



# ХОТЕЛ КОЛИБА

RADNO  
VREME KUHINJE  
**08.00-23.00**

V.J.R. doo, Donja Mutnica, Paraćin, tel./fax +381 (0)35 8540 440, tel.: +381 (0)69 1 540 440, office@koliba-grza.co.rs, www.koliba-grza.co.rs

## KOLIBARSKE NOVOSTI



Dočekajte Novu godinu uz vrhunsku atmosferu, glamur i energiju uz Miu Borisavljević uživo! Nezaboravno veče u restoranu Koliba, uz muziku, ukusnu hranu i dobro raspoloženje do jutra.

### MENI

Hladno predjelo	2
Posno predjelo	2
Toplo predjelo	2
Doručak	3
Sendviči	3
Supe-Čorbe	3
Salate	3
Gotova jela	3
Paste	3
Roštilj	4
Ribe	5
Specijalitet kuće	5
Jela po porudžbini	5
Prilozi	6
Hleb	6
Desert	6

### PONUĐA KOLEKTIVNOG DOČEKA NOVE GODINE

Kraj godine je pravo vreme da se okupimo, nazdravimo i podsetimo koliko zajedno značimo. Pozivamo vaš kolektiv da dočeka novu godinu uz osmeh, muziku i dobro raspoloženje! 26. i 27. decembra 2025., uz Millennium Band, od 18:00 do 24:00, slavlje postaje sećanje koje traje. Zaslužili ste večer punu radosti – jer svaki uspeh počinje timom koji slavi zajedno. A mi vam poklanjamo 10% popusta za noćenje kod nas.

### CENOVNIK HOTELA "KOLIBA"

Usluge	Noćenje	Nd (bb)	Pp (hb)		Pa (fb)
			Doručak Večera	Doručak Ručak	
Struktura soba					
Soba 1/1	3.200.00	3.700.00	4.300.00	4.400.00	5.000.00
Soba 1/2	5.000.00	6.000,00	7.200.00	7.400.00	8.600.00
Soba 1/3	7.000,00	8.500,00	10.300,00	10.600,00	12.400,00
Apartment 211	7.600,00				
Apartment 215	8.800.00				

### KARTA PIĆA

Kafe i topli napici	7
Frape i šejk	7
Vode	7
Energetski napici	7
Voćni sokovi	7
Gazirani sokovi	7
Kokteli	7
Pivo	8
Cider	8
Vinjak/konjak	8
Likeri	8
Whiskey	8
Žestoka pića	8
Vina	9



## HLADNO PREDJELO

<b>Kolibarska daska (za 2 osobe)</b> (domaći kravljji sir, ovčiji sir, grilovani dimljeni koziji sir, kajmak, hercegovačka pršuta, goveda pršuta, domaće dimljeno meso, čeri, rukola)	350 gr	1200,00
<b>Kolibarska daska (za 4 osobe)</b> (domaći kravljji sir, ovčiji sir, grilovani dimljeni koziji sir, kajmak, hercegovačka pršuta, goveda pršuta, domaće dimljeno meso, čeri, rukola)	700 gr	2200,00
<b>Grzin beli tanjir (za 2 osobe)</b> (domaći kravljji sir, ovčiji sir, gorgonzola sir, kajmak, parmezan, kačkavalj kaonički, dimljena mocarela, maslinka, rukola, med sa orasima i bademima)	400 gr	800,00
<b>Grzin beli tanjir (za 4 osobe)</b> (domaći kravljji sir, ovčiji sir, gorgonzola sir, kajmak, parmezan, kačkavalj kaonički, dimljena mocarela, maslinka, rukola, med sa orasima i bademima)	800 gr	1.450,00
<b>Zimska daska Koliba (za 2 osobe)</b> (Pihtije, kavurma, čvarci, ajvar, ovčiji sir, kravljji sir, domaće dimljeno meso)	350 gr	1.000,00
<b>Zimska daska Koliba (za 4 osobe)</b> (Pihtije, kavurma, čvarci, ajvar, ovčiji sir, kravljji sir, domaće dimljeno meso)	700 gr	1.900,00
Domaći kravljji sir	100 gr	300,00
Krivovirski ovčiji sir	100 gr	450,00
Hercegovačka pršuta	100 gr	500,00
Zlatiborska goveda pršuta	100 gr	500,00
Domaće dimljeno meso	100 gr	450,00
Sušene kobasice od mangulice	100 gr	450,00
Slanina od mangulice	100 gr	400,00
Kajmak	100 gr	350,00
Pihtije	100 gr	300,00
Kavurma	100 gr	200,00

