

All persons, of all ages and from every country
can relish the joy of a table full of delicacies
together with other of life's beauties.

Jedermann, in jedem Alter und aus jedem Land,
kann die Freude aus dem gedeckten Tisch zusammen
mit anderen Schönheiten des Lebens auskosten.

BREAKFAST MENU/FRÜHSTÜCK MENU

140 g 1101	Ham and eggs Gebratener Schinken mit Ei	4,70 €
140 g 1113	Roast bacon with eggs Gebratener Räucherspeck mit Ei	4,70 €
140 g 1103	Scrambled eggs with onion Rühreier mit Zwiebel	4,50 €
120 g 1104	Roast sausage Bratwurst	5,70 €

STARTERS / VORSPEISEN

(the weight of the meal is stated after cooking)
(angegebenes Gewicht ist nach der Speisenzubereitung)

75 g 1004	"Šmirkas"- Bryndza cheese spread "Šmirkas"-Schafskäseaufstrich	4,30 €
130 g 1005	Bread with lard and onion Brot mit Schmalz und Zwiebel	2,90 €
100 g 3216	Fried smoked cheese „oštiekok“ with cranberry jam Gebratener geräucherter Schafskäse mit Preiselbeerenkofitüre	5,50 €
220 g 1107	Spicy toast with pork meat Pikanter Toast mit Schweinefleisch	5,70 €

SOUPS / SUPPEN

0,33 l/20 g 1501	Beef consommé with meat and noodles Rindfleischsuppe mit Nudeln	3,20 €
0,33 l 1502	Bean soup with sour cabbage Gebirglerbohnsensuppe	3,70 €
0,33 l/20 g 1504	Cabbage soup w. sausage & mushrooms Sauerkrautsuppe mit Wurst und Pilz	3,70 €
0,33 l/40 g 1514	Cabbage soup with sausage, mushrooms, smoked meat and soucream Sauerkrautsuppe mit Wurst, Champignons, Leberwurst und sauresahne	4,00 €
0,33 l/20 g 1507	Bean soup with a smoked knuckle Bohnsensuppe mit geräucherter Schweinshaxe	3,70 €
0,33 l 1503	Garlic soup with croutons and cheese Knoblauchsuppe mit Croûtons und Käse	3,50 €
0,33 l/50 g 1505	Tripe soup Kuttelflecksuppe	4,00 €

MAIN COURSE DISHES

(weight of the whole portion / weight of the meat after cooking)

FERTIGE SPEISEN

(Gewicht einer ganzen Portion/Gewicht des Fleisches nach der Zubereitung)

360/90 g 3102	Hunter's goulash with dumplings Jagdgulasch mit Knödeln	9,30 €
460/90 g 3116	„Fatra's“ sirloin with cream, dumplings Fatraer Lendenbraten auf Sahne Mit Hefeknödeln	10,30 €
335/90 g 3106	Roast lamb with garlic, bacon, potato dumplings with sauerkraut Gebratenes Hammelfleisch mit Knoblauch und Nockerln mit Sauerkraut	10,90 €
0,5 l/90 g 3112	Goulash in kettle, bread Gulasch vom Wlidschwein, Brot	8,90 €
400/90 g 3128	Szeged goulash with dumplings Szeged gulasch mit Knödeln	8,90 €
450/250g 3124	Roasted chicken legs, stewed rice Gebratener Hähnchenschenkel, Reis	8,70 €

FARINACEOUS, CHEESE AND VEGETABLE DISHES

(weight of the whole portion / weight of the meat after cooking)

SMEHL-, KÄSE- UND GEMÜSESPESSEN

(Gewicht einer ganzen Portion/Gewicht des Fleisches nach der Zubereitung)

