





Predjedlo

Zemiaková placka s kyslou smotanou, oštiepkom a slaninkou

(180 g.,1,3,7,12)

4,5 Eur

Polievky

Hovädzí vývar s mäsom, niťovkami a pečeňovými knedličkami,

vňatkou (400 ml, 1,3,7,9)

3,7 Eur

Fazuľová s údeným, kyslou smotanou a zemiakovou plackou

(400 ml, 1,3,7,12)

4,5 Eur

Kapustnica s lesnými hrbmi, údeným a kyslou smotanou, chlieb

(400 ml, 1,7,12)

4,5 Eur



Hlavné jedlá

Sous vide bravčová panenka v schwarzwaldskej šunke s omáčkou,

zemiakové halušky (200 g., 200 g.,1,3,7,12) 13 Eur

Hovädzí steak z roštenky, zemiak zapečený s bryndzou,

slaninou a cibuľou (200 g., 200 g.,7,12) 14 Eur

Sous vide kurací steak, pečené hokkaido a batáty s cesnakom, vňaťkou,

olivovým olejom, rukolou a semienkami (200 g., 200 g.,11) 12 Eur

Zemiaková placka alebo hranolky s trhaným hovädzím mäsom v cideri

a horčici, posypaná oštiepkom a slaninový chips (180g., 200 g.,1,3,7,10,12) 13,5 Eur

Medailóniky z roštenky, panenky a prs, zemiak zapečený s bryndzou,

slaninou a cibuľou, čerstvý šalát s dresingom (200 g., 200 g.,7,12) 13,5 Eur

K predchádzajúcim jedlám sú zadarmo na výber tieto omáčky: z lesných húb, nivová, demiglace, bylinkové maslo a domáca tatarka. K jedlám sme pre Vás vybrali vhodné prílohy, ktoré si však môžete zameniť za iné prílohy uvedené na konci nášho jedálnička. Jedna príloha je v cene, viac je už spoplatnených. Váha mäsa a prílohy je uvedená v surovom stave. Mäso vieme nahradiť s tofu alebo tempehom.





<i>Bravčový/kurací černoš, opekané zemiaky (200 g., 200g., 1,3,7)</i>	<i>13 Eur</i>
<i>detská porcia</i>	<i>8,5 Eur</i>
<i>Kurací Cordon Bleu plnený šunkou a syrom,</i>	
<i>opekané zemiaky (200g., 200 g., 1,3,7,12)</i>	<i>13 Eur</i>
<i>Vyprážený bravčový rezeň z panenky/kurací rezeň,</i>	
<i>varené zemiaky s maslom a vňaťkou (200g., 200 g., 1,3,7)</i>	<i>12 Eur</i>
<i>detská porcia (100g., 100g.)</i>	<i>8 Eur</i>
<i>Bravčový rezeň z krkovičky ako od babičky s chrenom a horčicou pripravovaný</i>	
<i>na panvičke s masťou a maslom, petržlenové varené zemiaky s maslom</i>	
<i>a vňaťkou (200g., 200 g., 1,3,7,10,12) - jedlo s dlhšou prípravou</i>	<i>12 Eur</i>
<i>¼ pečenej kačky s červenou kapustou a domácou knedľou (250g., 200 g., 1,3,7)</i>	<i>12 Eur</i>





<i>Kolibácka sviečková na smotane s hovädzím mäsom a s domácou knedľou, brusnice, citrón (200g., 200 g., 1,3,7,9,10,12)</i>	<i>13 Eur</i>
<i>Hovädzí tatarák zo stehna, vajce, kapary, horčica, korenie, topinky (200 g.,150 g, 1,3,10,12)</i>	<i>13 Eur</i>
<i>Bravčové líčka na červenom víne s koreňovou zeleninou a zemiakovou kašou (200 g. mäsa, 200g. prílohy, 7,9,12)</i>	<i>13 Eur</i>
<i>Vyprážený syr s hranolkami a domácou tatarkou (150 g.,200 g.1,3,7,10,12)</i>	<i>11 Eur</i>
<i>Podkovička z lososa s bylinkovým maslom, varené zemiaky s maslom a vňaťkou, listový šalát s dresingom (200 g.,200 g.4,7,12)</i>	<i>13,5 Eur</i>





