

AUSTRALIA & NOWA ZELANDIA /
Australia & New Zealand

Yalumba The Y Series Riesling 150 PLN
Riesling / Barossa Valley / Australia / wytrawne

Marlborough Sun - Sauvignon Blanc 180 PLN
Sauvignon Blanc - Marlborough / Nowa Zelandia / łagodnie wytrawne

Kings of Prohibition Shiraz 185 PLN
Shiraz / Barossa Valley / Australia / półwytrawne

STANY ZJEDNOCZONE / USA

Columbia Crest Two Vines Gewürztraminer 170 PLN
Gewürztraminer / AVA Columbia Valley - Washington / łagodnie wytrawne

Gnarly Head Viognier 180 PLN
Viognier / Kalifornia / łagodnie wytrawne

Prayers Of Sinners 195 PLN
Shiraz, Merlot / Washington / wytrawne

3 Finger Jack Old Vine Zinfandel 260 PLN
Zinfandel / AVA Lodi - Kalifornia / łagodnie wytrawne

First Press Cabernet Sauvignon 260 PLN
Cabernet Sauvignon / Napa Valley / wytrawne

SZEF KUCHNI POLECA
Chef recommends

Chłodnik litewski (jajko przepiórcze, ogórek, rzodkiewka, pieczony schab) / Lithuanian cold soup (quail egg, cucumber, radish, braised pork loin) (2,5) 21 PLN

Gazpacho (zielona papryka, ogórek, opiekany tost) / Gazpacho (green pepper, cucumber, toasted bread) (2,5,13) 21 PLN

Szparagi, przegrzebki, sos holenderski / Asparagus, scallops, hollandaise sauce (2,4) 59 PLN

Smażona wątróbka drobiowa, grasicca cielęca, karmelizowane jabłko, rucola, malina / Fried poultry liver, sweetbreads, caramelized apple, arugula, raspberry (13) 45 PLN

Grillowana górką cielęca, risotto z rydzami, warzywa z patelni (grostek cukrowy, cebula, papryka, brokuł) / Grilled neck of veal, risotto with saffron milk caps, pan-fried vegetables (sugar snap peas, onion, bell pepper, broccoli) (5) 76 PLN

Brownie, karmel, orzech, truskawka, śmietana / Brownie, caramel, nuts, strawberries, cream (2,5,7,8,13) 26 PLN

PRZYSTAWKI
Starters

Placki ziemniaczano - warzywne, gulasz z sarny, creme fraiche / Potato-vegetable pancakes, venison goulash, crème fraiche (5,2,13,6) 45 PLN

Tatar (połędwica wołowa, ogórek, cebula, borowik, musztarda, oliwa) / Beef tenderloin, cucumber, onion, porcini mushrooms, mustard, olive oil (2,5,6,9) 46 PLN

Śledź matias, cebula, kwaśna śmietana, jabłka, burak / Matias herring, onion, sour cream, apples, beetroot (5,9,13) 39 PLN

Grillowany ser górski, pancetta, duszona żurawina na winie / Grilled regional sheep cheese, pancetta, cranberries braised in wine (5,1,13) 35 PLN

SALATKI
Salads

Grecka (pomidor, ogórek, papryka, czerwona cebula, oliwki, ser feta, winegret czosnkowy, oregano, bazylija) / Greek salad (tomato, cucumber, bell pepper, red onion, olives, feta, garlic vinaigrette, oregano, basil) (5,7) 38 PLN

Wege (mix sałat, szparagi, miechunka, ogórek, truskawki, pekany, smażony falafel, winegret marakuja-pomarańcz, kolendra) / Vege salad (mixed lettuces, asparagus, Cape gooseberries, cucumber, strawberries, pecans, fried falafel, passion fruit-orange vinaigrette, coriander) (7,13) 38 PLN

Z kurczakiem (filet z kurczaka sous vide, sałata rzymska, pomidor koktailowy, ogórek, cebula, sos cesar, grzanki) / Chicken salad (sous vide chicken fillet, romaine lettuce, cocktail tomatoes, cucumber, onion, Caesar sauce, croûtons) (13,5,9) 38 PLN



ZUPY
Soups

Rosół z królikiem, marchewka, cukinia, gotowana kukurydza / Rabbit soup, carrot, courgette, boiled corn on the cob (10) 21 PLN