## POSNO PREDJELO

<b>Hladno predjelo</b> (losos list, sardina, tunjevina, marinirane pečurke, zelena salata, masline)	350 gr	500,00
<b>Karpaćo od lososa</b>	100 gr	700,00
<b>Tatar od pastrmke</b>	100 gr	550,00
<b>Bobove pihtije (u dane posta)</b>	100 gr	300,00

## TOPLO PREDJELO

		1/1	1/2
<b>Carski plodovi sa Grze</b>	300gr	900,00	
<b>Grilovani dimljeni koziji sir</b>	100 gr	450,00	
<b>Kravljji grilovani sir</b>	100 gr	400,00	
<b>Pohovani kačkavalj</b>	300 gr	400,00	
<b>Pohovana paprika punjena sirom i kajmakom</b>	2 kom	500,00	
<b>Pečurke na žaru</b>	300 gr	400,00	
<b>Pečurke na žaru punjene</b>	400 gr	450,00	
<b>Pinđur</b>		200,00	
<b>Pljeskavica od tikvica</b>		800,00	500,00



## DORUČAK – do 12h

	1/1	1/2
<b>Kolibarski doručak</b> (dva jajeta, sir domaći kravlji, pečenica, panceta, kobasica, paradajz, proja)	450,00	
<b>Gibanica sa kiselim mlekom</b>	550,00	350,00
<b>Kaćamak sa Grze</b> (prženo povrće, sir domaći kravlji i kaćakvalj)	330,00	
<b>Jaja na oko</b> (3 jaja)	300,00	
<b>Jaja sa šunkom</b> (3jaja, šunka 150gr)	400,00	
<b>Jaja sa slaninom</b> (3 jaja, slanina 150gr)	400,00	
<b>Omlet miks</b> (3 jaja, sir, šunka, pečurke, slanina)	400,00	
<b>Omlet sa sirom</b> (3jaja, sir 150gr)	400,00	
<b>Omlet sa pečurkama</b> (3 jaja, pečurke 150gr)	400,00	
<b>Omlet sa šunkom</b> (3 jaja, šunka 150gr)	400,00	
<b>Omlet sa slaninom</b> (3jaja, slanina 150gr)	400,00	
<b>Omlet sa vrganjima</b> (3 jaja, vrganji 50gr)	550,00	
<b>Mekike</b> (2 kom, džem, sir, ajvar)	450,00	

## SALATE

<b>Roko miks special</b> (rukola, zelena salata, čeri, krastavac, seme suncokreta, parmesan, preliv, začini)	200 gr	500,00
<b>Šopska salata</b>	300 gr	450,00
<b>Paradajz salata</b>	200 gr	400,00
<b>Krastavac salata</b>	200 gr	400,00
<b>Bašta salata</b>	300 gr	450,00
<b>Srpska salata</b>	250 gr	450,00
<b>Moravska salata</b>	250 gr	450,00
<b>Grčka salata</b>	300 gr	450,00
<b>Ajvar domaći</b>	100 gr	300,00
<b>Rukola salata</b>	200 gr	300,00
<b>Kupus salata</b>	200 gr	300,00
<b>Belolučana pečena paprika</b>	2 kom	350,00
<b>Mix zelenih salata</b> (crembuš, zelena salata, ajzberg, rukola, kupus crveni)	250 gr	400,00
<b>Salata od cvekle</b>	150 gr	300,00
<b>Kalamate maslinke u ulju</b>	100 gr	400,00
<b>Sušeni paradajz u ulju</b>	100 gr	400,00
<b>Marinirane pečurke sa Grze</b>	100 gr	500,00
<b>Papričica pečena u ulju</b>	1 kom	130,00
<b>Urnebes salata</b>	150 gr	350,00
<b>Zelena salata</b>	150 gr	300,00
<b>Turšija</b>	200 gr	450,00
<b>Kiseli kupus</b>	200 gr	450,00
<b>Trljana Salata</b>	200 gr	450,00