<i>Vyprážený údený oštiepok v zemiakovom cestíčku s hranolkami a domácou tatarokou (130 g.,200 g.1,3,7,10,12)</i>	<i>11 Eur</i>
<i>Bryndzové halušky zo 100 % ovčej bryndze so slaninkou (450 g., 1,7,12) detská porcia (230 g.)</i>	<i>10,5 Eur 7 Eur</i>
<i>Bryndzové halušky zo 100 % ovčej bryndze a oštiepkom (450 g., 1,7,12)</i>	<i>10,5 Eur</i>
<i>Caessar šalát s kuracími kúskami/ bravčovou panenkou, parmezánom, krutónmi a slaninovým chipsom (180 g., 200 g., 1,3,4,7,10,12)</i>	<i>11 Eur</i>
<i>Zemiakové halušky s makom, maslom a ovocným coolis (300 g., 1,3,7)</i>	<i>6 Eur</i>
<i>Palacinky s džemom alebo nutellou, ovocné coolis, čerstvé ovocie (300 g., 1,3,7,8)</i>	<i>6 Eur</i>





Prílohy a omáčky na výber:

<i>Hranolky</i>	<i>200 g - 2,5 Eur</i>	<i>Nivová omáčka 1 dcl - 2,5 Eur</i>
<i>Opekané/varené zemiaky</i>	<i>200 g - 2,5 Eur</i>	<i>Demiglance 1 dcl - 2,5 Eur</i>
<i>Ryža</i>	<i>200 g - 2 Eur</i>	<i>Z lesných húb omáčka 1 dcl -2,5 Eur</i>
<i>Knedľa</i>	<i>200 g - 2 Eur</i>	<i>Bylinkové maslo 50 g. – 2,5 Eur</i>
<i>Listový šalát</i>	<i>100 g - 2,5 Eur</i>	<i>Kyslá zelenina 100 g. – 2,5 Eur</i>
<i>Pečený zemiak zapečený s bryndzou a slaninou 200 g- 3,5 Eur</i>		
<i>Domáca tatarka</i>	<i>50 g -1,5 Eur</i>	
<i>Chren, horčica, kečup</i>	<i>50 g - 0,6 Eur</i>	
<i>Chlieb</i>	<i>50 g - 0,8 Eur</i>	
<i>Zemiaková kaša</i>	<i>200 g – 2 Eur</i>	



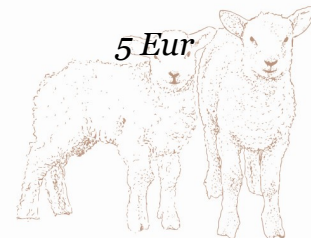


Nealkoholické nápoje

<i>Voda Rajec 330 ml</i>	<i>1,5 Eur</i>
<i>Coca-cola, Zero Coca Cola Vinea, Tonic 330 ml</i>	<i>2 Eur</i>
<i>Džús Rauch 200 ml (podľa ponuky)</i>	<i>2 Eur</i>
<i>Kofola čapovaná 0,3 l/0,5 l</i>	<i>1,2/2 Eur</i>

Miešané nápoje

<i>Citronáda 0,3 l/0,5 l/1 l</i>	<i>1,5/2/3 Eur</i>
<i>Limonáda podľa ponuky 0,5 l</i>	<i>3,5 Eur</i>
<i>Bavorák, Gintonic 0,2 l</i>	<i>4 Eur</i>
<i>Aperol Spritz 0,2 l</i>	<i>5 Eur</i>





Horúce nápoje

<i>Espresso, lungo, espresso s mliekom</i>	<i>2/2,5 Eur</i>
<i>Capuccino, Latte</i>	<i>2,9 Eur</i>
<i>Čaj s medom podľa ponuky</i>	<i>2 Eur</i>
<i>Varené víno 2 dcl</i>	<i>3,5 Eur</i>

Víno

<i>Tokaj –akostné víno polosladké 0,75 l</i>	<i>12 Eur</i>
<i>Vinpera podľa ponuky 0,75 l</i>	<i>14 Eur</i>
<i>Víno Rača – Pálava 0,75 l</i>	<i>14 Eur</i>
<i>Rozlievané biele/červené víno podľa ponuky 0,1 l</i>	<i>1,6 Eur</i>
<i>Prosecco 0,1 l/0,75 l, Vermut 0,1 l / Hubert 0,75 l</i>	<i>2,5/14 Eur</i>