Zupa z maślanki, wędzony halibut, sałata, fasolka szparagowa / Buttermilk soup, smoked halibut, lettuce, string beans (5,9,10) 21 PLN

Żurek, biała kielbasa, ziemniaki, jajko, koperek / Sour rye soup, white sausage, potatoes, egg, dill (2,5,10,13) 21 PLN

Kwaśnica, żeberko wędzone, ziemniaki / Sauerkraut soup, smoked rib, potatoes (10) 21 PLN

DANIA GŁÓWNE

Main Courses

Pieczona perliczka, sałatka ziemniaczana, pieczony pomidor / Roast guinea fowl, potato salad, baked tomato (5) 74 PLN

Kotlet schabowy, kapusta zasmażana, ziemniaki / Pork chop, fried sauerkraut, potatoes (13,2,5) 45 PLN

Stek z polędwicy wołowej, biszkopt ziemniaczany, pak choi, duszone warzywa, sos ciemny / Beef tenderloin steak, potato sponge cake, pak choi, braised vegetables, brown sauce (2,5,13) 92 PLN

Stek z antrykotu dojrzewającego, rukola, frytki z moskoli, salsa pikantna, grana padano / Dry-aged entrecôte steak, rocket, moskole pancake chips, spicy salsa, Grana Padano (2,13,5) 99 PLN

Polędwiczka wieprzowa sous vide, szpecele, kurki, duszona cukinia / Sous vide pork tenderloin, spätzle dumplings, chanterelles, braised courgette (13,2,5) 65 PLN

Kotleciki jagnięce, pieczone warzywa, sos własny / Lamb chops, baked vegetables, own gravy 99 PLN

Smacznego
Bon Appetit

DANIA MACZNE

Flour dishes

Podplomyk, szarpana jagnięcina, warzywa, sałata masłowa, guacamole, śmietana creme fraiche / Flatbread, pulled lamb, vegetables, butter lettuce, guacamole, crème fraiche (13,5,10) 58 PLN

Haluski z bryndzą, skwarki, cebula dymka / Halušky with sheep cheese, pork scratching, chives (1,2,5,13) 39 PLN

Tagliatelle, bocznik, polędwica wołowa, cebula, czosnek, pesto bazyliowe, grana padano / Tagliatelle, oyster mushroom, beef tenderloin, onion, garlic, basil pesto, Grana Padano (2,5,13) 52 PLN

Pappardelle, peperoncino, karczochy, cukinia, pomidory pelatti, grana padano / Pappardelle, peperoncino, artichokes, courgette, pelati tomatoes, Grana Padano (2,13,5) 49 PLN

RYBY

Fish

Smażony pstrąg, bocznik panierowany, duszony szpinak z bobem, czosnek, cebula / Fried trout, breaded oyster mushroom, braised spinach with broad beans, garlic, onion (9,2,5,13) 55 PLN

Grillowany filet z halibuta, dziki ryż, szparagi, brocolini / Grilled halibut fillet, wild rice, asparagus, brocolini (2,5,9) 65 PLN

FRANCJA / France

Joseph Drouhin Mâcon-Lugny 'Les Crays' 200 PLN
Chardonnay - AOC Macon - Lugny / Burgundia / wytrawne

Jaboulet Beaumes-de-venise 'LE PARADOU' 190 PLN
Cotes du Rhone Villages - AOC Beaumes-de-Venise / Dolina Rodanu / wytrawne

AUSTRIA / Austria

Grüner Veltliner Ried Hundsberg 150 PLN
Grüner Veltliner - Weinviertel / tagodnie wytrawne

HISZPANIA / Spain

Pares Balta "Honeymoon" 140 PLN
Parellada - DO Penedes / Katalonia / półwytrawny

Torre de Golbán Crianza Ribera del Duero 180 PLN
Tempranillo - DO Ribera del Duero / wytrawne

Viña Bujanda Reserva 165 PLN
Tempranillo - DOC Rioja / wytrawne

Taba Monastrell 185 PLN
Monstrel - DOCa Rioja / Hiszpania / wytrawne

Matsu El Recio 220 PLN
Tinta de Toro / Denominacion de Origen / Toro / wytrawne

WĘGRY / Hungary

Boldogságos Egri Csillag Grand Superior 175 PLN
Riesling, Furmint, Chardonnay, Sauvignon Blanc / Eger / wytrawne

Áldás Egri Bikavér Superior 180 PLN
Kekfrankos, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah / Eger / wytrawne

