

Dla dzieci

For kids

MADAGASKAR

Sok pomarańczowy, sok ananasowy, syrop owocowy.

Orange juice, pineapple juice, fruit syrup.

14 PLN

GORĄCA CZEKOLADA

Czekolada, bita śmietana.

Hot Chocolate, whipped cream.

14 PLN

1.Dwutlenek Siarki / Sulphur Dioxide, 2.Jaja / Eggs, 3.Łubin / Lupine
4.Mięczaki / Mollusks, 5.Mleko / Milk, 6.Musztarda / Mustard, 7.Orzechy / Nuts
8.Orzechy ziemne / Peanuts, 9.Ryby / Fish, 10.Seler / Celery, 11.Skorupiaki / Crustaceans
12.Soja / Soya, 13.Gluten, 14.Ziarna Sezamu / Sesame seeds

V - Danie wegańskie / Vegan dish, W - Danie wegetariańskie / Vegetarian dish

R - Danie regionalne / Regional dish



Koktaj bezalkoholowy / Cocktail without alcohol

★★★★
Bania
HOTEL

GÓRALSKA
RESTAURACJA

Restauracja Górska czynna jest codziennie w godzinach 14:00 - 23:00.

The „Górska” Restaurant is open everyday from 2:00 p.m. to 11:00 p.m.

Letnie specjały

Summer specialties

PODPŁOMYK Z DUSZONĄ JAGNIĘCINĄ /13,5,12,10/
(SAŁATA, SOS BRYNDZOWY)

FLATBREAD WITH STEWED LAMB (lettuce, regional cheese dressing)

1. Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon / 16 pln 2. Gnarly Head Old Vine Zinfandel / 155 pln

GRASICA I WĄTROBA CIEŁĘCA /5/
(PUREE CZOSNKOWE, SOS CIEMNY)

THYMUS AND LIVER OF VEAL (garlic puree, dark sauce)

1. Ochagavia 1851 Chardonnay Reserva / 16 pln 2. Chateau Ste Michelle Riesling 135 pln

WĘDZONA RYBA MAŚLANA I FILET Z PSTRĄGĄ /13,5,9,12,1/
(TORCIK Z BRYNDZY, SOS CHRZANOWY)

SMOKED BUTTERFISH AND TROUT FILLET
(bryndza cheese cake, horseradish sauce)

1. Sachino Rkatsiteli / 15 pln 2. First Press Chardonnay / 205 pln

POŁĘDWICZKA CIEŁĘCA /5,13,1/
(MUS JABŁKOWY, DUSZONY SZPINAK, KASZANKA, SOS PORTO)

VEAL TENDERLOIN (apple mousse, stewed spinach, blood sausage, porto sauce)

1. Sachino Saperavi / 15 pln 2. Corterosso Primitivo di Manduria Riserva / 160 pln

TARTA, MUS Z MARAKUI, TRUSKAWKI /5,7,13,2/
TART, PASSION FRUIT MOUSSE, STRAWBERRIES

1. Iveriuli Kindzmarauli / 18 pln

SEMIFREDDO JOGURTOWE /2,13,W/
YOGHURT SEMIFREDDO

1. Tokaj Nobilis Amicus Cuvee / 28 pln

45 pln

35 pln

35 pln

65 pln

17 pln

17 pln

Koktajle

Cocktails

LEMONIADA KORZENNA

Pigwa, goździk, cukier, miód, cytryna, woda mineralna 200 ml

Quince, cloves, sugar, honey, lemon, mineral water 200 ml

16 PLN

PORTO&TONIC

Białe Porto 80 ml, tonic 80 ml

White Porto 80 ml, tonic 80 ml

26 PLN

GÓRALSKIE JAMBO

Cytrynówka 40 ml, sok ananasowy 30 ml, świeży ananas

Lemon vodka 40 ml, pineapple juice 30 ml, fresh pineapple

20 PLN

GORZKI JĘDREK

Campari 40 ml, piwo Żywiec 100 ml, świeży grejpfrut

Campari 40 ml, Żywiec beer 100 ml, fresh grapefruit

18 PLN

KASZTANKI

Armagnac 30 ml, syrop kasztanowy 20 ml, Briottet Chataigne 20 ml,
sok z cytryny 20 ml, kumkwat