## SENDVIČI

<b>Kolibarski sendvič</b> (pršuta goveda i kajmak)	380,00
<b>Domaća lepinja sa kajmakom</b>	280,00
<b>Sendvič pljeskavica</b> (prilog po izboru) 150 gr	360,00

## SUPE – ČORBE

<b>Teleća čorba</b>	350,00
<b>Riblja čorba</b>	350,00
<b>Jagnjeća čorba (dnevna ponuda)</b>	350,00
<b>Potaž dana</b>	350,00
<b>Pileća supa sa knedlama</b>	350,00

## GOTOVA JELA

<b>Pasulj u grnetu postan</b>	400 gr	400,00
<b>Pasulj u grnetu sa kobasicom</b>	500 gr	500,00
<b>Jagnjeća sarmica sa kiselim mlekom</b>	2 kom	530,00
<b>Lovački gulaš</b>	300 gr	850,00
<b>Čorbast pasulj (PONUDA DANA)</b>	400 gr	500,00
<b>Kupus sladak (PONUDA DANA)</b>	400 gr	500,00
<b>Podvrak sa dimljenim mesom (PONUDA DANA)</b>	400 gr	600,00
<b>Sarma mrsna</b> (dve sarme i jedna paprika)	400 gr	700,00



*Pečurke koje koristimo za naše specijalitete potiču sa netaknutih predela Kučajskih planina, ručno brane i pažljivo birane unose bogatstvo ukusa u svako jelo.*