GRUZJA / Georgia

Sachino Rkatsiteli 130 PLN
Rkatsiteli - Kakheti / półwytrawne

Sachino Saperavi 130 PLN
Saperavi-Kakheti / półwytrawne

Iveriuli Kindzmarauli 160 PLN
Saperavi - Kakheti / półstodkie

POLSKA / Poland

Hibernal Winnica Turnau 175 PLN
Hibernal - Baniewice / Zachodniopomorskie / tagodnie wytrawne

Seyval Blanc Winnica Turnau 175 PLN
Seyval Blanc - Baniewice / Zachodniopomorskie / wytrawne

CHILE / Chile

Ventisquero Reserva Chardonnay 145 PLN
Chardonnay / DO Valle de Casablanca - Aconcagua / tagodnie wytrawne

Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon 145 PLN
Cabernet Sauvignon / Maipo Valley / wytrawne

Santa Carolina Reserva Merlot 145 PLN
Merlot / Colchagua Valley / wytrawne

Ventisquero 'Grey' Carmenere 185 PLN
Carmenere / Maipo Valley / tagodnie wytrawne

ARGENTYNA / Argentina

Finca El Origen Malbec Reserva 150 PLN
Mendoza / Malbec / wytrawne

Luigi Bosca Smart Blend 165 PLN
Argentyna - Mendoza / Cabernet Sauvignon- Syrah - Tannat / wytrawne

WINA WYSELEKCYONOWANE

Top of the range

De Morgenzon Maestro White 230 PLN

Roussanne, Chenin Blanc, Grenache Blanc, Chardonnay, Viognier / Stellenbosch / RPA wytrawne

Baron de Ley Tres Vinas Reserva Blanco Rioja 220 PLN

Viura, Malvasia, Garnacha Blanca – DOC a Rioja / Hiszpania / wytrawne

Chateau Bela Riesling Sturovo 230 PLN

Riesling – Muzla / Słowacja / tagodnie wytrawne

Joseph Drouhin Chablis 'Vaudon' 220 PLN

Chardonnay – AOC Chablis – Burgundia / Francja / wytrawne

Château Kefraya 255 PLN

Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourverde - Bekaa Valley / Liban / wytrawne

Baron de Ley Gran Reserva 260 PLN

Tempranillo - DOCa Rioja / Hiszpania / wytrawne

Il Bruciatto Bolghieri 320 PLN

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah / Toskania / Włochy / wytrawne

Pintia Vega Sicilia 700 PLN

Tempranillo - DO Toro / Hiszpania / wytrawne

Penfolds BIN 2 290 PLN

Shiraz, Mataro / Australia / wytrawne

Amarone Costasera Masi 470 PLN

Corvina, Rondinella, Molinara – DOCG Amarone della Valpolicella Classico / Włochy / tagodnie wytrawne

Tignanello Antinori 1000 PLN

Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon - Toskania / Włochy / wytrawne

WŁOCHY / Italy

Rocca Ventosa Pinot Grigio 125 PLN

Pinot Grigio – IGP Terre di Chieti / Abruzja / tagodnie wytrawne

Talamonti Trebi, Trebbiano d'Abruzzo D.O.C. 140 PLN

Trebbiano d'Abruzzo / Abruzja / tagodnie wytrawne

Montepulciano d'Abruzzo Valle D'oro 140 PLN

Montepulciano - DOC Montepulciano d'Abruzzo / Abruzja / wytrawne

Why Not Nero d'Avola – Syrah 135 PLN

Nero d'Avola, Syrah - DOC Sicilia Riserva / Sycylia / półwytrawne

Chianti Classico Rietine 185 PLN

Sangiovese, Merlot / DOCG Toskania / wytrawne

Corterosso Supremo Primitivo di Manduria DOC Riserva 190 PLN

Primitivo – DOC Primitivo di Manduria / Pulia / tagodnie wytrawne

Feudi Salentini Terra Platinum Edition Primitivo di Manduria 260 PLN

Primitivo / Primitivo di Manduria DOP / Włochy / wytrawne



DESERY

Deserts

Mus porzeczkowy (biała czekolada, curd 26 PLN

cytrynowy, puder z malin, jagody, sorbet porzeczkowy) / Blackcurrant – white chocolate mousse, lemon curd, raspberry powder, berries, blackcurrant sorbet (2,5,8,13)