390 g	Potato dumplings with Bryndza cheese and roasted bacon	7,90 €
3201	Nockerln mit Schafskäse und Speck	
440/50 g	Potato dumplings w. Bryndza cheese, sausage and roasted bacon	8,30 €
3204	Nockerln mit Schafskäse und Wurst, Speck	
390 g	Potato noodles with processed cheese and roasted bacon	7,90 €
3228	Nockerln mit Schmelzkäse u. Speck	
420 g	Potato dumplings "Furmanské" w. sour cream and roasted bacon	7,50 €
3203	Fuhrmannnockerln und Speck	
390 g	Potato dumplings with sauerkraut and roasted bacon	7,50 €
3205	Nockerln mit Sauerkraut und Speck	
380 g	Potato dumplings with cottage cheese and roasted bacon	7,70 €
3206	Nockerln mit Quark und Speck	
300 g	Pasties with sheep cheese, r. bacon	8,30 €
3229	Teigtaschen mit Schafskäse und Speck	
370 g	Farmer's plate	8,90 €
3233	<i>Dumplings with bryndza cheese and sauerkraut pasty with sheep cheese, sour cream, r. bacon</i> Bauernteller <i>Nockerln mit Schafskäse, Teigtaschen, Nockerln mit Sauerkraut und Speck</i>	

120 g 3217	Fried cheese Gebratener paniertes Käse	7,90 €
150/30 g 3213	Shepherd's cheese <i>fried cheese with ham</i> Schäferkäse <i>Käse mit Schinken im Teig</i>	8,30 €
100 g 3240	Fried cheese „oštjepok“ in potato-cake pastry Gebratener Schafskäse im Kartoffelpufferteig	8,30 €
290/120 g 3232	Grilled blue cheese with grilled vegetable Gegrillter Schimmelkäse Mit gegrillter Gemüse	9,30 €
390 g (V) 3230	Vegan dumplings <i>potato dumplings with vegan cheese from local factory, fried onion</i> Nockerln mit Vegan Käse, Röstzwiebel	8,90 €

MEALS TO ORDER

(the weight of the meat is stated before cooking)

SPEISEN AUF BESTELLUNG

(es ist nur das Gewicht des Rohfleisches angegeben)

450/150 g 3306	Delicacy from Važec <i>diced pork with poultry liver, chicken breasts (pepper, tomato, onion and ketchup stuffed into a potato pancake and sprinkled with cheese)</i> Delikatesse aus Važec <i>Schweinefleischstreifen mit Geflügelleber, Hühnerbrust (Paprika, Tomate, Zwiebel und Ketchup in einem Kartoffelpuffer gefüllt und mit Käse bestreut)</i>	10,90 €
130 g 3380	Brigand's feast <i>sirlion, pork, bacon, sour cream</i> Räuberer Fest <i>Lendenbraten, Schweinefleisch, Speck, Creme</i>	10,90 €
150 g 3328	Horar's ducats <i>sous-vide pork, mushrooms sauce</i> <i>Sous-vide Schweinefleisch, Pilzsauce</i>	10,50 €
130 g 3308	Chief Shepherd's Cutlet <i>pork with cheese and bacon wrapped in pastry</i> Scharfhüterschnitzel <i>Schweinefleisch mit Käse und Speck im Teig paniert</i>	9,90 €
130 g 3313/3359	Fried pork / chicken cutlet Paniertes Schweineschnitzel/Hähnchen	8,90 €
130 g A-1,3,7 3348/3323	Čiernohorský cutlet pork / chicken in pastry, topped with cheese SchwartzStunde Schnitzel <i>Schweinefleisch/Hähnchen</i>	9,50 €
150 g 3329	Sous-vide chicken breast stuffed with dried tomatoes, cheese-herb sauce <i>Sous-vide Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten, Käse-Kräutersauce</i>	9,50 €

130 g 3379	Chicken breasts with spinach and grilled blue cheese Hühnerbrust mit Spinat und Schimmelkäse	9,70 €
200 g 3312	Baked Zander fish with butter Zander Fisch mit Butter	10,90 €
390/70 g 3241	Beetroot risotto w. grilled goat cheese Rote Beete Risotto mit gegrillt Ziege käse	9,90 €