Armagnac 30 ml, chestnut syrup 20 ml, Briottet Chataigne 20 ml,
lemon juice 20 ml, kumquat

20 PLN

KRZEPKI PYZDRA

Grants 40 ml, sok z cytryny 20 ml, syrop domowy 20 ml, tonic 200 ml,

Grants 40 ml, lemon juice 20 ml, home made syrup 20 ml, tonic 200 ml

18 PLN

TRUSKAWKOWE PROSECO

Gancia Prosecco 120 ml, puree truskawkowe 20 ml

Gancia Prosecco 120 ml, strawberry puree 20 ml

18 PLN

Likiery & kremy (2cl)

Liqueurs & Creams

Bols	8 PLN
Cointreau	10 PLN
Grand Marnier	12 PLN
Chambord	10 PLN
Archers	8 PLN
Passoa	8 PLN
Malibu	8 PLN
Drambuie	12 PLN
Amaretto Disaronno	10 PLN
Galliano	10 PLN
Baileys	8 PLN
Kahlua	9 PLN
Ovovit Baczewski	8 PLN
Jack Daniel’s Tennessee Honey Five	10 PLN

Papierosy

Cigarettes

Wybrane marki papierosów. Selected brands of cigarettes.
Ceny zawierają VAT. VAT is included in the price. Prices in PLN.

Przystawki

Appetizers

TATAR WOŁOWY /2,5,6,9,R/ (OGÓREK KONSERWOWY, BOROWIK MARYNOWANY, KAPARY, SZPROTA, SOS MUSZTARDOWY, ŻÓŁTKO W PARMEZANIE, CEBULA) BEEF TATAR (pickled cucumber, pickled boletus, capers, sprat, mustard sauce, yolk with grated parmesan, onion)	32pln
1. Baczewski / 12 pln 2. Beluga Noble / 18 pln	

ŚLEDŹ MATIAS /5,9,13/ (CEBULA, KWAŚNA ŚMIETANA, JABŁKA, SAŁATKA Z CZERWONEGO BURAKA) HERRING MATIAS (onion, sour cream, apples, red beet salad)	29pln
1. Baczewski / 12 pln 2. Beluga Noble / 18 pln	

GRILLOWANY SER GÓRSKI /5,1,13/ (PANCETTA, DUSZONA ŻURAWINA W WINIE) GRILLED REGIONAL SHEEP CHEESE (pancetta, cranberry stewed on wine)	24pln
1. Sachino Rkatsiteli / 15 pln 2. Heinrich Hartl III Traminer / 130 pln	

PIECZONY SER GÓRSKI /5,1,2,13/ (SOS Z CZARNEJ PORZECZKI I CEBULI, MOSKOLE) ROASTED REGIONAL SHEEP CHEESE (blackcurrant and onion sauce, moskole - regional potato pancakes)	24pln
1. Sachino Rkatsiteli / 15 pln 2. Grauer Burgunder (Pinot Gris) ‚Kalkstein‘ / 110 pln	

Zupy

Soups

KWAŚNICA, ŻEBERKO WĘDZONE, ZIEMNIAKI /10,R/
SAUERKRAUT SOUP, SMOKED RIB, POTATOES

15 pln

ŻUREK Z BIAŁĄ KIELBASĄ /2,5,10,13/
(ZIEMNIAKI, JAJO PRZEPIÓRCZE, KOPEREK)
SOUR RYE SOUP WITH WHITE SAUSAGE (potatoes, quail egg, dill)

15 pln

ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI BARANIMI /10,13,2/
BROTH WITH MUTTON DUMPLINGS

15 pln

FLAKI PO STAROPOLSKU /10,13/
TRADITIONAL POLISH TRIPE SOUP

15 pln

Gin (4cl)

Finsbury 12 PLN
Hendrick's 20 PLN
Bombay Sapphire 15 PLN

Tequila (4cl)

Sierra 18 PLN
Silver, Gold
Herradura 26 PLN
Plata, Reposado, Anejo
Olmeca Altos 26 PLN
Silver, Gold

Porto & Sherry (8cl)

White Porto 20 PLN
Porto 6 grapes 28 PLN
Sherry 20 PLN

Calvados (4cl)

Boulard 25 PLN

Wermut (8cl)

Vermouth

Martini 14 PLN
Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry

Cognac (4cl)