Sernik z białą czekoladą (krem 26 PLN

śmietankowy, lody palone masło) / White chocolate cheesecake, creamy mousse, brown butter ice cream (2,5)

Beza w czekoladzie z orzechami 26 PLN

arachidowymi (krem chatwowy, gruszka w kardamonie) / Chocolate-coated meringue with peanuts, halvah cream, pear with cardamom (2,5,7,8)

KOKTAJLE

Cocktails

Bania Club 32 PLN

4cl Colombian Ortoodoxy, 2cl Jagermeister, 3cl sok z cytryny, 2cl syrop Monin vanilla, 4cl Funkin Puree malina, białko jaja kurzego / 4cl Colombian Orthodoxy, 2cl Jagermeister, 3cl lemon juice, 2cl Monin Vanilla syrup, 4cl raspberry Funkin Puree, egg white

Białczański Sad 40 PLN

4cl Jim Beam Apple, 2cl St. Germain, 2cl sok z cytryny, 2cl syrop Bania, Henry Thomas Ginger Ale / 4cl Jim Beam Apple, 2cl St. Germain, 2cl lemon juice, 2cl Bania syrup, Henry Thomas Ginger Ale

Baca na czasach 33 PLN

4cl Salitos, 2cl Aperol, 2cl sok z cytryny, 2cl syrop Monin kokos, 4cl Funkin puree marakuja / 4cl Salitos, 2cl Aperol, 2cl lemon juice, 2cl Monin Coconut syrup, 4cl Funkin passion fruit puree

Czarna polewka 44 PLN

4cl Dictador 20 Y.O., 2cl Kahlúa, 1cl syrop Monin vanilla, espresso / 4cl Dictador 20 Y.O., 2cl Kahlúa, 1cl syrop Monin Vanilla, espresso

Gorzka Gaździna 25 PLN

2cl Cytrynowka Bania, 2cl Litworówka Bania, 4cl Martini extra dry, Orange bitters / 2cl Bania Lemon Tincture, 2cl Bania Angelica Tincture, 4cl Martini extra dry, Orange bitters

Sour Babei Zosi 32 PLN

4cl Jack Daniels, 2cl De Kuyper peachtree, 2cl sok z cytryny, 1cl domowy syrop cukrowy, orange bitters / 4cl Jack Daniels, 2cl De Kuyper peachtree, 2cl lemon juice, 1cl home-made sugar syrup, orange bitters

Penicylina 36 PLN

4cl Auchentoshan 12 Y.O., 0,5cl Laphroig 10 Y.O., 2cl sok z cytryny, 2cl domowy syrop miodowo-imbrowy / 4cl Auchentoshan 12 Y.O., 0,5cl Laphroig 10 Y.O., 2cl lemon juice, 2cl homemade honey and ginger syrup

Spritz po Nasemu 39 PLN

4cl Stock prestige, 2cl Litworówka z kwiatu czarnego bzu Bania, 2cl syrop Bania, 2cl sok z cytryny, 10cl Stock Prosecco / 4cl Stock prestige, 2cl Bania Angelica Tincture with edelflower, 2cl Bania syrup, 2cl lemon juice, 10cl Stock Prosecco

G&T 26 PLN

O smak zapytaj kelnera, 4cl Millhill's Gin, 20cl Tonic / Ask the waiter about the taste, 4cl Millhill's Gin, 20cl Tonic

Zachęcamy do skorzystania z możliwości zamówienia **tortu**. Powstają od podstaw w naszej cukierni. Dodatkowych informacji udzieli obsługa restauracji. / We invite you to order layer **cakes** for your special occasions. They are created from scratch in our confectionery. Additional information will be provided by the restaurant service.



NASZE SPECJALE

Our specialties

CYTRYNÓWKA MIODOWA

Original highlander lemon tincture

Oryginalna góralska cytrynówka cechuje się soczystym smakiem cytryny, połączonym z ciekawą nutą słodczy, prawdziwego miodu. Nasza nalewka cytrynowa stworzona jest z naturalnych oraz w pełni ekologicznych składników. / An original highlander's lemon vodka of an intensively citrus flavour, with a hint of true honey sweetness. Our lemon liqueur is fully natural and organic, produced only and exclusively with best quality ingredients.

