

Witamy w restauracji Koliber!

Miejsce, w którym wyjątkowa atmosfera spotyka się ze sztuką dobrego smaku.

Nasza kuchnia czerpie inspiracje z różnych zakątków świata, łącząc polską tradycję z włoską lekkością i azjatycką nutą. Każde danie tworzymy z dbałością o jakość składników, harmonię smaków i najmniejszy detal.

Wierzymy, że wyjątkowy posiłek to coś więcej niż tylko smak.
To chwila, którą warto celebrować.

Zapraszamy!



Welcome to Koliber Restaurant!

A place where a unique atmosphere meets the art of good taste.

Our cuisine draws inspiration from around the world, combining Polish tradition with Italian lightness and Asian accents. We create each dish with attention to the quality of ingredients, harmony of flavors, and the smallest detail.

We believe that an exceptional meal is more than just taste.

It's a moment worth celebrating.

We invite you!



ZUPY - SOUPS

Rosół z kaczki 25 zł

domowy makaron, marchewka, natka pietruszki

Duck soup 25 PLN

artisan noodles, carrot, parsley

Zupa borowikowa 34 zł

kluski lubczykowe, śmietana, tymianek, oliwa trufowa

Mushroom soup 34 PLN

lovage noodles, cream, thyme, truffle oil

Zupa Tom Yum 34 zł

makaron ryżowy, kurczak lub krewetka

Soup Tom Yum 34 PLN

rice noodles, chicken or shrimps



PRZYSTAWKI - STARTERS

Tatar z polędwicy wołowej 54 zł

polędwica 100g, żółtko, borowiki, majonez szalotkowy, musztarda, oliwa szczypiorkowa, chips z parmezanu

Beef tartare 54 PLN

100g beef tartare, egg yolk, boletus, shallot mayonnaise, mustard, chive oil, parmesan chips

Bruschetta z pomidorami 32 zł

pesto bazyliowe, parmezan, rukola

Bruschetta with tomatoes 32 PLN

basil pesto, parmesan, rocket



PRZYSTAWKI - STARTERS

Krewetki 48 zł

Krewetki 7 sztuk, oliwa z oliwek, pomidorki, śmietanka, sos Sriracha, natka pietruszki

Shrimps 48 PLN

Seven shrimps, olive oil, tomatoes, cream, Sriracha sauce, parsley

Wędzony pstrąg 49 zł

mus chrzanowy, kompresowany ogórek z chili i pomarańczą, oliwa koperkowa, grzanka

Smoked trout 49 PLN

horseradish mousse, compressed cucumber with chili and orange, dill olive oil, toast



DANIA GŁÓWNE - MAIN DISHES

Sandacz 67 zł

filet 200g, puree z kalafiora, mini marchew, kalafior ramonesco, brokuł bimi, sos pomarańczowy z chili, oliwa koperkowa

Pike-perch 67 PLN

fillet 200g, cauliflower puree, baby carrots, cauliflower ramennoise, bimi broccoli, orange chili sauce, dill olive oil

Polędwica z sarny 139 zł

sous vide 180g, gnocchi maślane, smażone kurki, mini kukurydza, brokuł bimi, groszek zielony, demi glace tymiankowy

Venison tenderloin 139 PLN

sous vide 180g, butter gnocchi, fried chanterelles, baby corn, bimi broccoli, green peas, thyme demi-glace