Remy Martin XO	85 PLN
Remy Martin VSOP	36 PLN
Remy Martin VS	26 PLN
Martell VSOP	36 PLN
Martell VS	26 PLN

Armagnac (4cl)

Armagnac Prince de Conde	24 PLN
--------------------------	--------

Metaxa (4cl)

Metaxa 12 *	28 PLN
Metaxa 7 *	20 PLN
Metaxa 5 *	16 PLN
Metaxa Honey	16 PLN

Rum & Cachaca (4cl)

Bacardi Carta Blanca, Carta Oro, Carta Negra, Oakheart	14 PLN
Havana 7 Anos	18 PLN
Cachaca Canario	14 PLN

Dania główne

Main courses

FILET Z KURCZAKA SIELSKIEGO /5,13,1/ (MUS Z TOPINAMBURU, SOS BRYNDZOWY Z SZAFRANEM, DYNIA PIŻMOWA, KALAFIOR) CHICKEN FILLET (topinambour mousse, regional cheese sauce with saffron, butternut squash, cauliflower) 1. Sachino Saperavi / 15 pln 2. Solaris Winnica Turnau / 160 pln	49pln
---	-------

PÓŁ PIECZONEJ KACZKI /13,2,1/ (JABŁKO, MODRA KAPUSTA, KLUSKI ŚLĄSKIE, ŻURAWINA) A HALF OF A ROASTED DUCK (apple, cabbage, regional noodles, cranberry) 1. Sachino Saperavi / 15 pln 2. Gnarly Head Pinot Noir / 155 pln	59pln
---	-------

KOTLET SCHABOWY /13,2/ (KAPUSTA MŁODA, ZIEMNIAKI PUREE) PORK CHOP (young cabbage, mashed potatoes) 1. Masi Modello Rosso / 16 pln 2. Winna Góra Regent / 150 pln	35pln
--	-------

DUSZONA GOŁONKA WIEPRZOWA /6,1,10/ (CHRZAN, MUSZTARDA, PIECZYWO, SOS PIWNY) STEWED PORK KNUCKLE (horseradish, mustard, bread, beer sauce) 1. Piwo mastne / 14 pln 2. Miodula Prezydencka / 16 pln 3. Riesling Loss / 110 pln	39pln
--	-------

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ /2,13,5,1/ (PLACKI ZIEMNIACZANE Z BOROWIKAMI, SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU, SZPARAGI) BEEF TENDERLOIN STEAK (potato pancakes with boletus, green pepper sauce, asparagus) 1.Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon / 16 pln 2. Baron de Ley Gran Reserva / 210 pln	65pln
---	-------

Dania główne

Main courses

WOLNO PIECZONE ŻEBRA WOŁOWE /5,10,13/
(PURRE BAZYLIOWE, PAPRYKA, SOS WŁASNY)
SLOW ROASTED BEEF RIBS (basil puree, pepper, own sauce)
1. Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon / 16 pln 2. Why Not Nero d'Avola – Syrah / 100 pln

STEK Z ANTRYKOTU DOJRZEWAJĄCEGO /2,13,5/
(RUKOLA, FRYTKI Z MOSKOLI, SALSA PIKANTNA, PARMEZAN)
STEAK FROM RIPENING ENTRECOTE
(arugula, potato chips, spicy salsa, parmesan cheese)
1.Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon / 16 pln 2. Luigi Bosca La Linda Smart Blend / 135 pln

GICZ JAGNIĘCA /2,5,13,6/
(KLUSKI Z BRYNDZĄ I ZIEMNIAKAMI TRUFLOWYMI,
SOS MIĘTOWO-MIODOWY)
THE LAMB SHANK
(dumplings with cheese and truffle potatoes, mint and honey sauce)
1. Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon / 16 pln 2. Gnarly Head Old Vine Zinfandel / 155 pln

KOTLECICKI JAGNIĘCE /5,13,2/
(HAŁUSKI, GROSZEK CUKROWY,
DEMI GLACE JAGNIĘCY, PAK CHOI)
LAMB CHOPS
(dumplings, sugar snap peas, lamb sauce demi-glace, pak choi)
1.Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon / 16 pln 2. Pintia Vega Sicilia / 330 pln

PIECZEŃ Z DZIKA /10,5,13,1/
(PURRE ZIEMNIACZANE Z CEBULĄ, BIGOS, OGÓREK KISZONY)
BOAR MEAT ROAST (mashed potato with onions, bigos, pickled cucumber)
1. Masi Modello Rosso / 16 pln 2. Jaboulet Beaugmes-de-Venise, Le Paradou / 180 pln