LITWORÓWKA GÓRALSKA

Highlander tincture made from angelica

Wspaniała podhalańska nalewka produkowana wg. staropolskich tatrzańskich receptur na bazie litworu – niezwykle rzadkiej rośliny, spotykanej w Tatrach. Nalewka charakteryzuje się wyjątkowym korzennym aromatem wzbogaconym smakiem naturalnego miodu. / A fabulous Podhale liqueur produced as the old Tatra recipe has it – based on angelica, a plant which is extremely difficult to find in the Tatra Mountains. The liqueur has a characteristic spicy flavour, enriched with natural honey.

WIŚNIÓWKA GÓRALSKA

Original highlander cherry tincture

Naturalne produkty, domowa receptura - przepis na wspaniałą nalewkę produkowaną dla najbardziej wymagających. Smak i zapach wiśni to nie jedyne atuty nalewki. Wspomaga także organizm w wielu aspektach zdrowotnych. / Natural products, home-made formula - a recipe for a wonderful tincture produced for the most demanding. Taste and aroma of cherries are not the only advantages of this tincture - it also supports the organism in many health aspects.

MALINÓWKA GÓRALSKA

Highlander tincture made from raspberries

Aromatyczna nalewka sporządzona ze świeżych owoców malin dojrzewających w słońcu leśnej polany. Dzięki swym właściwościom rozgrzewającym wspaniale sprawdza się w sezonie zimowym, skutecznie zwalcza przeziębienia, działa uspokajająco. / An aromatic liqueur made from sun-ripened forest raspberries. On winter days, there's nothing better. It warms you up, effectively fights off cold and has a calming effect on your nervous system.

19 PLN 4 CL
229 PLN BUTELKA

CZARNY BEZ

Highlander tincture made from edelflower

Nalewka produkowana z najwyższej jakości produktów ze starannie wyselekcjonowanych składników, które nie zawierają konserwantów, sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku. Bogaty aromat oraz liczne właściwości prozdrowotne czarnego bzu czynią produkt wysoce jakościowym. / The tincture is produced from the highest quality homemade products from carefully selected ingredients which do not contain preservatives, artificial colouring and flavour enhancers. The rich aroma and numerous health-promoting properties of elderberry make it a high quality product.

19 PLN 4 CL
229 PLN BUTELKA

PIWO BANIA

Bania Beer

Piwo Bania Marcowe

Marcowe o łagodnym smaku i bursztynowo-karmelowej barwie. Dzięki intensywnemu aromatowi, idealnie podkreśli smak grillowanych mięs, zwłaszcza wołowiny / March beer having a soft flavour and an amber-caramel colour. Its intensive aroma suits grilled meat, especially beef, incredibly well.

Piwo Bania IPA

IPA o rewolucyjnym smaku i chluba browaru. Polecane w towarzystwie owocowych przekąsek i bakalii / This delicious IPA is the greatest pride of our brewery. Recommended for fruit snacks, especially dried fruits and nuts.

18 PLN 33CL

SOK Z GÓR JABŁKOWY, JABŁKOWO - MARCHWIOWY, JABŁKOWO - GRUSZKOWY

Juices from the mountains - apple, apple and carrot, apple and pear

Soki w 100% są naturalne, bez żadnych dodatków, bez wody, bez cukru, bez konserwantów. Tłoczone metodą tradycyjną w małej rodzinnej tłoczni. Pasteryzowane w sposób naturalny, tak jak dawniej czyniły to nasze Babcie. Zmienność wyglądu i smaku poszczególnych partii, zależy od odmian użytych do tłoczenia jabłek. / The juices are 100% natural, with no additives, no water, no sugar, no preservatives. Pressed with a traditional method in a small family press. Pasteurised in a natural way, just like our grandmothers used to do. Variability of appearance and taste of individual batches depends on varieties used for pressing apples.

15 PLN 33CL

WINA NA KIELISZKI (10 CL)

Wine by the glass

MUSUJĄCE / Sparkling wine

Prosecco Treviso Extra Dry

DOC Prosecco / Veneto / Włochy / półwytrawne

19 PLN

BIAŁE / White wine

Pares Balta "Honeymoon"

Parellada – DO Penedes / Katalonia / Hiszpania / półwytrawne / organiczne, biodynamiczne