Pivo, tvrdý alkohol

<i>12 % Plzeň 0,3 l/0,5l</i>	<i>2/3 Eur</i>
<i>10 % Výwar 0,3 l/0,5 l</i>	<i>1,5/2,5 Eur</i>
<i>Fľaškový nealko Birell/ochutený Birell 0,5 l</i>	<i>2 Eur</i>
<i>Slivovica Jelínek 50 % 0,04 l</i>	<i>3 Eur</i>
<i>Rum Legendario 34 % 0,04 l</i>	<i>4 Eur</i>
<i>Becherovka 38 % 0,04 l</i>	<i>2,5 Eur</i>
<i>Russian Standard 40 %/ Spišská Borovička 40 % 0,04 l</i>	<i>3 Eur</i>
<i>Tullamore Dew 40 % 0,04 l</i>	<i>3 Eur</i>
<i>Jack Daniels 40 % 0,04 l</i>	<i>3,2 Eur</i>
<i>Fernet Stock/Citrus 36%, 0,04 l</i>	<i>2,5 Eur</i>
<i>Beefeater Gin 40 % 0,04 l / Tatratea podľa ponuky 0,04 l</i>	<i>3 Eur</i>





Appetizers/ Vorspeisen

Placka/Potato pancake with sour cream, smoked cheese (oštiepok), and bacon/
Kartoffelpuffer mit Sauerrahm, Räucherkäse (Oštiepok) und Speck (180 g, allergens: 7,12) –
4.5 EUR

Soups

Vývar/Beef broth with meat, fine egg noodles, liver dumplings, and parsley/ Rinderbrühe
mit Fleisch, Fadennudeln, Leberknödeln und Kräutern (400 ml, allergens: 1,3,7,9) – 3.7 EUR

Fazuľová/Bean soup with smoked meat, sour cream, and potato pancake/ Bohnensuppe
mit Geräuchertem, Sauerrahm und Kartoffelpuffer (400 ml, allergens: 1,3,7,12) – 4.5 EUR

Kapustová/Cabbage soup with wild mushrooms, smoked meat and sour cream, bread/
Krautsuppe mit Pilzen, Geräuchertem und Sauerrahm, Brot (400 ml, allergens: 1,7) – 4.5
EUR

We have selected suitable side dishes for each meal, but you can replace them with other sides listed at the end of our menu. One side dish is included in the price; additional sides are charged separately. The weight of meat and side dishes is listed in raw form. We can change meat with tofu or tempeh.





Main Courses

Panenka/ *Sous-vide Pork Tenderloin wrapped in Black Forest Ham, served with a delicate sauce and traditional Slovak potato dumplings/ Sous-vide gegartes Schweinefilet im Schwarzwälder Schinken, serviert mit feiner Sauce und traditionellen Kartoffel-Nockerln (150 g, 200 g, 1,3,7) – 13 €*

Stejk/ *Beef Sirloin Steak, baked potato gratin with bryndza sheep cheese, bacon and onions (200 g, 200 g, 7,12)/ Rindersteak aus der Roste, überbackene Kartoffeln mit Bryndza-Schafskäse, Speck und Zwiebeln – 14 €*

Kurací stejk/ *Sous-vide Chicken Steak, roasted Hokkaido pumpkin and sweet potatoes with garlic, fresh herbs, olive oil, rocket leaves and mixed seeds/ Sous-vide Hähnchensteak, gebratener Hokkaido-Kürbis und Süßkartoffeln mit Knoblauch, frischen Kräutern, Olivenöl, Rucola und Saaten (200 g, 200 g, 11) – 12 €*

Hovädzie trhané/ *Potato Pancake or French Fries with Slow-Pulled Beef, braised in cider and mustard, topped with smoked cheese and a crispy bacon chip (180 g / 200 g, 1,3,7,10,12)/ Kartoffelpuffer oder Pommes frites mit gezupftem Rindfleisch, in Apfelsider und Senf geschmort, bestreut mit geräuchertem Käse und knusprigem Speckchip – 13.5 €*





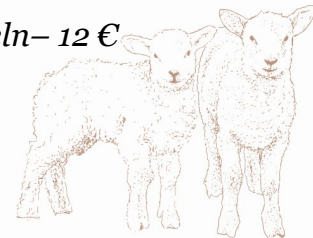
Medailóniky/Mixed Medallions (Sirloin, Tenderloin & Chicken Breast),
baked potato with bryndza, bacon and onion, fresh salad with dressing
(200 g / 200 g, 7,12)/ Gemischte Medaillons (Rind, Schweinefilet & Hähnchenbrust),
überbackene Kartoffeln mit Bryndza, Speck und Zwiebeln, frischer Salat mit Dressing – €13.50

With the above dishes you can choose one free sauce: wild mushroom, blue cheese, demiglace, butter with herbs/Zu den oben genannten Gerichten können Sie kostenlos eine der folgenden Saucen wählen:
Waldpilzsoße, Blauschimmelkäse-Soße, Demiglace, Kräuterbutter

Černohor /Pork/Chicken (in batter with cheese), roasted potatoes (200 g, 200 g, 1,3,7) – 13 €/
Children's portion – 8.5 €/Schweine-/Hähnchen-Černohor (in Käsepanade), Bratkartoffeln (200 g, 200
g, 1,3,7) – 13 €/Kinderportion- 8.5 €



