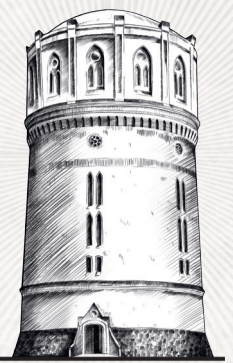


COLBERG MENU

KOŁOBRZEG 2020

KARTA INFORMACYJNA KOŁOBRZESKIEJ FABRYKI PIWA COLBERG



Legenda o Wieży Ciśnień

Zdarzyło się to ponad sto lat temu w pięknym mieście Kołobrzeg. Kończyły się długoletnie wojny, szanice i reduoty otaczające dotąd miasto zamieniały się w parki i skwery, nad rzeką Parsętą powstawały aleje spacerowe.

W tym czasie na wyspie pośrodku rzeki mieszkał Wodnik Parsętuś. Pożywał się rybami i roślinami wodnymi wyłowionymi z dna, a szczególnie uwielbiał żaby. Ale czasami robił psoty: podpływał do łodzi rybackich, wyciągał rybakom połowy z sieci, zdarzało się, że ochlapał przepływających łódką ludzi lub wrzucał do wody ubrania kąpiących się osób. Z wody w rzece korzystali mieszkańcy Kołobrzegu – używali jej do mycia, prania, gotowali ją do picia i sporządzania potraw.

Pewnego roku burmistrz miasta Jan Engelbach wraz z rajcami miejskimi postanowili wybudować wieżę ciśnień, która pompowałaby wodę z Parsęty do domów. Wielu robotników wznosiło

piękną okrągłą budowlę z czerwonej cegły. Kiedy po raz pierwszy woda popłynęła rurami z rzeki do wieży, a potem do kilku najzamożniejszych kamienic i budynków miejskich cała ludność bardzo się radowała. Niestety ludzie coraz mniej dbali o swoją rzekę: wrzucali różne niepotrzebne rzeczy i śmieci, wlewali pomije.

Wodnik Parsętuś miał coraz mniej miejsca do życia, jego dom zasypywały liczne odpady. Narastał w nim wielki gniew na mieszkańców Kołobrzegu i postanowił się zemścić. Pewnego razu wskoczył do rury ciągnącej wodę z rzeki i dopłynął do Wieży Ciśnień. Tam wycołgał się w najważniejszym pomieszczeniu, zakręcił kurek z wodą i zamknął się wielkim kluczem od środka. Wielki strach padł na mieszkańców Kołobrzegu – w mieście zabrakło wody!

Główny strażnik wody myślał, że zgubił klucz, bezskutecznie próbował dostać się do komnaty z kranem, jednak

żaden klucz nie pasował. Wzywano ślusarzy, lecz żaden nie potrafił otworzyć zamka, a stolarze nie zdołali przepiłować grubych drzwi.

Wreszcie do wieży udał się burmistrz Jan, a z nim jego syn Władysław. Ciekawski chłopiec oglądał zamknięte drzwi ze wszystkich stron, aż zajął w małą dziurkę i z przerażeniem zauważył w środku dziwnego zielonego potwora. Dopiero teraz wszyscy domyśliли się, że klucz nie zaginął, lecz pomieszczenie zamknięto od środka. Władek zaczął wołać i pytać się, kim jest ta osoba. Na to Wodnik odpowiedział, że odda klucz, jeśli ktoś odgadnie jego imię. Przychodzili najemniejsi mieszkańcy miasta: profesorowie, doktorzy, oficerowie, rajcy, a nawet sam burmistrz – nikt nie potrafił nazwać zamkniętego w środku stwora.

Tymczasem wody w mieście nadal brakowało, a w Parsęcie pływały tylko śmieci i brudna woda. Wtedy dopiero mieszkańcy zdali sobie sprawę, jak ważna

jest dla nich rzeka. Pewnego dnia, gdy Władek udał się na spacer nad rzekę, przypomniał sobie, że kiedyś w krzakach przy brzegu widział łapę, taką jak u stwora w szparze drzwi wieży; wtedy wesoło tańczył on z rybą i kaczką, które wołały do niego: *Parsętusie, wodny stworze, Parsętusie!*

Pobiegł wtedy szybko Władek do wieży, wołając: *Parsętusie, wodny stworze, dlaczego się zamknęłaś w komorze?!*

Nagle zgrzytnął klucz w zamku i wielkie drzwi się otworzyły. Stał w nich Wodnik. Wyjaśnił wszystkim oczekującym pod wieżą, że ukarał mieszkańców za zanieczyszczanie rzeki. Wszyscy mieszkańcy grodu nad Parsętą pod wodzą Władysława wylegli na nadbrzeżne bulwary, żeby posprzątać rzekę i uratować się od dalszej suszy.