20 PLN

Grüner Veltliner Ried Hundsberg

Grüner Veltliner - Weinviertel / Austria / łagodnie wytrawne

20 PLN

RÓŻOWE / Rose wine

L'avenir Pinotage Rose

Pinotage / Stellenbosch / RPA / łagodnie wytrawne

19 PLN

CZERWONE / Red wine

Sachino Saperavi

Saperavi / Kakheti / Gruzja / półwytrawne

20 PLN

Santa Carolina Reserva Merlot

Merlot / Colchagua Valley / Chile / wytrawne

20 PLN

DESEROWE / Dessert wine

Iveriuli Kindzmarauli

Saperavi - Kakheti / Gruzja / czerwone / półsłodkie

22 PLN

Budohazy Szent Tamas Furmint - Harslevelu

Furmint- Harslevelu / Tokaj / Węgry / białe / słodkie

34 PLN

Graham's Six Grapes Reserve Port

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Cao Porto - Douro / Portugalia / czerwone / słodkie - wzmacniane

34 PLN

WINA MUSUJĄCE & SZAMPANY (75 CL)

Sparkling wines & Champagne

Cava Pares Balta Brut

Xarello, Parellada, Macabeo – DO Cava / Katalonia / Hiszpania / wytrawne

145 PLN

Prosecco Treviso Extra Dry

Glera – DOC Prosecco / Veneto / Włochy / półwytrawne

130 PLN

Prosecco Bepin de Eto Superiore Millesimato Brut

Glera – DOCG Prosecco di Valdobbiadene / Veneto / Włochy / wytrawne

160 PLN

G.H. Mumm Demi – Sec

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – AOC Champagne / Francja

390 PLN

G.H. Mumm Cordon Rouge Brut

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – AOC Champagne / Francja / wytrawne

390 PLN

G.H. Mumm Rose

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – AOC Champagne / Francja

430 PLN

Louis Roederer Cristal

Pinot Noir, Chardonnay – AOC Champagne / Francja

1900 PLN



COGNAC (4CL)*Cognac*

Stock XO	22 PLN
Courvoisier VSOP	36 PLN
Courvoisier VS	30 PLN
Martell VSOP	36 PLN
Martell VS	30 PLN

ARMAGNAC (4CL)*Armagnac*

Armagnac Castarede VSOP	32 PLN
-------------------------	--------

METAXA (4CL)*Metaxa*

Metaxa 12 *	33 PLN
Metaxa Private Reserve	45 PLN
Metaxa Angel's Treasure	79 PLN

TEQUILA (4CL)*Armagnac*

Salitos Silver, Gold	22 PLN
Olmecca Altos Silver, Gold	32 PLN

WERMUT (8CL)*Vermouth*

Martini Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry, Fiero	18 PLN
---	--------

GIN (4CL)*Gin*

Colombian Ortoodoxy	22 PLN
Colombian Treasure	22 PLN
Hendrick's	29 PLN
Bombay Sapphire	20 PLN
Millhill's London Dry, Pineapple Breeze, Strawberry Fields	15 PLN

CALVADOS (4CL)*Calvados*

Boulard	32 PLN
---------	--------

RUM & CACHAÇA (4CL)*Rum & Cachaca*

Dictador 12 YO	25 PLN
Dictador 20 YO	32 PLN
Bacardi Carta Blanca, Carta Oro, Carta Negra, Spiced	17 PLN
Leblon	20 PLN
Cachaca Canario	17 PLN
Havana 7 Anos	20 PLN

PORTO & SHERRY (10CL)*Porto & Sherry*

White Porto	24 PLN
Porto 6 grapes	34 PLN
Sherry	24 PLN

NAPOJE ZIMNE*Cold beverages*

Sok z gór - specjal Hotelu Bania (jabłkowy, jabłkowo - marchwiowy, jabłkowo - gruszkowy) / Juices from the mountain, apple, apple and carrot, apple and pear 15 PLN / 33CL

Sok ze świeżych owoców / Fresh squeezed fruit juice 20 PLN / 20CL

Sok owocowy (jabłko, pomarańcza, czarna porzeczka, multiwitamina, pomidor) / Fruit juice (apple, orange, blackcurrant, multivitamin, tomato) 12 PLN / 20CL

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7-Up, Tonic 12 PLN / 20CL

Cisowianka niegazowana, gazowana / Cisowianka still, sparkling 12 PLN / 30CL | 16 PLN / 70CL

