

KOLIBA PATRIA

VITAJTE V KOLIBE PATRIA – MIESTE, KDE PRE VÁS PRIPRAVUJEME TRADIČNE SLOVENSKÉ JEDLÁ PODĽA TOHO AKO ICH POZNÁME V TEJTO OBLASTI TATIER – TRADIČNEJ HRANICE SPIŠA A LIPTOVA.

VŠETKY MÚČNE JEDLÁ – ŠŪLANCE, ZEMIAKOVÉ KNEDLE, LEKVÁROVÉ PIROHY A BRYNDZOVÉ PIROHY PRE VÁS PRIPRAVUJEME PRIAMO V KOLIBE PATRIA.

SNAŽÍME SA O ČO NAJVÄČŠIU PODPORU SLOVENSKÝCH VÝROBCOV POTRAVIN A PRETO:

100% OVČIU BRYNDZU NÁM V OBDOBÍ DOJENIA OVIEC DODÁVAJÚ BAČOVIA Z LIPTOVskej TEPLIČKY, VAŽCA A LIPTOVSKÉHO JÁNA

BRAVČOVÉ A HOVÄDZIE MÄSO PRE NÁS PRIPRAVUJE MÄSIARSKA RODINA KNIŽKOVCOV Z HRANOVNICE.

SIRLOIN STEAKY PRIPRAVUJEME Z MLADÝCH BYČKOV PASÚCICH SA V CHOTÁRI SUSEDNEJ OBCE VAŽEC

PIVO KTORÉ TU PRE VÁS ČAPUJEME POCHÄDZA Z PIVOVARU ERB V BANSKEJ ŠTIAVNICI A Z PIVOVARU PILSNER URQUELL

DESTILÄTY KTORÉ PREDÄVAME POCHÄDZAJÚ Z PÄLENICE V JELŠOVCIACH

MEDOVINOVO-HORCOVÝ LIKÉR BENTIANNA SA AKO MEDZI PRVÝMI REŠTAURÄCIAMI NA SLOVENSKU PREDÄVAL U NÄS

VŠETKY VÍNA VO VÍNNEJ KARTE POCHÄDZAJÚ VÝHRADNE OD SLOVENSKÝCH VÝROBCOV VÍNA



KOLIBA PATRIA

Welcome to Koliba Patria – a place where we prepare traditional Slovak dishes as they are known in this area of the Tatra Mountains.

All flour-based dishes – dumplings, jam-filled pierogies, and bryndza-filled pierogies – are freshly prepared at Koliba Patria.

We strive to support Slovak local food producers:

We use 100% sheep's cheese - bryndza from local farms Liptovská Teplička, Važec, and Liptovský Ján.

Pork and beef are prepared for us by the local butcher family Knižkovci from Hranovnica.

Sirloin steaks are prepared from young bulls grazing in the neighboring village of Važec

We offer beer from Erb Brewery in Banská Štiavnica and Pilsner Urquell Brewery.

Spirits come from the distillery in Jelšovce.

All wines come exclusively from Slovak wine producers.

APERITÍVY

Aperitifs

- | | | |
|------|---|--------|
| 0,1l | Tatranský čaj | 4,00 € |
| | obsahuje 4cl 80%-tného liehu, podáva sa zapálený
Tatras tea – contains 4 cl of 80% alcohol, served flaming | |
| 4 cl | Slivovica 52% | 4,00 € |
| | Plum spirit | |
| 4 cl | Borovička s horcom 40% | 4,00 € |
| | Juniper spirit with gentian | |
| 4 cl | TatraTea 52% | 4,00 € |
| 4 cl | Bentianna – medovinovo-horcový likér | 5,00 € |
| | Honey and gentian liqueur | |
| 4 cl | Demänovka dark 35% | 4,00 € |
| | Herbal liqueur | |

PREDJEDLÁ

Appetizers

- | | | |
|-----|---|--------|
| 200 | Huspenina s cibuľou a octom | 6,90 € |
| | 200 Pork jelly with onion and vinegar
A: 1,3,7 | |
| 180 | Šmirkas – Bryndzová nátierka s chlebom | 6,50 € |
| | 180 Sheep cheese spread with bread
A: 1,3,7 | |
| 200 | Pečená klobása s horčicou, chrenom a chlebom | 9,50 € |
| | 200 Grilled sausage with mustard, horseradish and bread
A: 1,3,7 | |