SPECIALITIES OF THE HOUSE KOLIBA

450 g 3403	Banská Bystrica grill pork ribs winner of Grill competition Schweinerippchen Zigeuner Art	10,90 €
150 g 3321	Deer meat-medals <i>deer leg, fried onion, wine sauce, cranberries</i> Hirschmedaillons <i>Hirschkeule mit Zwiebel, Weinsauce, Preisbeeren</i>	10,90 €
150 g 3304	Specialities of St. Christopher <i>potato pancake stuffed with pork, sirloin, onion, mushrooms and cabbage</i> Spezialität des Hl. Christophs <i>Schweinefleisch und Lendenbraten mit Zwiebel, Champignons, Kraut in Kartoffelfladen gefüllt</i>	15,90 €
200 g 3301	Hunter's beef steak <i>sirloin, field mushrooms, fried egg, cranberries</i> Berghüttenbeefsteak <i>Lendenbraten, Champignons, Spiegelei, Preisbeeren</i>	19,70 €
300 g 3302	Beef steak "KOLIBA" <i>sirloin with roast zucchini, pepper, mushrooms and onion</i> Beefsteak "KOLIBA" <i>Lendenbraten mit gerösteter Zucchini, Paprika, Champignons und Zwiebel</i>	24,70 €

Preparation of these meals can take up to 30 min.
Die Gerichte auf Bestellung werden etwa 30 min. zubereitet
We charge 70% of the price for half of the portion.
Für eine halbe Portion wird 70% des in der Speisekarte
angegebenen Preises berechnet.

DESSERTS

(weight is stated after cooking)

(angegebenes Gewicht ist nach der Speisenvorbereitung)

300 g 3511	Small potato-pasty rolls with bread-crum Kartoffelnudeln mit Brösel	6,50 €
300 g 3510	Potato-pasty rolls with poppy seeds Kartoffelnudeln mit Mohn	6,70 €
160 g 3504/3505	Pancakes with jam <u>or</u> nutella with homemade caramel and whipped cream Palatschinken mit Jam <u>oder</u> Schokolade mit Karamel und Schlagsahne	6,50 €
250 g 5106	Ice-cream with homemade caramel and whipped cream Eisbecher mit Karamel und Schlagsahne	4,70 €
100g 3325/3326	Strudel according to the menu (poppy-cherry, walnut-apple)	3,70 €

SIDE DISHES / BEILAGEN

200 g	4001	Boiled potatoes / Gekochte kartoffeln	2,00 €
200 g	4002	Roast potatoes / Bratkartoffeln	2,20 €
150 g	4004	French Fries / Pommes Frites	2,40 €
200 g	4008	Boiled rice / Reis	2,00 €
150 g	4010	Dumplings / Hefeknödel	2,00 €
55 g		Pottato pancake/ Kartoffelfladen gefüllt	1,50 €
140 g/ 1 piece /1 Stück	4005	Potato cake/ Kartoffelpuffer	2,50 €
100 g/ 2 piece /2 Stück	4014	Toast	0,70 €
20 g/ 1 piece /1 Stück	4016	Bread/ Brot	0,30 €
150 g	4020	Grilled vegetables / Gegrilltes Gemüse <small>(zucchini, red pepper, mushrooms, onion / Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebeln)</small>	3,50 €
150 g	4205	Mixed vegetable salad Gemischter Salat	2,90 €
120 g	4204	Cabbage salad / Krautsalat	2,50 €
120g	4203	Cucumber salad / Gurkensalat	2,50 €
120 g	4201	Tomato salad w. onion / Tomatensalat mit Zwiebeln	2,90 €
0,1 l	3219	Milk / Milch	0,40 €
0,1 l	3218	Soured milk / Sauermilch	0,60 €
40 g	3227	Grated cheese / Geriebener Käse <small>A-7</small>	1,00 €
30 g	3223	Fried bacon / Speck	0,90 €
50 g	3226	Sausage / Wurst	1,20 €
50 g	4101	Tartar Sauce / Tatarsauce	1,20 €
50 g	4102	Garlic Sauce / Knoblauchsauce	1,20 €
50 g	4107	Ketchup / Ketschup	0,10 €
20 g	4108	Horseradish / Kren/Meerrettich	0,70 €
20 g	4111	Chilli pepper / Pfefferoni	0,70 €
50 g	4110	Gherkin-pickled cucumber/ Sauergurke	0,70 €
80 g	4114	Sauerkraut / Sauerkraut	0,80 €
20 g	4109	Mustard / Senf	0,60 €
50 g	3224	Sour cream / Sauere Sahne	0,60 €
40 g	4115	Butter / Butter	0,90 €
60 g	4116	Sheep cheese /Liptauer Käse-Brimsen	1,50 €
15 g	4215	Slovak onion rings / Slowakisch Zwiebelringe	0,60 €