DANIA GŁÓWNE - MAIN DISHES

Kotlet schabowy 56 zł

schab 200g, ziemniaki z masłem i koperkiem, kapusta włoska z boczkiem

Pork chop 56 PLN

200g pork loin, potatoes with butter and dill, Savoy cabbage with bacon

Kotlet de volaille 59 zł

pierś z kurczaka 200g, masło ziołowe, puree ziemniaczane, colesław

Cutlet de volaille 59 PLN

200g chicken breast, herb butter, mashed potatoes, coleslaw

Pierś z kaczki 62 zł

sous vide 180g, zimniaki z tymiankiem, sos wiśniowy, modra kapusta

Duck breast 62 PLN

sous vide 180g, potatoes with thyme, cherry sauce, red cabbage



DANIA GŁÓWNE - MAIN DISHES

Raviolo z kaczką 54 zł

9 sztuk, sos grzybowy, tymianek, parmezan, oliwa truflowa

Duck ravioli 54 PLN

9 pieces, mushroom sauce, thyme, Parmesan cheese, truffle oil

Makaron Udon 62 zł

polędwica wołowa, warzywa chińskie, sos sojowo-imbirowy, sezam, kolendra

Udon Noodles 62 PLN

Beef tenderloin, Chinese vegetables, ginger-soy sauce, sesame seeds, coriander

Mac & Cheese 52 zł

brokuły, cheddar, mozzarella, parmezan, prażony słonecznik

Mac & Cheese 52 PLN

broccoli, cheddar, mozzarella, parmesan, roasted sunflower seeds



SAŁATKI - SALADS

Sałatka ala Cezar 54 zł

grillowany kurczak lub krewetka, pomidorki, bekon, grzanki, awokado, sos anchois

Caesar Salad 54 PLN

Grilled chicken or shrimp, tomatoes, bacon, croutons, avocado, anchovy sauce

Sałatka z kaczką 54 zł

grillowana kaczka sous vide, mix sałat, maliny, orzechy włoskie, granat

Duck Salad 54 PLN

Sous vide grilled duck, mixed salad, raspberries, walnuts, pomegranate



BURGERY - BURGERS

Burger Vege 54 zł

panierowany camembert, rukola, pomidor, pikle, konfitura z wiśni, sos majonezowo-chrzanowy

Vegetarian burger 54 PLN

breaded camembert, arugula, tomato, pickles, cherry jam, mayonnaise and horseradish sauce

Burger wołowy 58 zł

pieczarka portobello z szalotką, ser, pomidor, pikle, sałata rzymska, sos piklowy, frytki

Beef burger 58 PLN

portobello mushroom with shallot, cheese, tomato, pickles, romaine lettuce, pickle sauce, fries

Burger z kurczakiem 54 zł

chrupiący kurczak, ser, pomidor, pikle, cebula czerwona, sos Sriracha, frytki

Chicken Burger 54 PLN

crispy chicken, cheese, tomato, pickles, red onion, Sriracha sauce, fries



DZIECI - KIDS

Racuszki 29 zł

jabłko, jogurt, cukier puder, sos malinowy

Polish apple pancakes 29 PLN

apple, yogurt, powdered sugar, raspberry sauce

Stripsy z kurczaka 36 zł

filet z kurczaka w cieście naleśnikowym, frytki, marchewka z jabłkiem

Chicken strips 36 PLN

chicken fillet in pancake batter, fries, carrot with apple

Makaron 29 zł

Sos pomidorowy, parmezan

Pasta 29 PLN

Tomato sauce, Parmesan cheese



DESERY - DESSERTS

Szarlotka z lodami 32 zł

lody waniliowe, sos karmelowy

Apple pie with ice cream 32 PLN

vanilla ice cream, caramel sauce

Sernik nowojorski 32 zł

mus z czarnej porzeczki

New York Cheesecake 32 PLN

Blackcurrant Mousse

Fondant czekoladowy 32 zł

lody waniliowe

Chocolate fondant 32 PLN

vanilla ice cream

Deser lodowy 32 zł

Oreo

Ice cream dessert 32 PLN

Oreo



KAWY - COFFEE

Kawa mrożona / *Frozen caffee* 23 zł
Espresso 14 zł
Doppio 16 zł
Americano 15 zł
Cappucino 18 zł
Latte Macchiato 19 zł
Kakao 19 zł

HERBATY - TEA

Richmont Caylon / Earl Grey / Zielona / Mięta 18 zł
Caylon / Earl Grey / Green / Mint 18 PLN
Richmont Malina / Owoce leśne / zimowa (serwowane z owocami) 22 zł
Richmont Raspberry / Forest Fruit / Winter (served with fruit) 22 PLN

DOMOWA LEMONIADA 22 ZŁ
HOME-MADE LEMONADE 22 PLN

NAPOJE - SOFT DRINKS

Woda mineralna / *Mineral water 300ml* 10 zł
Karafka wody / *Carafe of water* 16 zł
Sok ze świeżych pomarańczy / *Fresh orange juice 200ml* 22 zł
Sok Toma 200ml / *Juice* 11 zł
Pepsi 200ml 12 zł
Pepsi Max 200ml 12 zł
Mirinda 200ml 12 zł
7 Up 200ml 12 zł
Schweppes 200ml 12 zł



KOKTAJLE - COCTAILS

Pornstar Martini 37 zł
Złote Piaski 33 zł
Whiskey Sour 33 zł
Aperol 33 zł
Mojito Klasyczne 33 zł
Mojito Malinowe 33 zł
Hugo Spritz 33 zł

PIWA - BEERS

Pilsner Urquell 330ml / 500ml 15/20 zł
Książęce pszeniczne 500ml 18 zł
Książęce Lager czerwony 500ml 18 zł
Książęce pszeniczne 0% 500ml 18 zł
Książęce IPA 500ml 18 zł
Książęce ciemne 500ml 18 zł
Heineken 500ml 16 zł
Heineken 0% 500ml 16 zł
Corona 330ml 16 zł
Corona 0% 330ml 16 zł