POLIEVKY

Soups

- | | | |
|-------|---|--------|
| 0,2l | Kurací vývar s mäsom, zeleninou a domácimi rezancami | 4,50 € |
| | 0,2l Chicken broth with meat, vegetables and homemade noodles
A: 1,3,9 | |
| 0,33l | Kapustnica s klobásou a hubami | 5,50 € |
| | 0,33l Cabbage soup with sausage and mushrooms
A: 3,7 | |
| 0,33l | Fazuľová polievka s údeným kolenom | 6,50 € |
| | 0,33l Bean soup with smoked pork knuckle
A: 1,9 | |

SLOVENSKÁ KUCHYŇA

From Slovak cuisine

360 Bryndzové halušky s údenou slaninou **13,50 €**

360 Potato dumplings with sheep cheese and smoked bacon

A: 1,7

420 Bryndzové pirohy s údenou slaninou s smotanou **14,50 €**

420 "Bryndza" (sheep cheese) pierogies with smoked bacon and sour cream

A: 1,3,7

390 Slovenský tanier „Bryndzový“ /Bryndzové pirohy s haluškami smotanou a slaninou/ **13,50 €**

390 Slovak „bryndza“ platter /Bryndza pierogies and Bryndza dumplings with sour cream and bacon/

A: 1,3,7

450 Halušky s kyslou kapustou, slaninou a údeným mäsom **13,50 €**

450 Potato dumplings with sauerkraut, smoked bacon, and smoked meat

A: 1,7

300 Lekvárové pirohy so škoricom **11,50 €**

300 Jam-filled pierogi with cinnamon

A: 1,3,7

300 Lekvárové pirohy s orechami a makom **12,50 €**

300 Jam-filled pierogi with walnuts and poppy seeds

A: 1,3,7,8

380 Šúľance s orechami **11,50 €**

380 Potato dumplings with walnuts and butter

A: 1,3,7,8

380 Šúľance s makom **11,00 €**

380 Potato dumplings with poppy seeds

A: 1,3,7

380 Šúľance so strúhankou a maslom **9,50 €**

380 Potato dumplings with buttered breadcrumbs

1,3,7

420 Tvarohové pirohy so strúhankou a maslom **11,00 €**

420 Cottage cheese pierogies with breadcrumbs and butter

A: 1,3,7

420 Tvarohové pirohy s orechami a maslom **11,50 €**

420 Cottage cheese pierogies with walnuts and butter

A: 1,3,7,8

HLAVNÉ JEDLÁ

Main courses

- 350 Špenátové šúľance s dubákovou omáčkou** **13,50 €**
350 Spinach dumplings with porcini mushroom sauce
A: 1,3,7
- 200/250 Filet zo pstruha na grilovanej zelenine** **21,90 €**
200/250 Trout fillet on grilled vegetables
A: 1,4,7
- 200/150 Vyprážené kuracie prsia s vypráženými zemiakovými hranolkami** **15,50 €**
200/150 Chicken schnitzel with fries
A: 1,3,7
- 400 Šalátová misa s opekaným kuracím mäsom a bravčovou panenkou servírovaná s bagetkou** **18,90 €**
400 Salad bowl with grilled chicken and pork tenderloin served with a baguette
A: 1,3,7
- 200/200 Bravčové líčka na smotane so zemiakovým knedlíkom** **15,50 €**
200/200 Pork cheeks in cream sauce with potato dumplings
A: 1,3,7,9
- 150 Hovädzí kotlíkový guláš s haluškami a chlebom** **18,50 €**
150 Spicy beef goulash with dumplings and bread
A: 1,3,7,9
- 200/210 Bravčová panenka na dubákovej omáčke s tlačеныmi zemiakmi** **17,50 €**
200/210 Pork tenderloin with mushroom sauce and mashed potatoes
A: 1,7
- 800 Údené koleno s horčicou, chrenom a kyslou uhorkou** **27,90 €**
/ údené koleno pečené – váha po upečení /
Za každých 10 g pečeného kolena navyiac účtujeme **0,30 €**
800 Smoked shank of pork with mustard, horseradish and pickle – Surcharge for every extra 10 g of roast shank of pork
A: 10 **0,30 €**
- 250 Bravčový steak z krkovičky, bryndza, opekané zemiaky v šupke** **19,90 €**
250 Pork neck steak, „bryndza“ (sheep cheese), roasted potatoes
A: 1,3,7
- 300 Šalátová misa s grilovaným syrom, bagetka** **18,90 €**
300 Salad bowl with grilled local cheese and baguette
A: 1,3,7
- Misa pre dvoch – 200g pečené pirohy s hovädzím mäsom, 200g bravčová panenka,** **39,50 €**
200g kuracie prsia, 250g Grilovaná zelenina, 300g hranolky,
Platter for Two – 200g baked pierogies with beef, 200g pork tenderloin, 200g chicken breast,
250g grilled vegetables, 300g fries,
A: 1,3,9
- 380 Pečené pirohy s hovädzím mäsom a kôprovým dipom** **14,90 €**
380 Baked pierogies filled with beef served with dill dip
A: 1,3,7