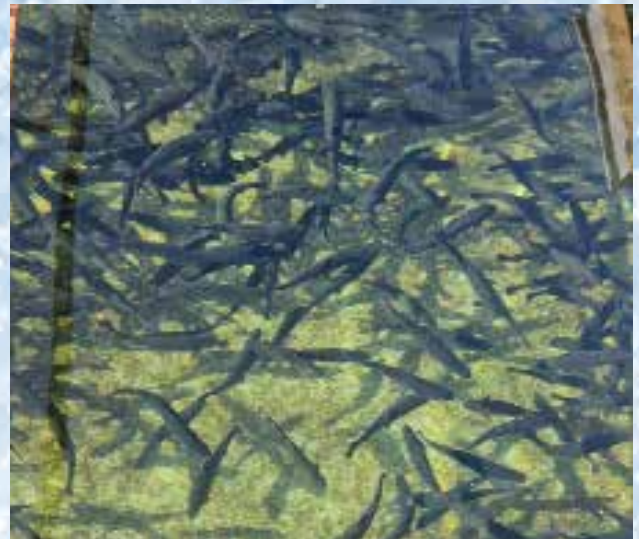
## ROŠTILJ

		1/1	1/2
<b>Roštilj plata "Koliba" za 4 osobe</b> (ćevapi, pileće belo, svinjski ražnjići, kobasica od mangulice, prilog začinski krompir i topljeni sir)		3.600,00	
<b>Roštilj plata "Koliba" za 2 osobe</b> (ćevapi, pileće belo, svinjski ražnjići, kobasica od mangulice, prilog začinski krompir i topljeni sir)		1.800,00	
Ćevapi	450gr	1.100,00	650,00
Ćevapi rolovani u slanini	550gr	1.200,00	700,00
Ćevapi na kajmaku	550gr	1.200,00	700,00
Pljeskavica	400gr	1.050,00	600,00
Pljeskavica na kajmaku	500gr	1.200,00	700,00
Pljeskavica punjena	450gr	1.200,00	
Pljeskavica na Dražin način	450gr	1.200,00	700,00
Leskovački uštipak	450gr	1.200,00	700,00
Bela vešalica	400gr	1.250,00	750,00
Bela vešalica u slanini	400gr	1.450,00	
Punjena bela vešalica	450gr	1.450,00	
Dimljena vešalica	400gr	1.400,00	
Ćulbastija	400gr	1.200,00	700,00
Svinjski ražnjići	400gr	1.200,00	700,00
Svinjski file na žaru	400gr	1.250,00	
Punjeni svinjski file	550gr	1.500,00	
Roštiljska kobasica	400gr	1.050,00	600,00
Pileće belo na žaru	400gr	1.100,00	600,00
Pileće belo sa prelivom od pečuraka	400gr	1.200,00	700,00
Rolovano pileće belo u slanini	450gr	1.200,00	700,00
Punjeni pileći file	450gr	1.300,00	
Pileći batak	400 gr	1.050,00	600,00
Punjeni pileći batak	500 gr	1.200,00	700,00
Piletina sa susamom	400 gr	1.000,00	600,00
Kobasica od mangulice	400gr	1.100,00	650,00
Ovčiji ćevap	400gr	1.100,00	650,00
Ovčija pljeskavica	400 gr	1.100,00	650,00
Ovčija roštiljska kobasica	400gr	1.100,00	650,00



## PASTRMKA SA GRZE

		1/1	1/2
Pastrmka na Grzin način	400gr	1.300,00	750,00
Pastrmka na žaru sa izvora reke Grze	400gr	1.200,00	700,00
Dimljeni fileti pastrmke	400gr	1.800,00	1.000,00
Pastrmka na mlinarski način	400gr	1.200,00	700,00
Pastrmka na kilogram			



## RIBE

		1/1	1/2
Lignje na žaru	350gr	1.700,00	
Lignje frigane	350gr	1.700,00	900,00
Dimljeni šaran	400gr	1.500,00	
Losos na žaru	350gr	2.100,00	1.200,00

*Naša pastrmka dolazi iz sopstvenog ribnjaka Vrelo gde se gaji u kristalno čistoj izvorskoj vodi. Prirodan ambijent koji oblikuje njen besprekoran ukus.*



## SPECIJALITETI NAŠEG KRAJA

Teletina ispod sača		3.200,00/kg
Jagnjetina ispod sača		3.900,00/kg
Juneća rebra na kajmaku	300gr	1.500,00
Meso na seljački način		2.900,00
Jagnjeći kotleti	500gr	2000,00
Džigerica u skrami	400gr	800,00
Meso na seljački način za 2 osobe		1.500,00
Dimljene kolenice i butkice sa domaćim renom		3.500,00/kg

## JELA PO PORUDŽBINI

Biftek na žaru	350gr	3.200,00
Biftek sa prelivom od vrganja	350gr	3.600,00
Biftek sa prelivom od pečuraka	350gr	3.400,00
Biftek sa gorgonzola sosom	350gr	3.500,00
Biftek sa biber sosom	350gr	3.400,00
Biftek sa sosom od tartufa	350gr	3.900,00
Ramstek na žaru	250gr	1.500,00
Teleći medaljoni sa prelivom od pečuraka	350gr	2.500,00
Bečka snicla	350gr	1.300,00
Karadorđeva šnicla	400gr	1.450,00
Ćureći file sa vrganjima	350gr	1.500,00



*Za nase specijalitete biramo isključivo meso sa farme na Samajcu u blizini Čistobrodice. Gde se tradicija i priroda spajaju u neprevazidjen kvalitet.*