WÓDKA - VODKA 40ml

Wyborowa 15 zł
Stock 15 zł
Absolut Blue 17 zł
Finlandia 17 zł
Ostoya 18 zł



LIKIER - LIQUOR 40 ML

Jägermeister 20 zł
Malibu 20 zł
Contreau 20 zł
Martini Rosso 20 zł
Campari 20 zł
Aperol 20 zł
Passoa 20 zł
Kahlua 20 zł
Limoncello 20 zł
Blue Curacao 20 zł

TEQUILA 40 ML

Olmeca Gold 24 zł
Sierra Silver 22 zł

RUM 40 ML

Havana Club 3yo 18 zł
Havana Club 7yo 20 zł
Dictator 12yo 26 zł
Dictator 20yo 34 zł

GIN 40 ML

Seagram's 15 zł
Beefeater 18 zł
Tanqueray London Dry 22 zł
Hendricks 29 zł



BRANDY & KONIAK / BRANDY & COGNAC

40 ML

Brandy Pliska 26 zł
Hennessy VS 35 zł
Hennessy VSOP Moet 47 zł
Martell VS 37 zł
Martell VSOP 42 zł

BURBON & WHISKEY & WHISKY 40 ML

Jim Beam Black 24 zł
Jack Daniel's 26 zł
Jack Daniel's Single Barrel 33 zł
Wild Turkey Longbranch 33 zł
Jameson 23 zł
Ballantine's 23 zł
Ballantine's 12 24 zł
Benriach The Original 10 35 zł
Benriach The Original 12 39 zł
Benriach The Smoky 10 37 zł
Benriach The Smoky 12 38 zł
Chivas Regal 12 31 zł
Chivas Regal 15 38 zł
Chivas Regal 18 52 zł
Glenfiddich 12 34 zł
Glenfiddich 15 42 zł
The Glenlivet 12 33 zł
The Glenlivet 15 42 zł



WINO MUSUJĄCE

Villa Loren Prosecco Extra Dry / *białe, półwytrawne*
alk. 11% / 750ml 99 zł

WINO BEZALKOHOLOWE

Monte Santi Sparkling Free / *białe, półwytrawne*
alk. 0% / 750ml 69 zł

WINA BIAŁE

Johann Brunner Riesling Mosel / *półwytrawne*
alk. 9,5% / 125ml 19 zł 750ml 95 zł
Flores Vinho Verde / *półwytrawne*
alk. 9,5% / 750ml 80 zł
Royal Marani Alazani Valley White / *półsłodkie*
alk. 11,5% / 125ml 16 zł 750ml 80 zł
Broken Back Chardonnay / *wytrawne*
alk. 11,5% / 750ml 85 zł

WINA CZERWONE

Jabali Tempranillo & Cabernet / *wytrawne*
alk. 14,5% / 125ml 18 zł 750ml 85 zł
Broken Back Shiraz / *wytrawne*
alk. 13% / 750ml 99 zł
Loma Pajarera Tempranillo / *półwytrawne*
alk. 12,5% / 750ml 75 zł
Royal Marani Alazani Valley Red / *półsłodkie*
alk. 11,5% / 125ml 16 zł 750ml 75 zł



VOUCHERY

Chwila jest piękna, lecz jeszcze piękniejsze jest wspomnienie. Podaruj swoim bliskim voucher do Restauracji Koliber!

VOUCHERS

The moment is beautiful but the memory of it is even better.
Gift your loved ones a voucher to Koliber Restaurant!





DZIĘKUJEMY ZA WIZYTĘ

Mamy nadzieję, że wizyta w Restauracji Koliber była dla Państwa przyjemnością. Będzie nam miło, jeśli podzielą się Państwo swoją opinią w Google lub na Facebooku.

THANK YOU FOR YOUR VISIT

We hope you enjoyed your visit to Koliber Restaurant.

We'd appreciate it if you'd share your feedback on Google or Facebook.

KONTAKT

manager.koliber@gmail.com
+48 786 922 332

SOCIAL MEDIA

Instagram:
koliber_restauracja_i_bar
Facebook:
Koliber Restauracja i Bar

Alergeny, które mogą występować w naszej nowej karcie: GLUTEN, SKORUPIAKI i produkty pochodne, JAJA i produkty pochodne RYBY i produkty pochodne, ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne SOJA i produkty pochodne, MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą) ORZECHY, SELER i produkty pochodne GORCZYCA i produkty pochodne, NASIONA SEZAMU i produkty pochodne ŁUBIN i produkty pochodne, MIĘCZAKI i produkty pochodne.

Allergens that may be present in our new menu: GLUTEN, CRUSTACEANS and derived products, EGGS and derived products, FISH and derived products, PEANUTS and derived products, SOY and derived products, MILK and derived products (including lactose), TREE NUTS, CELERY and derived products, MUSTARD and derived products, SESAME SEEDS and derived products, LUPIN and derived products, MOLLUSCS and derived products.

KOLIBER

RESTAURACJA & BAR