49pln

68pln

65pln

95pln

55pln

Whisky (4cl)

IRISH WHISKEY

Tullamore Dew	14 PLN
Tullamore Dew 12 y.o.	22 PLN
Jameson	14 PLN

AMERICAN WHISKEY & TENNESSEE WHISKEY

Jack Daniel’s Single Barrel	35 PLN
Gentelman Jack	25 PLN
Jack Daniel’s	20 PLN

SINGLE MALT WHISKY

Glenfiddich 12y.o.	25 PLN
Glenfiddich 15y.o.	30 PLN
Glenfiddich 18y.o.	42 PLN
Glenlivet 18y.o.	45 PLN
Glenlivet 15y.o	30 PLN

BLENDED WHISKY

Grants Orginal	14 PLN
Grants Ale Cask	14 PLN
Grants Sherry Cask	14 PLN
Grants 12 y.o.	22 PLN
Famous Grouse	14 PLN
Dewar's	12 PLN
Dewar's 12 y.o.	18 PLN
Baczewski	16 PLN

BURBON

Wild Turkey 81	20 PLN
Woodford Reserve	30 PLN
Jim Beam White	18 PLN

Wódki (4cl)

Vodka

WÓDKI CZYSTE /Vodkas

Żubrówka Czarna	14 PLN
Żubrówka Biała	10 PLN
Bols Platinum	10 PLN
Soplica Szlachetna	10 PLN
Wyborowa Exquisite	20 PLN
Ostoya	14 PLN
Finlandia Platinum	16 PLN
Finlandia 101	14 PLN
Finlandia	12 PLN
Baczewski / potato vodka	12 PLN
Grey Goose	20 PLN
Beluga Noble	18 PLN
Beluga Golden Line	40 PLN

WÓDKI GATUNKOWE /Flavoured Vodkas

Soplica	10 PLN
Malina, Wiśnia, Orzech Laskowy, Jagoda, Pigwa, Porzeczka, Śliwka, Orzech Włoski, Cytryna	
Raspberry, Cherry, Hazelnut, Blackberry, Quince, Black currant, Plum, Walnut, Lemon	
Żubrówka	10 PLN
Bison Grass, Gold	
Zozworówka	16 PLN
Tarninówka	16 PLN
Miodula Prezydencka	16 PLN
Śliwowica Podbeskidzka 72%	20 PLN
Becherovka	12 PLN
Grappa	26 PLN
Finlandia	12 PLN
Korzenna, Limonka, Grapefruit, Mango, Żurawina, Czarna Porzeczka	
Spices, Lime, Grapefruit, Mango, Cranberry, Blackcurrant, Redberry	
Soplica Staropolska	14 PLN
Głogowa, Czarna jeżyna, Dereniowa	
Soplica Traditional, Hawthorn, Blackberry, Dogwood	

WÓDKI APERITIFOWE /Aperitifs

Apsinthion	18 PLN
Campari Bitter	14 PLN
Underberg (2 cl)	15 PLN
Jagermaister	15 PLN
Sambuca (2 cl)	10 PLN

Ryby

Fish

SMAŻONY PSTRĄG /5,13/ 39pln

(GOŁĄBEK /kasza bulgur, por, groszek cukrowy/, CHRZAN)

FRIED TROUT (vegetable-stuffed cabbage, horseradish)

1. 125 Uno Due Cinque Malvasia del Salento / 16 pln 2. Baron de Ley Blanco / 110 pln

PIECZONY PSTRĄG W FOLII /7,4/ 39pln

(BIAŁE WINO, BAZYLIA, ORZECZY PINII, CEBULA, RYŻ Z KALMARAMI, SEPHIA)

TROUT BAKED IN FOIL (white wine, basil, pine nuts, onion, rice with squid, sephia)

1. Ochagavia 1851 Chardonnay Reserva / 16 pln 2. Solaris Winnica Turnau / 160 pln

FILET Z OKONIA MORSKIEGO /5,9/ 59pln

(SZPARAGI, SAŁATKA Z MŁODYCH ZIEMNIAKÓW, ŚMIETANA CREME FRAICHE)

FILLET OF SEA BASS (asparagus, a salad of young potatoes, creme fraiche)