Lipton Ice Tea / Peach, Lemon 12 PLN / 20CL

Red Bull energy drink 18 PLN / 25CL

NAPOJE GORACE*Hot beverages*

Espresso 12 PLN

Double espresso 17 PLN

Latte 17 PLN

Cappuccino 15 PLN

Flat White 17 PLN

Czekolada na gorąco z bitą śmietaną / Hot chocolate with whipped cream 18 PLN

Herbata Althaus / Althaus Tea 15 PLN

Wino grzane / Mulled wine 22 PLN

PIWO*Beer*

Piwo Bania Marcowe 18 PLN 33CL **Warka Radler** 15 PLN / 50CL

Piwo Bania IPA 18 PLN 33CL **Heineken** 14 PLN / 33CL

Żywiec lany 11 PLN / 30CL | 13 PLN / 50CL **Heineken 0%** 13 PLN / 50CL

Żywiec 13 PLN / 33CL | 14 PLN / 50CL **Desperados** 16 PLN / 40CL

Żywiec Biale 15 PLN / 50CL **Żywiec Porter** 17 PLN / 50CL

Warka 15 PLN / 50CL **Żywiec Bezalkoholowy** 11 PLN / 33CL

Warka Strong 15 PLN / 50CL **Paulaner jasny** 19 PLN / 50CL

WÓDKI (4CL)

Vodka

WÓDKI GATUNKOWE (4CL) / Flavoured Vodkas

Nalewka Bania (Cytrynówka miodowa, Litworówka góralska, Litworówka góralska z czarnym bzem, Wiśniówka Góralska, Malinówka Góralska)	19 PLN
Saska Orzech laskowy, Pomarańcza, Kawa z nutą brandy, Pigwa, Wiśnia, Czarny bez, Śliwka / Hazelnut, Orange, Coffee with a hint of brandy, Quince, Cherry, Elderflower, Plum	14 PLN
Żołądkowa Gorzka Tradycyjna, z miętą, z figą, z czarną wiśnią / Traditional, with mint, with fig, black cherry	14 PLN
Becherovka	17 PLN
Zozworówka	19 PLN
Tarninówka	19 PLN
Miodula Prezydencka	24 PLN
Gruszkówka Williams 50 %	30 PLN
Śliwowica Łącka 50 %	26 PLN
Śliwowica Łącka 70 %	29 PLN
Grappa	32 PLN
Finlandia / Grejfrut, Limonka, Mango, Czarna Porzeczka, Kokos, Żurawina, Malina, Finlandia Botanical Cherry	17 PLN

WÓDKI APERITIFOWE (4CL) / Aperitifs

Apsinthion	21 PLN
Campari Bitter	17 PLN
Underberg (2 cl)	18 PLN
Jägermeister	17 PLN
Sambuca (2 cl)	10 PLN

WHISKY (4CL)

Whisky

WÓDKI CZYSTE (4CL) / Vodkas

Beluga Noble	22 PLN
Beluga Allure	44 PLN
Beluga Gold Line	48 PLN
Amundsen	17 PLN
Stock Prestige	16 PLN
Orkisz	17 PLN
Saska	14 PLN
Finlandia	17 PLN
Ostoya	17 PLN
Wyborowa Exquisite	25 PLN
Baczewski / Potato vodka	17 PLN
Grey Goose	25 PLN

IRISH WHISKY (4CL)

Dubliner	17 PLN
Jameson	17 PLN

BLENDED WHISKY (4CL)

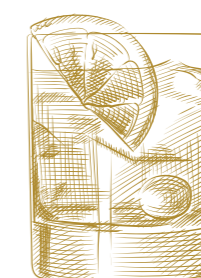
Famous Grouse	17 PLN
Dewar's	18 PLN
Dewar's 12 YO	24 PLN
Baczewski	19 PLN
Chivas 12 YO	26 PLN

AMERICAN WHISKY (4CL)

Jack Daniel's Single Barrel	42 PLN
Gentelman Jack	30 PLN
Jack Daniel's	23 PLN

BOURBON (4CL)

Jim Beam	21 PLN
Maker's Mark	25 PLN
Wild Turkey 81	24 PLN
Woodford Reserve	36 PLN



SINGLE MALT WHISKY (4CL)

Auchentoshan AO	22 PLN	Glenfiddich 18 YO	49 PLN
Auchentoshan 12 YO	30 PLN	Glenlivet 12 YO	29 PLN
Glenfiddich 12 YO	30 PLN	Glenlivet 15 YO	36 PLN
		Glenlivet 18 YO	52 PLN