## PRILOZI

Pomfrit	200gr	250,00
Grilovano povrće	250gr	250,00
Dalmatinsko varivo	250gr	250,00
Začinski krompir	200gr	300,00
Sos od vrganja	100gr	350,00
Sos od šampinjona	100gr	300,00
Sos od gorgonzole	100gr	400,00
Sos od tartufa	100gr	550,00
Topljeni sir	100gr	250,00
Krompir salata	100gr	350,00

## HLEB IZ PEĆNICE NA DRVA

Tanka domaća proja	180,00
Projica	100,00
Pogača	300,00
Lepinja	130,00
Tortilja	150,00
Brusketi sa maslinovim uljem	250,00



## DESERT

	1/1	1/2
Palačinke sa kremom i plazmom	350,00	200,00
Palačinke sa nutelom	400,00	250,00
Palačinke sa domaćim džemom	350,00	200,00
Palačinke sa medom i orasima	350,00	200,00
Žito sa šlagom i medom	250,00	
Tufahija	250,00	
Kruška u vinu	300,00	
Domaći kolač "Nadalina"	600,00	
Baklave	300,00	
Dubai kolač	800,00	

**U ponudi deserti iz naše radionice**



## KAFE I TOPLI NAPICI

Kafa domaća	120,00
Espresso	230,00
Espresso sa mlekom	240,00
Capuccino	250,00
NES café (topla, hladna)	240,00
Čaj Ronfeeld	220,00
Čaj MILFORD raznih ukusa	180,00
Dodatak med	50,00
Topla čokolada	280,00

## FRAPE I ŠEJK

Frape raznih ukusa	280,00
Milkshake raznih ukusa	280,00

## VODE

Akva viva	0,25l	160,00
Akva viva	0,75l	250,00
Knjaz Miloš	0,25l	160,00
Knjaz Miloš	0,75l	250,00

## ENERGETSKI NAPICI

Red bull	0,25l	370,00
----------	-------	--------

## VOĆNI SOKOVI

Voćni sokovi raznih ukusa	0,20l	250,00
Ceđena narandža	0,30l	330,00
Ceđeni miks	0,30l	350,00
Limunada	0,30l	250,00
Cedevita	19gr	250,00
Organski sok više vrsta		300,00

„Život je kao šolja kafe.  
Sve je u tome kako zakuvaš.“

## GAZIRANI SOKOVI

Pepsi	0,25l	250,00
Pepsi max	0,25l	250,00
Miranda orange	0,25l	250,00
Evervess bitter lemon	0,25l	250,00
7up	0,25l	250,00
Tonik	0,25l	250,00
Cockta	0,275l	250,00

## KOKTELI

Aperol spritz	450,00
Californication	450,00
Cosmopolitan	420,00
Long Island ice tea	450,00
Mohito	450,00



## PIVO

Tuborg	0,33l	270,00
Tuborg	0,5l	250,00
Tuborg točeno	0,33l	220,00
Tuborg točeno	0,5l	300,00
Budweiser	0,33l	340,00
Budweiser tamno	0,33l	360,00
Carlsberg točeno	0,33l	260,00
Carlsberg točeno	0,5l	340,00
Lav	0,33l	270,00
Lav	0,5l	250,00
Carlsberg	0,25l	300,00
Erdinger	0,33l	500,00
Kronenbourg	0,33l	270,00

## VINJAK/KONJAK

Vinjak Rubin	0,03l	220,00
Vinjak 5	0,03l	250,00
Vinjak xo	0,03l	570,00
Courvoisier vs	0,03l	440,00

## LIKERI

Jagermeister	0,03l	260,00
Vermouth	0,1l	220,00
Martini bianco	0,1l	370,00
Bailey's	0,03 l	320,00
Campari	0,05 l	270,00

## SCOTCH WHISKEY

Jonie Walker Red	0,03l	310,00
Jonie Walker Black	0,03l	390,00
Chivas Regal	0,03l	390,00