STEAKY

Steaks

200/150 Kurací steak so zemiakovými hranolkami a grilovanou kukuricou Chicken steak with fries and grilled corn A: 9	17,50 €
230/200 Hovädzí sirloin steak so zemiakovými hranolkami Sirloin steak with fries A: 7,9	29,90 €
50 Prírodná omáčka – gravy sauce A: 6	3,50 €
50 Dubáková omáčka – mushroom sauce A: 6,7	4,90 €
50 Domáca tatarska omáčka – tartar sauce A: 3	2,50 €

Šéfkuchár odporúča:

Hovädzie Steaky pochádzajú z francúzskeho plemena Limousine chovaného na farme v podtatranskej obci Važec. Zvieratá su chované bez intenzívneho vykrmu na paši.

Náš šéfkuchár Marcel odporúča tento steak v úprave **MEDIUM RARE**, ktorá ako jediná zachová charakteristickú chuť tejto vysokokvalitnej pochúťky.

www.poctivemaso.sk

Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso konzumovali – deti, tehotné a dojčiacie ženy, osoby s oslabenou imunitou.

Chef's Recommendation:

Beef steaks are sourced from the Limousine breed, originating from France and raised on a farm in the village of Važec in the Tatras region. The animals are raised without intensive fattening and grass fed.

Chef Marcel recommends to prepare steak **MEDIUM RARE**, as this cooking method best preserves the distinctive flavor.

www.poctivemaso.sk

For children, pregnant and breastfeeding women, and individuals with weakened immune systems it is not recommended to consume undercooked.

DEZERTY

Desserts

120 Koláč z kyslého mlieka s lesným ovocím 120 Sour milk cake with wild berries A: 1,3,7	3,90 €
---	---------------

Podľa ponuky z našej koláčovej vitríny

Daily offer from the dessert selection

ŠALÁTY

Salads

200 MIEŠANÝ ZELENINOVÝ ŠALÁT 200 Mixed vegetable salad A: 0	4,00 €
150 KYSLÁ UHORKA 150 Pickle A: 0	2,50 €
100 BARANIE ROHY, FEFERÓNY 100 Pickled peppers, pepperoni A:- 0	2,50 €

BIELE VÍNA

Pálava – Velkeer – polosladké / semi-sweet	0,10l	3,90 €
Rizling Vlašský – Velkeer – suché / dry	0,10l	3,90 €
Gruner veltliner – Frischengruber BIO – suché / dry	0,10l	4,40 €

RUŽOVÉ VÍNA

Tri ruže – Velkeer – polosuché / semi-dry	0,10l	3,90 €
---	-------	--------

ČERVENÉ VÍNA

Cabernet sauvignon – Miroslav Dudo – suché / dry	0,10l	3,90 €
Frankovka modrá – Velkeer – suché / dry	0,10l	3,90 €
Rubino Cuveé – Reya – suché / dry	0,10l	3,90 €

Šumivé - Sparkling wines

Prosecco Reya Valdobbiadene Superiore, extradry	0,10l	4,90 €
Bollinger special Cuveé brut	0,75 l	121,00 €