W ten sposób mały chłopiec uratował swoje miasto przed wielką klęską! Dopiero następnego dnia Parsętuś odkręcił kurek z wodą, a sam... zmieniając się w tysiące kropelek rozpułnął się w powietrzu.

Po dziś dzień w komnacie na najwyższym piętrze Wieży Ciśnień nocami słychać, jakież dziwne zgrzyty i wycia. To Wodnik Parsętuś przypomina mieszkańcom Kołobrzegu, aby szanowali swoją rzekę bo może znowu przybyć i pozbawić miasto wody.



POLECAMY NASZYM GOŚCIOM

ORGANIZACJĘ IMPREZ FIRMOWYCH,
KONFERENCJI, SPOTKAŃ Z BANKIETAMI,
IMPRESJI OKOLICZNOŚCIOWYCH



Podróżuj z Colbergiem

WYŚLIJ NAM SWOJE ZDJĘCIA z Colbergiem z różnych części świata, na kontakt@colberg.com.pl



BROWAR COLBERG

W KOŁOBRZEGU PRZY ULICY BUDOWLANEJ 6

Proponuje znane ze swojej dobroci piwa:

CLASSIC | NIEFILTROWANE | BLACK | PSZENICA | IPA | PILS
PROSTO Z CHŁODNEJ PIWNICY

ORGANIZUJESZ przyjęcie, wesele, spotkanie firmowe?

KONTAKT TEL:
728 934 147

REZERWACJA STOLIKÓW

KONTAKT TEL:
695 180 108

WYPOŻYCZ ROLLBAR

KONTAKT TEL:
534 666 855



Czerpiemy z tradycji

Piwo. Jedno słowo, a tak wiele wspomnień.

cenionym regionalnym wyrobem, którym miasto mogło pochwalić się nie tylko na obszarze Pomorza Zachodniego, ale znane było również w całych ówczesnych Niemczech. Dowodem tego są butelki i kapsle, które nadal można znaleźć w kolekcjach biurofilów.

PROMUJEMY REGION

Naszym nadrzędnym celem jest promowanie Naszego Regionu poprzez stworzenie unikatowej marki złocistego trunku, tak aby każdy mieszkaniec Kołobrzegu mógł być dumny z lokalnego wyrobu, a każdy turysta, który skosztuje niepowtarzalnego smaku piwa, zawsze mile wspominał pobyt i jeszcze chętniej wracał na Nasze Ziemie.

MARKA SMAKU

Pragniemy być uczciwi wobec mieszkańców, turystów oraz naszych Klientów, dlatego tworzymy lokalną markę, której siedziba mieści się w zabytkowej Wieży Ciśnień przy ulicy Budowlanej, gdzie powstaje miejski browar. Niezmiernie ważne jest dla nas, aby Klient mógł spróbować oryginalnego piwa warzonego w Kołobrzegu. Aktualnie trwają prace nad przystosowaniem budynku i uruchomieniem linii produkcyjnej. Dlatego, aby nasi Klienci już teraz mogli cieszyć się smakiem napoju, nasze piwo powstaje w zaprzyjaźnionym browarze według naszej receptury. Z chwilą ukończenia inwestycji produkcja zostanie całkowicie przeniesiona do Kołobrzegu, wspierając rozwój regionu.

FABRYKA PIWA COLBERG

powstała, aby wskrzesić na naszych ziemiach zapomnianą już tradycję warzenia piwa. W przedwojennym Kolbergu (Kołobrzegu) piwo było

ZNAJDŹ SWÓJ SMAK

Colberg
zestaw
degustacyjny

5 kieliszków
po 100 ml
z naszego browaru



ZABIERZ NAS ZE SOBĄ



KUFEL 0,33

TALIA KART DO GRY

Trochę o wieży

Neogotycka wieża ciśnień z czerwonej cegły, zbudowana w 1885 roku. W najwyższej części znajduje się oryginalny nitowany zbiornik na wodę o pojemności 720 m³. Woda była pompowana do wieży z rzeki Parsęty, a z wieży płynęła do budynków mieszkalnych. Funkcję tę pełniła do marca 2015 roku. Obecnie w Wieży znajduje się lokalny browar – restauracja Colberg z regionalnym piwem i tradycyjną kuchnią.



www.colberg.com.pl

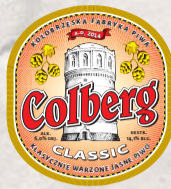
Bez wątpienia największym wynalazkiem ludzkości jest piwo. No, kolo też jest ważne, ale nie pasuje do naszego Colburgera...