## TENNESSE WHISKEY

Jack Daniel's	0,03l	380,00
---------------	-------	--------

## CIDER

Somersby	0,33l	270,00
----------	-------	--------

## ŽESTOKA PIĆA

Šljivovica	0,03l	230,00
Dunja Jakob	0,03l	250,00
Grapa	0,03l	230,00
Breskovača 13.jul	0,03l	250,00
Viljamovka Takovo	0,03l	270,00
Gorki list	0,03l	230,00
Vodka Smirnof	0,03l	260,00
Tekila	0,03l	260,00
Džin Gordon's	0,03l	300,00
Travarica	0,03l	250,00
Sokolova šljiva 12god	0,03l	570,00
Sokolova šljiva 5god	0,03l	430,00
Sokolova medovina	0,03l	360,00
Megdan šljiva	0,03l	250,00
Megdan kajsija	0,03l	250,00
Megdan viljamovka	0,03l	260,00
Stomaklija	0,03l	230,00
Lincura	0,03l	250,00
Hubertova rakija od šljive	0,03l	370,00
Hubertova rakija od šljive	0,05l	450,00
Hubertova rakija od kajsije	0,03l	370,00
Hubertova rakija od kajsije	0,05l	450,00
Hubertova rakija od kruške	0,03l	370,00
Hubertova rakija od kruške	0,05l	450,00
Hubertova rakija od višnje	0,03l	370,00
Hubertova rakija od višnje	0,05l	450,00
Hubertova rakija od maline	0,03l	370,00
Hubertova rakija od maline	0,05l	450,00





# ALEKSANDROVIĆ

Mesto iz koga vinarija Aleksandrović potiče, vuče svoje korene, a pre svega naziv, iz daleke prošlosti. U rimsko doba Vincea, u srednjem veku Vinica, a danas Vinča.

Porodica Aleksandrović, koja se više od sto godina bavi vinogradarstvom i vinarstvom, od početka je blisko sarađivala sa vinogradarima i vinarima kraljevih podruma, a nalazila se i među osnivačima Venčačke vinogradarske zadruge. Pradedo Miloš Aleksandrović je bio jedan od osnivača Venčačke vinogradarske zadruge 1903. godine, a porodica je do početka II svetskog rata imala 30.000 čokota. Vinogradarsku i vinarsku tradiciju su nastavili deda Života i Aleksandar Aleksandrović.

Danas je porodica Aleksandrović sa svojim vinima vodeća srpska privatna vinarija i za proizvodnju svojih vrhunskih vina koristi 75Ha sopstvenih vinograda zasadenih visokokvalitetnim sortama grožđa.

Vina vinarije Aleksandrović nalaze u svetskom Muzeju Vina u Bordou, kao i na vinskih kartama najprestižnijih hotela i restorana od Japana, Kine i Rusije preko zapadne Evrope, pa sve do SAD-a.



*"Čovek uvek treba da bude pijan.  
Važno je. Ali od čega? Vina, od  
poezije, od vrlina, izbor je vaš.  
Ali, važno je biti pijan"*

Šarl Bodler

## VINARIJA ALEKSANDROVIĆ

	0,75l	0,150l
Varijanta White Selection	2.350,00	
Trijumf Selection	3.400,00	700,00
Trijumf Gold	4.500,00	
Trijumf Latte Harvest Traminac	3.950,00	
Harizma Selection	3.100,00	650,00
Oplenac Riesling	2.900,00	
Varijanta Rose	2.350,00	500,00
Vizija Selection	3.400,00	
Prokupac	3.400,00	
Regent Reserve	4.000,00	850,00
Rodoslov Grand Reserve	10.000,00	
Vožd Cabarnet Sauvignon	15.000,00	