Destiláty / Likéry - Destilate / Liqueurs

Vodka Czechoslovakia 40%	4 cl	4,00 €
Vodka 40% - destilát z pálenice Marsen	4 cl	4,90 €
Vodka s horcom 40%	4 cl	4,00 €
Spišská borovička 40%	4 cl	4,00 €
Slivovica Bošácka 52%	4 cl	4,00 €
Mirabela 52% - destilát z pálenice v Jelšovciach	4 cl	11,00 €
Hruškovica žltá 52% - destilát z pálenice v Jelšovciach	4 cl	12,00 €
Divá čerešňa 45% - destilát z pálenice v Jelšovciach	4 cl	15,50 €
Gin Bombay Sapphire 40%	4 cl	4,90 €
TatraTea 47%	4 cl	4,00 €
TatraTea 52%	4 cl	4,00 €
Demänovka 38%	4 cl	4,00 €
Demänovka dark 35%	4 cl	4,00 €
Bentianna – medovinový likér s horcom 13%	4 cl	5,00 €
Rum Diplomatico 40%	4 cl	8,90 €
Rum Don Papa 40%	4 cl	8,90 €
Whisky Jameson black barrel 40%	4 cl	8,40 €
Karpatské brandy špeciál 40%	4 cl	7,90 €
Rémy Martin VSOP 40%	4 cl	10,90 €

Nealkoholické nápoje - Non-alcoholic beverages

Tatranská minerálka – Tatra Mineral Water	0,33 l fl.	3,50 €
Pramenitá voda Rajec – Spring water Rajec	0,33 l fl.	2,90 €
Džus Curiosa – Pomaranč, Jablko, Jahoda, Multi	0,25 l fl.	3,50 €
Juice Curiosa – orange, apple, strawberry, multivitamin		
Coca Cola, Fanta orange, Sprite	0,33 l fl.	3,10 €
Kinley tonic, Vinea	0,25 l fl.	3,10 €
Voda v džbáne s mäťou a citrónom	0,50l	2,50 €
Čapovaná kofola	0,30l	2,90 €
	0,50l	3,90 €

Pivo čapované - Draught beer

Pilsner Urquell	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,20 €
Pivo ERB WEIZEN 12° pivovar Banská Štiavnica-	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	5,50 €
Pivo ERB 10° – pivovar Banská Štiavnica	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	5,50 €
Pivo ERB nealkoholické – pivovar Banská Štiavnica - fľašové	0,33l	4,50 €
Birell pomelo-grep	0,5 l	4,20 €
	0,3 l	3,10 €
ERB archívny špeciál 8,3 %	0,75l	65,00 €

Teplé nápoje - Hot drinks

Káva Illy – 100 % arabica		
Espresso / 7 g káva, smotana, cukor /		3,00 €
Espresso lungo / 7 g káva, smotana, cukor /		3,00 €
Cappuccino / 7 g, mlieko 12 cl /		4,00 €
Káva Latte Macchiato / 7 g, mlieko 15 cl /		4,00 €
Káva viedenská / 7 g, šľahačka 30 g /		4,00 €
Čaj „Damman“ / čaj 1,5 g, cukor 5 g a citrón 20 g /		3,10 €
Med 20 g		1,00 €
Jablkový punč so škoriceou / Apple punch with cinnamon	0,25 l	5,50 €
Šípkový punč s medom / Rosehip punch with honey	0,25 l	5,50 €
Zázvorový punč s tropickým ovocím / Ginger punch with tropical fruits	0,25 l	5,50 €
Horúca čokoláda	0,15 l	5,50 €

Teplé alkoholické nápoje - Hot alcohol drinks

Varené víno biele / červené / Mulled wine white / red	0,20 l	6,50 €
EXCELLENT 4 cl Tatratea 52 %, 0,2 l horúci jablkový džús, citrón		
4 cl Tatratea 52 %, 0,2 l hot apple juice, lemon		8,90 €
HOT YELLOW 4 cl Tatratea 47 %, 2 cl bazový sirup, 0,2 l horúca voda, citrón		
4 cl Tatratea 47 %, 2 cl elderberry syrup, 0,2 l hot water, lemon		8,20 €