POLUB NAS
NA FEJSIE



tripadvisor®

Informacje o serwowanym w restauracji browarze Colberg



PIWO COLBERG CLASSIC

Nasze piwo typu Lager z wydłużonym okresem leżakowania oraz wyśmienitym chmielowym aromatem. Jego złocista barwa, niezwykły smak i piana, uzyskane dzięki tradycyjnej technologii warzenia, składają się na wyjątkową jakość tego piwa.

Ekstrakt	13 blg	CENA			
Alkohol	5,7%	0,3l	zł	Wieża 3l	zł
Fermentacja	dolna	0,5l	zł	Wieża 5l	zł



PIWO COLBERG NIEFILTROWANE

Naturalnie mętne, niefiltrowane z delikatną pianą. Uwarzone ze starannie dobranej mieszanki naturalnych składników, pełne słodowego smaku z delikatnym chmielowym aromatem i przyjemną goryczką.

Ekstrakt	14,1 blg	CENA			
Alkohol	6,0%	0,3l	zł	Wieża 3l	zł
Fermentacja	dolna	0,5l	zł	Wieża 5l	zł



PIWO COLBERG PILS

Tradycyjne piwo typu Pils, szczerze chmielone o jasno-złocistej barwie i doskonałej klarowności. W smaku dominują nuty słodowe i szlachetny chmiel.

Ekstrakt	10% blg	CENA			
Alkohol	4,2%	0,5l	zł		
Fermentacja	dolna				



PIWO COLBERG BLACK

To piwo o złocistej pianie, ciemnej barwie z rubinowymi refleksami charakteryzujące się kawowym aromatem oraz smakiem. W ciemnej piwnej esencji można doszukać się nut karmelowych, pieczonego chleba oraz kawy zbożowej. Jego delikatność oraz słodkie akcenty powodują, że jest niesamowicie pijalne i urzekające.

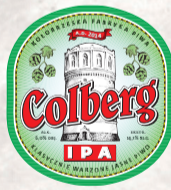
Ekstrakt	14 blg	CENA			
Alkohol	6%	0,3l	zł	Wieża 3l	zł
Fermentacja	dolna	0,5l	zł	Wieża 5l	zł



PIWO COLBERG PSZENICZNE

Klasyczne piwo górnej fermentacji w stylu Weizenbier. Piwo jasne o barwie słomkowej z bujną pianą. W aromacie i smaku dominują nuty cytrynowe i bananowe, zaś w smaku dodatkowo uraczy nas dobrze wyważone nagazowanie. Niezwykłym atutem jest orzeźwienie jakie piwo nam zapewnia.

Ekstrakt	12,1% blg	CENA			
Alkohol	5,3%	0,3l	zł		
Fermentacja	górna	0,5l	zł		



PIWO IPA

Jest to z pewnością piwo dla tych, którzy szukają nowych ciekawych smaków. Piwo o bursztynowej barwie, bujnej i trwałej pianie, która aż przykuwa uwagę. W aromacie oraz smaku znajdziemy wyczuwalne akcenty owoców cytrusowych takich jak grejfrut czy pomarańcza. Charakterystyczną cechą jest wysoka, a zarazem przyjemna gorycz, dzięki której piwo jest wyjątkowe. Wszystkie te cechy zawdzięcza się dodanym amerykańskim chmielom.

Ekstrakt	15,5 blg	CENA			
Alkohol	6,3%	0,4l	zł		
Fermentacja	górna				

Daj, acj ja pobruszę, a ty skocz do piwnicy po piwo.

ANDRZEJ SAPKOWSKI
Wieża Jaskółki



COLBERGOWE SZLAGIERY

Tatar z polędwicy wołowej podany z kaparami, anchois, kiszonym ogórkiem, cebulą, pieczywo

Nasze Dania przygotowujemy zawsze ze świeżych składników w związku z czym czas przygotowania potrawy może ulec wydłużeniu. Minimalny czas oczekiwania 30 minut.