## VINARIJA TIKVEŠ (0,75L)

	0,75l	0,150l
Temjanika Luda Mara	2.700,00	550,00
Vranac Luda Mara	2.700,00	

## VINARIJA JOVIĆ (0,75L)

Chardonnay	2.400,00
Sauvignon Blanc	2.500,00
Rizling rajnski	2.400,00
Rose	2.100,00
Cabernet Sauvignon	2.900,00
Vranac	3.200,00
Dionizije cabernet suvinjon vranac	5.200,00

Desetak kilometara od Knjaževca i nedaleko od iskopina rimske tvrđave Timacum Minus u selu Ravna, gde je nepobitno dokazano da se tu još od davnina gajila vinova loza, nalazi se selo Potrkanje u kojem se smestila vinarija porodice Jović."

Vinarija Jović je porodični podrum sa tradicijom više generacija poznatih vinogradara i podrumara. Na ukupnoj površini od 15 ha pažljivo se neguju sorte grožđa: vranac, cabernet sauvignon, muskat hamburg, chardonnay, rajnski rizling i sauvignon blanc.



## VINARIJA KOVAČEVIĆ (0,75L)

Chardonnay	2.600,00
Sauvignon Blanc	3.000,00
Rosetto	2.100,00
Aurelius	3.000,00

## VINARIJA RADOVANOVIĆ (0,75L)

Chardonnay Classique	2.800,00
Chardonnay Selekcija	3.800,00
Sauvignon Blanc	2.800,00
Rose	2.100,00
Cabernet Sauvignon Franc	3.600,00
Cabernet Sauvignon Réserve	6.000,00

## PENUŠAVA VINA (0,75)

Trijumf Rose Brut	3.700,00
Trijumf Chardonnay Brut	3.700,00
Jović Moša šampanjac	3.700,00

## VINA NA TOČENJE (1L)

Vino kuće belo	1.800,00
Vino kuće crveno	1.800,00
Vino kuće rose	1.600,00



## VINARIJA KAMNIK (0,75)

Chardonnay Barel	4.500,00
Tamjanika	3.000,00
Winemakers Selekcija	3.000,00
Syrah ten barrels (rezerva)	10.000,00



# РЕСТОРАН ПАРК

Бранка Крсмановића 12, Параћин, тел.:+381 (0) 69 60 26 30, park@koliba-grza.co.rs

 park.restoran.paracin  park paracin

## PRIRODNE LEPOTE U BLIZINI



*Planina Rtanj*



*Vrelo Grze*

## SVETINJE NADOMAK GRZE



*Manastir sveta Petka*



*Manastir pokrova Presvete Bogorodice*

## O NAMA

U srcu netaknute prirode, tik uz reku i šum borova, smešten je Hotel Koliba – mesto gde se priroda, tradicija i udobnost susreću u savršenom skladu. Ovde dan započinje mirisom domaće kafe i doručkom uz vatru kamina, a završava uz tišinu planine i zvuke reke Grze.

Restoran Koliba poznat je po specijalitetima domaće kuhinje, pripremljenim od svežih lokalnih namirnica, uz duh Krivog Vira i ukusa koji vraća u detinjstvo.

Za potpuni odmor i opuštanje tu je Vila Intimo Spa, luksuzno utočište okruženo zelenilom i mirom, idealno za parove, slavlje posebnih trenutaka ili beg od gradske vreve.

Hotel Koliba raspolaže kapacitetom od 29 soba i nudi savršene uslove za organizaciju seminara, team buildinga, sportskih priprema i motivacionih vikenda. Naš fudbalski i košarkaški teren, ribnjak pastrmke i blizina lovišta čine ovo mesto jedinstvenim spojem prirode i aktivnosti.

Grza – biser prirode – pruža neponovljivu lepotu, čistu vodu, šumu i vazduh koji inspiriše. Kod nas, svaki trenutak postaje iskustvo koje se pamti.



*Svečana sala*



*Vila Intimospa*



*Restoran*



*hotel "KOLIBA"*

ХОТЕЛ  
КОЛИБА