1. Ochagavia 1851 Chardonnay Reserva / 16 pln 2. Grauer Burgunder (Pinot Gris) ‚Kalkstein‘ / 110 pln

FILET Z JESIOTRA /9,13,7,6/ 59pln

(skorzonera, soliród, rukola, pomidor, pesto bazyliowe)

STURGEON FILLET (skins, solirods, arugula, tomatoes, basil pesto)

1. 125 Uno Due Cinque Malvasia del Salento / 16 pln 2. Joseph Drouhin Macon Lugny Chardonnay / 150 pln

Dania mączne

Flour dishes

PIEROGI Z BRYNDZĄ /2,13,5/
(SKWARKI, SMAŻONA CEBULA)
DUMPLINGS WITH BRYNDZA CHEESE (cracklings, fried onions)
1. Sachino Rkatsiteli / 15 pln 2. Heinrich Hartl III Traminer / 130 pln

25 pln

PIEROGI Z POLICZKIEM WOŁOWYM /2,13,10,1/
(RUKOLA, SOS CHILI)
DUMPLINGS WITH A BEEF CHEEK (arugula, chili sauce)
1. Sachino Saperavi / 15 pln 2. Finca La Solana / 95 pln

25 pln

PIEROGI Z RYDZAMI /13,2,5/
(PUREE Z BIAŁEJ KAPUSTY,
ŚMIETANA CEREME FRAICHE, CEBULA PALONA)
DUMPLINGS WITH MUSHROOMS (white cabbage puree, creme fraiche, roasted onion)
1. 125 Uno Due Cinque Malvasia del Salento / 16 pln 2. Heinrich Hartl III Traminer / 130 pln

25 pln

Piwo

Beer

Żywiec lany / Draft beer 9 PLN / 0.3l | 10 PLN / 0.5l
Żywiec 9 PLN / 0.33l | 10 PLN / 0.5l
Warka 10 PLN / 0.5l
Warka Strong 10 PLN / 0.5l
Warka Radler 10 PLN / 0.5l
Heineken 10 PLN / 0.33l
Desperados 12 PLN / 0.4l
Żywiec Porter 10 PLN / 0.33l
Żywiec Bezalkoholowy 8 PLN / 0.33l
Paulaner jasny / ciemny 15 PLN / 0.5l

Specjały Hotelu Bania

Hotel Bania specialties

Sałatki

Salads



Cytrynówka Miodowa

Original highlander lemon tincture

Oryginalna góralska cytrynówka cechuje się soczystym smakiem samej cytryny, połączonym jednak z ciekawą nutą słodczy, którą zawdzięcza wykorzystaniu prawdziwego miodu. Cytryna i miód to świetny duet, jeśli chodzi o walory smakowe. Nasza nalewka cytrynowa stworzona jest z naturalnych oraz w pełni ekologicznych składników. Stąd też widoczny osad, który może zbierać się na dnie oraz mętność nalewki, które wskazują na zastosowanie w stu procentach naturalnego miodu.

The original highlander lemon tincture is characterized by a juicy lemon flavor itself, but combined with an interesting hint of sweetness, due to the use of genuine honey. Lemon and honey are a great duo when it comes to taste.



Litworówka Góralska

Highlander tincture made from angelica

Wspaniała podhalańska nalewka produkowana wg staropolskich tatrzańskich receptur na bazie litworu – niezwykle rzadkiej rośliny, spotykanej w Tatrach. Robiona od setek lat w góralskich domach nalewka korzenna zadowoli najbardziej wymagających entuzjastów dobrego smaku i zwolenników produktów naturalnych. Nalewka charakteryzuje się wyjątkowym korzennym aromatem, wzbogaconym smakiem naturalnego miodu.

Great highlander tincture produced in according to old recipes of Tatras region, based on Angelica – a rare plant growing in the Tatras.

Piwo Bania / Mastne Cieszyńskie

Bania Beer

Cieszyńskie Mastne to jeden z pierwszych gatunków piw polskich, rejestrowanych w źródłach historycznych. Jego sława przekroczyła granicę Śląska, aby zagościć na pozostałych ziemiach polskich oraz przygranicznych regionach. Piwo górnej fermentacji warzone z gęstej brzezki. Mastne charakteryzuje się umiarkowanym słodowym, jęczmienno-pszenicznym aromatem i nutami karmelowymi. Wyczuwalne są owocowe estry. Zacierane metodą dekokcji.