Pajda ze smalcem chleb i smalec colbergowej roboty, ogórek kiszony

Tradycyjny colbergowy żurek, pieczywo

Colburger z frytkami wołowina, pomidor, ogórek, sałata, cebula

Colbergowy placek po węgiersku z wołowiną, ogórkiem kiszonym i papryką

Golonka flambirowana w piwie Colberg Black z zasmażaną kapustą, pieczonymi ziemniakami, musztarda, chrzan

Colbergowa uczta, grillowany bekon, polędwiczka wieprzowa, karkówka, pierś z kurczaka, schab, zasmażana kapusta, zapiekany ziemniak z parmezanem, sos czosnkowy, sos koktajlowy

	1 2 5	zł
	1 8 10	zł
	1 2 8 10	zł
	1 2 5 8 10	zł
	1 2 5 8 10	zł
	1 8	zł
	1 5 8 10	zł

Przystawki

Stripsy z kurczaka z frytkami

Colbergowe grube fryty

Cebulowe krążki w cieście

Bruschetta z pomidorami i mozzarellą

Chrupiące „to-tamto” chrupiące krążki cebulowe, camembert w panierce, stripsy z kurczaka, panierowane skrzydełka z kurczaka, panierowane ostre serki

Zupy

Rosół z makaronem

Gulasz wołowy a'la strogonow

Zupa piwna na bazie piwa Colberg

Salatki

Salatka z grillowaną pierśią z kurczaka mix sałat, pierś z kurczaka, sos vinegrette, sos cezar

Pomarańczowy łosoś łosoś, mix sałat, pomidorki koktajlowe, sos cezar



Dodałki

frytki	10	zł
ziemniaki pieczone	10	zł
puree ziemniaczane	5	zł
zestaw surówek	10	zł
ketchup	10	zł
musztarda	10	zł
chrzan	10	zł
majonez	10	zł
sos koktajlowy	5	zł
sos czosnkowy	5	zł
kapusta zasmażana	10	zł
mix sałat	10	zł
warzywa grillowane		zł
z sosem sojowym i miodem	5 10	zł
pieczywo	10	zł

cena zł

Alergeny występujące w daniach menu Colberg

- 1 Zboża zawierające gluten
- 2 Jaja i produkty pochodne
- 3 Ryby i produkty pochodne
- 4 Soja i produkty pochodne
- 5 Mleko i produkty pochodne
- 6 Orzechy
- 7 Orzeszki ziemne (arachidowe)
- 8 Seler i produkty pochodne
- 9 Gorczyca
- 10 Nasiona sezamu i produkty pochodne
- 11 Dwutlenek slarki
- 12 Skorupiaki
- 13 Składniki do wglądu w barze

DO PRZYGOTOWANIA DAŃ UŻYWANE SĄ PRZYPRAWY: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, papryka, tymianek, kolendra, zioła prowansalskie, bazylija, kurkuma, oregano, czosnek, gałka muszkatałowa, płatki, chili, cynamon, goździki, imbir.



COLBERG MENU



Drinki i koktajle ¹³



Tropical Sunrise Colberg Pszeniczne, Passoa, syrop ananasowy zł

Banana Wheat Colberg Pszeniczne, Stock Cranberry, nektar bananowy zł



Peach Sunset Colberg IPA, Peachtree, syrop pomarańczowy zł

Sweet IPA Colberg IPA, sok pomarańczowy, syrop jaśminowy zł

Słoneczna Plaża sok pomarańczowy, jabłkowy, ananasowy i grenadina, **BEZ ALKO** zł

Cuba Libre rum, pepsi, limonka zł

Caipirinha Cachaca, limonka, cukier trzcinowy zł

Ogórkowa Żołądkowa Gorzka, ogórek, sok jabłkowy, Angostura, syrop jaśminowy, sok z cytrusów zł

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza zł

Sweet Sour Vodka Stock Grapefruit, syrop gruszkowy, sok z cytrusów, cukier trzcinowy, suszona malina zł

Sweet Sour Bourbon bourbon, syrop jaśminowy, sok z cytrusów, cukier trzcinowy, suszona malina zł