Vedúci strediska: Peter Biacovský
Ceny kalkuloval: Ing. Miroslav Warhol – F&B Manager
Ceny sú kalkulované vrátane DPH **31.10.2025**
Kuchynský tím vedú: Marcel Ovsiaak a Jaroslav Tomiskin

Jedlá vyznačené v jedálnom lístku podľa výnosu MPH SR a MSZ SR č.2319/2007-100

Obsahujú tieto skupiny alergénov:

A- Označenie alergénov / Allergens

1. obilniny obsahujúce lepok / cereals with gluten
2. kôrovce a výrobky z nich / crustacea and products made of them
3. vajcia a výrobky z nich / eggs and their products
4. ryby a výrobky z nich / fish and their products
5. arašidy a výrobky z nich / peanuts and their products
6. sójové zrná a výrobky z nich / soy seeds and their products
7. mlieko a výrobky z neho / milk and its products
8. orechy a výrobky z nich / nuts and their products
9. zeler a výrobky z neho / celery and its products
10. horčica a výrobky z nej / mustard and its products
11. sezamové semená a výrobky z nich / sesame seeds and their products
12. oxid siričitý a siričitany / sulfur oxide
13. vľčí bôb a výrobky z neho / lupine and its products
14. mäkkýše a výrobky z nich / shellfish and their products

Za polovičné porcie účtujeme 70 % z ceny celej porcie.

Für halbe Portionen berechnen wir 70 % vom Preis der vollen Portion.

For one-half servings, we charge 70% of the price of the full serving.

Váha mäsa u teplých jedál je uvedená v gramoch v surovom stave

The weight in grams is that of raw meat before cooking

Jednotná cena príloh 2,00€ – 150g zemiakové hranolky, 200g Varené zemiaky, 210g Zemiaky varené s maslom, 250g Zemiakové šúľance, 200g Zemiaky tlačené,

Cenník doplnkov:

Fľaša sklenená	0,20€	Acidofilné mlieko 2dl	2,00€
20 g Maslo	0,30€	Coleslaw 120g	4,00€
Bryndza 50g	2,50€	Orechy vlašské 50g	2,50€
50g Horčica	0,40 €	Slanina 50g	2,00€
50g Chren	0,40 €	Chlieb 50g	0,50€
50g Kečup	1,00 €	Mak 50g	1,50€
Šľahačka 30g	1,00€	Strúhanka 50g	1,10€
Džem Slivkový 150g	2,50€	Škorica 50g	1,90€
Klobása nadváha 10g	0,40€	Med 20g	1,00€
Mlieko trvanlivé 1dl	0,50€	Šľahačka 30 g	1.00 €
Smotana kyslá 2dl	2,00€		
50g Cibuľa	0,20€		

V KOLIBE PATRIA POUŽÍVAME PRI PRÍPRAVE JEDÁL MÄSO Z KRAJÍN:



Slovensko – br. panenka, klobása údené koleno
Belgicko – br. panenka
Maďarsko – br. panenka



Španielsko – plece



Poľsko – kuracie prsia
Česko – kačacie stehná
Maďarsko – kuracie prsia



Slovensko – hov. roštenka
hov. plece

Biele vína - celé fľaše

0,75l - Pavelka - Rizling vlašský akostné víno, suché	22,00 €
0,75l - Berta - Sauvignon akostné víno, suché	24,50 €
0,75l - Rariga - Devín suché /križenec Tramínu x Veltlínskeho červenobieleho/	26,00 €
0,75l - Chateau Rubáň - Svoj sen suché /križenec Rulandské šedé x Leánka x Rizling rýnsky/	38,00 €

Červené vína - celé fľaše

0,75l - Pavelka - Neronet suché	30,00 €
0,75l - Berta - Dunaj akostné víno, suché /križenec Muškát Bouchet x Oportom/	29,50 €
0,75l - Rariga - Cabernet sauvignon	31,00 €
0,75l - Chateau Rubáň - Alibernet /križenec Alicante Bouchet x Cabernet Sauvignon/	30,00 €
0,75l - Frtus winery - Hron suché /križenec Castets x Abouriou/	35,00 €
0,75l - Straňák, Dunaj - limit editon	30,00 €

Sekty/Champagne

0,75l - Velkeer, Rizling vlašský pestovateľský sekt, brut	30,00 €
---	---------