DRINKS / GETRÄNKEKART

APERITIFS

0,1 l	Cinzano bianco	3,30 €
0,1 l	Cinzano rosso	3,30 €

SPIRITS, LIQUEURS

DESTILLATEN UND LIKÖRE

5 cl	Finlandia vodka	2,70 €
5 cl	"Spišská" Juniper brandy	2,20 €
	Wacholderbranntwein "Spišská"	
5 cl	Vodka/Juniper - horec (speciality)	2,40 €
5 cl	Bošácka plum brandy 52%	3,20 €
	Sliwowitz "Bošácka" 52%	
5 cl	Apple destilate / Apfelbranntwein 52%	2,90 €
5 cl	Raspberry brandy / Himbeergeist	2,20 €
5 cl	Pear brandy / Bierne branntwein	2,20 €
5 cl	Gin Beefeater	2,90 €
5 cl	Slovak (R)um	2,00 €
5 cl	Captain Morgan Black Spiced	3,20 €
5 cl	Jack Daniels	3,70 €
5 cl	Karpatské brandy / Karpatenbrandy	2,50 €
5 cl	Karpatské brandy Špeciál V.S.O.P	4,20 €
	Karpatenbrandy Spezial	
5 cl	Fernet Stock	2,50 €
5 cl	Fernet Stock Citrus	2,50 €
5 cl	Jägermeister	3,20 €
5 cl	Becherovka	2,70 €
5 cl	Egg cognac (Egg Flip) / Eiercreme	2,20 €

Draft beer /Biere von Fass

0,5 l	Urpiner 10°	2,20 €
0,5 l	Urpiner alcohol-free / alkoholfrei	2,20 €
0,5 l	Urpiner Radler alcohol-free / alkoholfrei	2,50 €

Bottled beer /Flaschenbier

0,5 l	Urpiner 12°	2,20 €
0,5 l	Urpiner 10°	2,10 €
0,5 l	Urpiner dark 11° / Dunkles 11°	2,40 €
0,5 l	Urpiner alcohol-free / alkoholfrei	2,40 €

Alcohol free drinks

Alkoholfreie Getränke

0,25 l/bottle	Royal Crown Cola (slim), Targa (orange)	2,10 €
0,25 l/bottle	Vinea grape (white / weiß, red / rot)	2,10 €
0,25 l/bottle	Targa Florio - orange soda	2,10 €
0,25 l/bottle	Targa Florio - tonic, ginger	2,10 €
0,20 l/bottle	RAUCH - juice	2,20 €
0,33 l/bottle	Rajec - Mineral water/Mineralwas.	2,20 €
0,33 l/bottle	Rauch - Ice Tea / Eistee	2,30 €
0,1 l	"Kofola" - draught /"Kofola" vom Fass	0,50 €
0,1 l	Lemonwater / Zitronenwasser	0,40 €
0,1 l	Soda water / wasser	0,30 €
0,1 l	Water / Wasser	0,10 €
0,25 l/can	Semtex (energy drink)	3,20 €
0,4 l	Homemade elderberry-mint lemonade/ Hausgemachte Holunder-Minze Limonade	3,20 €