Cordon Bleu/Fried chicken Cordon Bleu stuffed with ham and cheese, roasted potatoes/Gebackene
Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse, Bratkartoffeln (200 g, 200g, 1,3,7,12) – 13 €

Rezeň/Fried pork tenderloin schnitzel / chicken schnitzel, boiled Potatoes (200 g, 200 g,
1,3,10,12)/ Gebackenes Schweinefilet-Schnitzel / Hähnchenschnitzel, Salzkartoffeln– 12 €





Rezeň od babičky/Grandma's Style Pork Neck Schnitzel, pan-fried in lard and butter, served with horseradish, mustard and parsley potatoes with butter (200 g / 200 g, 1,3,7,10,12)

 dish with longer preparation time/ Schweineschnitzel aus dem Schweinenacken nach Großmutter's Art, in Schmalz und Butter gebraten, mit Meerrettich und Senf, Petersilienkartoffeln mit Butter (200 g / 200 g, 1,3,7,10,12)  Gericht mit längerer Zubereitungszeit – €12

Kačka/Roasted Duck Quarter, with braised red cabbage and homemade bread dumplings (250 g / 200 g, 1,3,7)/ ¼ Gebratene Ente, mit Rotkraut und hausgemachten Knödeln – €12

Sviečková/Koliba-style beef sirloin in cream sauce with beef, homemade dumplings, cranberries, and a hint of lemon/ Koliba-Art Rinderfilet in Sahnesoße mit Rindfleisch, hausgemachten Knödeln, Preiselbeeren und einem Hauch Zitrone (180 g, 200 g, 1,3,7,9,10,12) – 13 €

Tatarák/Beef Tartare (from Topside), egg yolk, capers, mustard, spices, served with toasted bread (200 g / 150 g, 1,3,10,12)/ Rindertatar aus der Keule, Eigelb, Kapern, Senf, Gewürze, dazu geröstetes Brot – €13

Líčka/Braised Pork Cheeks in Red Wine, root vegetables and creamy mashed potatoes (200 g meat / 200 g side, 7,9,12)/ Geschmorte Schweinebäckchen in Rotwein, Wurzelgemüse und cremiges Kartoffelpüree – €13

;;





Syr/Fried cheese with French fries and homemade tartar sauce (150 g, 200 g, 1,3,7,10,12)/
Goldbraun gebackener Käse mit knusprigen Pommes frites und hausgemachter Tartarsauce - 11 €

Losos/Grilled Salmon Steak, herb butter, boiled potatoes with parsley, mixed leaf salad with dressing(200 g / 200 g, 4,7,12)ú Lachssteak mit Kräuterbutter, gekochte Kartoffeln mit Butter und Petersilie, Blattsalat mit Dressing – €13.50

Oštiepok/Fried smoked cheese in potato batter, served with French fries and homemade tartar sauce (150 g, 200 g, 1,3,7,10,12)/ Gebackener geräucherter Käse im feinen Kartoffelteig, serviert mit Pommes frites und hausgemachter Tartarsauce– 11 €

Halušky/Traditional Potato dumplings with 100% sheep cheese (bryndza) and bacon (450 g, 1,7,12) – 10.5 € Children's portion (230 g) – 7 €/ Kartoffeln-Nocken mit 100 % Schafskäse (Bryndza) und Speck (450 g, 1,7,12) – 10,5 € Kinderportion (230 g) 7€

Halušky s oštiepkom/Bryndza Dumplings with Smoked Sheep Cheese (Oštiepok) (450 g, 1,7,12)/ Bryndza-Nockerln mit geräuchertem Schafskäse – €10.50





Šalát Caessar/Caesar Salad with Chicken Pieces or Pork Tenderloin, Parmesan cheese, croutons and crispy bacon chip (180 g / 200 g, 1,3,4,7,10,12)/ Caesar Salat mit Hähnchenstreifen oder Schweinefilet, Parmesan, Croûtons und knusprigem Speckchip— €11

Halušky s makom/Potato Dumplings with Poppy Seeds, butter and fruit coulis (300 g, 1,3,7) / Kartoffel-Nockerln mit Mohn, Butter und Fruchtcoulis— €6

Palacinky/Pancakes with Jam or Nutella, fruit coulis and fresh fruit (300 g, 1,3,7,8)/ Palatschinken mit Marmelade oder Nutella, Fruchtcoulis und frischem Obst — €6



<https://www.koliba-senica.sk/> +421 948 495 498

senica.koliba@gmail.com