Alkohole

WHISKY · WHISKEY

Jim Beam White	40 ml	15 zł
	0,7 l	240 zł
Jim Beam Honey	40 ml	15 zł
	0,7 l	240 zł
Jim Beam Apple	40 ml	15 zł
	0,7 l	240 zł
Jim Beam Red Stag	40 ml	15 zł
	0,7 l	240 zł
Teacher's	40 ml	15 zł
	0,7 l	240 zł
Tullamore Dew	40 ml	15 zł
	0,7 l	240 zł
Jameson	40 ml	15 zł
	0,7 l	240 zł
Jack Daniel's	40 ml	17 zł
	0,7 l	250 zł
Maker's Mark	40 ml	20 zł
Chivas Regal 12YO	40 ml	27 zł
Glenfiddich 15YO	40 ml	37 zł
Laphroaig 10YO	40 ml	39 zł
Connemara	40 ml	25 zł



WÓDKI

Distil No. 9	40 ml	11 zł
	0,5 l	150 zł
Stock Prestige	40 ml	11 zł
	0,5 l	150 zł
Smirnoff Espresso	40 ml	14 zł
Stock Prestige Cranberry	40 ml	11 zł
Stock Prestige Grapefruit	40 ml	11 zł
Żołądkowa Gorzka	40 ml	11 zł
	0,5 l	150 zł
Żołądkowa Gorzka Miętowa	40 ml	11 zł
	0,5 l	150 zł
Żołądkowa Gorzka Czarna Wiśnia	40 ml	11 zł
	0,5 l	150 zł
Saska	40 ml	11 zł
	0,5 l	150 zł
Żubrówka	40 ml	11 zł
	0,5 l	150 zł
Soplica	40 ml	11 zł
	0,5 l	150 zł
Amundsen	40 ml	13 zł
	0,5 l	170 zł
Cachaca	40 ml	14 zł
Śliwowica	40 ml	20 zł
Carpatia Vintage	40 ml	70 zł
Gorzałka Kołobrzaska	40 ml	28 zł
	0,5 l	240 zł



Tradycja, doświadczenie i niespiesność to kwintesencja tego czym jest rodzina Saska, wśród której są zarówno warianty czyste, jak i alkohole smakowe. Inspiracją dla wyjątkowych smaków Saskiej były nalewki tworzone na polskich dworach szlacheckich. Dziś z bogactwa tej tradycji korzystają współcześni mistrzowie gorzelnictwa.



Kawa, herbata

Espresso	10 zł
Espresso doppio	14 zł
Americano	10 zł
Cappucino	12 zł
Irish coffee	18 zł
Latte	12 zł
Latte machiato	14 zł
Latte machiato z syropem do wyboru	17 zł
Dzbanek herbaty	11 zł

LIKIERY

Passoa	40 ml	11 zł
Becherovka	40 ml	11 zł
Jagermeister	40 ml	13 zł
Malibu	40 ml	12 zł
Kahlua	40 ml	15 zł
Blue Curacao	40 ml	12 zł
Bailey's	40 ml	14 zł
Cointreau	40 ml	17 zł
PeachTree	40 ml	12 zł
Sambuca	40 ml	14 zł
Absinth	40 ml	29 zł

VERMUTH

Martini Extra Dry	100 ml	14 zł
Martini Bianco	100 ml	13 zł
Martini Rosso	100 ml	14 zł
Aperol	40 ml	12 zł
Campari	40 ml	14 zł

TEQUILA

Sauza Tequila Silver	40 ml	18 zł
Sauza Tequila Gold	40 ml	19 zł

GIN

Stock	40 ml	11 zł
Bombay	40 ml	18 zł

RUM

Brugal Blanco Supremo	40 ml	14 zł
Brugal Anejo Superior	40 ml	14 zł

BRANDY

Stock 84	40 ml	15 zł
----------	-------	-------

COGNAC

Hennessy vs	40 ml	33 zł
Courvoisier	40 ml	22 zł

GRZAŃCE

Grzane piwo	300 ml	18 zł
Grzane wino	300 ml	24 zł



Napoje

Pepsi	8 zł	
Pepsi Max	8 zł	
7up	8 zł	
Mirinda	8 zł	
Schweppes	8 zł	
Woda Jantar gazowana/niegazowana	8 zł	
Sok Toma pomarańczowy, grejfrutowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy, pomidorowy, ananasowy	8 zł	
Sok ze świeżo wyciśniętych pomarańczy, grejfrutów lub mieszany	220 ml	20 zł
Red Bull	15 zł	
Bryza marakuja lemoniada mango	12 zł	