Hot drinks / Warme Getränke

8 g	Espresso	2,20 €
16 g	Double espresso	3,00 €
8 g	Turkish coffee / Türkischer Kaffee	2,20 €
8 g	Cappuccino	2,70 €
8 g	Coffee with whipped cream / Wienerkaffee	2,70 €
7 g	Coffee without kofein/Keffee ohne Kofein	2,30 €
5g/10 g	Fresh mint tea / Frischer Pfefferminztee	2,70 €
1,5 g	Black tea / Schwarztee	2,20 €
1,5 g	Fruit tea / Früchtetee	2,20 €
23 g	Hot apple / Warme apfel	2,70 €
10 g	Coffee cream / Kaffesahne	0,30 €
20 g	Honey / Honig	0,50 €
25 g	Whipped cream / Schlagsahne	0,50 €

WINES / WEINE

White / Weiss

0,75 l	Green Veltlin / Grüner Weltliner (Vinanza Vráble)	9,90 €
0,75 l	Chardonnay (Chowaniec&Krajčirovič)	10,90 €
0,75 l	Green Veltlin (Chowaniec&Krajčirovič)	12,90 €
	Grüner Weltliner	
0,75 l	Rizling rýnsky (Chowaniec&Krajčirovič)	14,90 €
	Rheinischer Riesling	
0,75 l	Müller Thurgau (Chowaniec&Krajčirovič)	14,90 €

Rosé / Roséwein

0,75 l	Blue Frankovka	
	Blaufränkischer (Chowaniec&Krajčirovič)	12,90 €
0,75 l	Dunaj (HR Winery)	14,90 €

Red / Rot

0,75 l	Blue Frankovka / Blaufränkischer (Chateau Modra)	9,90 €
0,75 l	Cabernet Sauvignon (Chowaniec&Krajčirovič)	10,90 €
0,75 l	Alibernet - NSV (Chowaniec&Krajčirovič)	14,90 €
0,75 l	Pereg - sweet wine of blackcurrants	13,90 €
	Süßer Wein aus schwarzen Johannisbeeren	

Wine barrels / Fassweine

0,1 l	Pinot Gris / Grauburgunder (Pezinok)	1,20 €
0,1 l	Alibernet (Topolčianky)	1,30 €

Sparkling wines / Sekte

0,75 l	Hubert dry	8,50 €
0,75 l	Hubert de Luxe	11,50 €

Prosecco

0,75 l / fl.	Hamšík Prosecco Extra Dry	15,90 €
--------------	---------------------------	----------------

Additional items /...und noch etwas dazu

100 g	Roasted almonds / Geröstete Mandeln	3,90 €
75 g	Potato chips / Kartoffelchips	1,90 €
1 x	Chewing gum / Kaugumis	1,90 €
1 x	Lighter / Feuerzeug (Koliba logo)	1,50 €

Rate us / Bewerten Sie uns



A T T E N T I O N

In case you pay with a credit card,
please notice the attendant staff
in advance.

We charge 70% of the price for half
of the portion.

H I N W E I S

Falls Sie mit Ihrer Kreditkarte bezahlen
möchten, machen Sie bitte das Personal
darauf im Voraus aufmerksam
Für eine halbe Portion wird 70% des in
der Speisekarte angegebenen Preises
berechnet.

KOLIBA, s r. o.
Beskydská 12
974 11 Banská Bystrica

Koliba "U sv. Krištofa"
Ul'anská cesta 170
974 01 Banská Bystrica

tel.: +421-48-419 81 51
e-mail: info@usvkristofa.sk
web: www.usvkristofa.sk

Chief/Betriebsleiter: Ing. Milan Fekiač
Chef/Chefkoch: Robert Daniš

Contract prices / Vertragspreise: 1.5.2024

Accommodation / Zimmer Frei (Pension)
+421-48-419 83 99