Cieszyńskie Mastne is one of the first Polish beers, noted in historical sources. Its fame crossed the border of Silesia, to be born on the other Polish territories and border regions. It is top-fermented beer brewed in a barrel. Mastne is characterized by moderate malt, barley-wheat aroma and hints of caramel. There are noticeable fruity esters. The beer is extracted by the method of decoction.

SALAŁKA Z TUŃCZYKIEM /6,7/

(POŁĘDWICA Z TUŃCZYKA, POMIDOR, CEBULA, BIAŁA RZODKIEW, OGÓREK, PAPRYKA, KUMKWAT, WINEGRET CYTRYNOWY)

TUNA SALAD (sirloin with tuna, tomato, onion, white rodode, cucumber, red pepper, kumquat, lemon vinaigrette)

1. L'Avenir Pinotage Rose / 15 pln 2. Joseph Drouhin Macon Lugny Chardonnay / 150 pln

35 pln

SALAŁKA Z KOZIM SEREM /5,6,7,W/

(MIX SAŁAT, POMIDOR, OGÓREK, WINEGRET BAZYLIOWY)

SALAD WITH GOAT CHEESE

(lettuce mix, tomato, cucumber, basil vinaigrette)

1. Ochagavia 1851 Chardonnay Reserva / 16 pln 2. Sileni Sauvignon Blanc / 140 pln

31 pln

SALAŁKA Z PIERSIĄ KURCZAKA KUKURYDZIANEGO /2,13,6,7/

(RUKOLA, BIAŁA RZODKIEW, OGÓREK, POMIDOR, PAPRYKA, CEBULA, WINEGRET MUSZTARDOWY)

CORN CHICKEN BREAST SALAD

(arugula, white radish, cucumber, tomato, red pepper, onion, mustard vinaigrette)

1. L'Avenir Pinotage Rose / 15 pln 2. DeMorgenzon DMZ Chardonnay / 135 pln

25 pln

Desery z naszej cukierni

Desserts from our bakery

SZARLOTKA /13,2,5,7/
(SOS WANILIOWY, GAŁKA LODÓW)
APPLE PIE (vanilla sauce, scoop of ice cream)

Iveriuli Kindzmarauli / 18 pln

16pln

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ /7,13,5,2/
(SORBET Z MALIN, SOS WANILIOWY)
CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE (sorbet with raspberries, vanilla sauce)

Tokaj Nobilis Amicus Cuvee / 28 pln

16pln

PUCHAR LODOWY /7,5/
(OWOCE, BITA ŚMIETANA, SOS TRUSKAWKOWY)
ICE CUP (fruits, whipped cream, strawberry sauce)

18pln

PATE CHOUX /13,2,5,7/
(CZEKOLADA, OWOCE LEŚNE)
PATE CHOUX (chocolate, forest fruits)

Graham's Six Grapes Reserve Port / 28 pln

16pln

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 occassions.
They are created from scratch in our confectionery.
Additional information will be provided by the restaurant service.

Napoje zimne

Cold refreshments

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7-Up, Tonic, Bitter lemon	8 PLN / 0.2l
Sok owocowy (jabłko, pomarańcza, grejpfrut, czarna porzeczka, ananas, pomidor) Fruit juice (apple, orange, grapefruit, blackcurrant, pineapple, tomato)	8 PLN / 0.2l
Woda Badoit / Evian Badoit sparkling water / Evian still water	14 PLN / 0.33l 18 PLN / 0.75l
Woda Cisowianka Perlage / Classique Cisowianka Perlage / Classique mineral water	10 PLN / 0.3l 14 PLN / 0.7l
Lipton Ice Tea	8 PLN / 0.2l
Red Bull energy drink	15 PLN / 0.25l
Sok ze świeżych owoców Fresh squeezed fruit juice	16 PLN / 0.2l
ON Lemon	14 PLN / 0.33l

Napoje gorące

Hot refreshments

Espresso	9 PLN
Double espresso	12 PLN
Latte	12 PLN
Cappuccino	10 PLN
Flat White	12 PLN
Czekolada na gorąco Hot chocolate	14 PLN
Herbata Althaus Althaus Tea	12 PLN
Wino grzane Mulled wine	16 PLN