

Składanie zamówień do godziny 21:45
Zachęcamy do dokonywania rezerwacji stolików na wieczory z kapelą góralską.

Rachunek jest przypisany do stolika i może być podzielony tylko na równe części.
Rezerwacji stolika powyżej 10 osób prosimy dokonywać z 1 dniowym wyprzedzeniem.

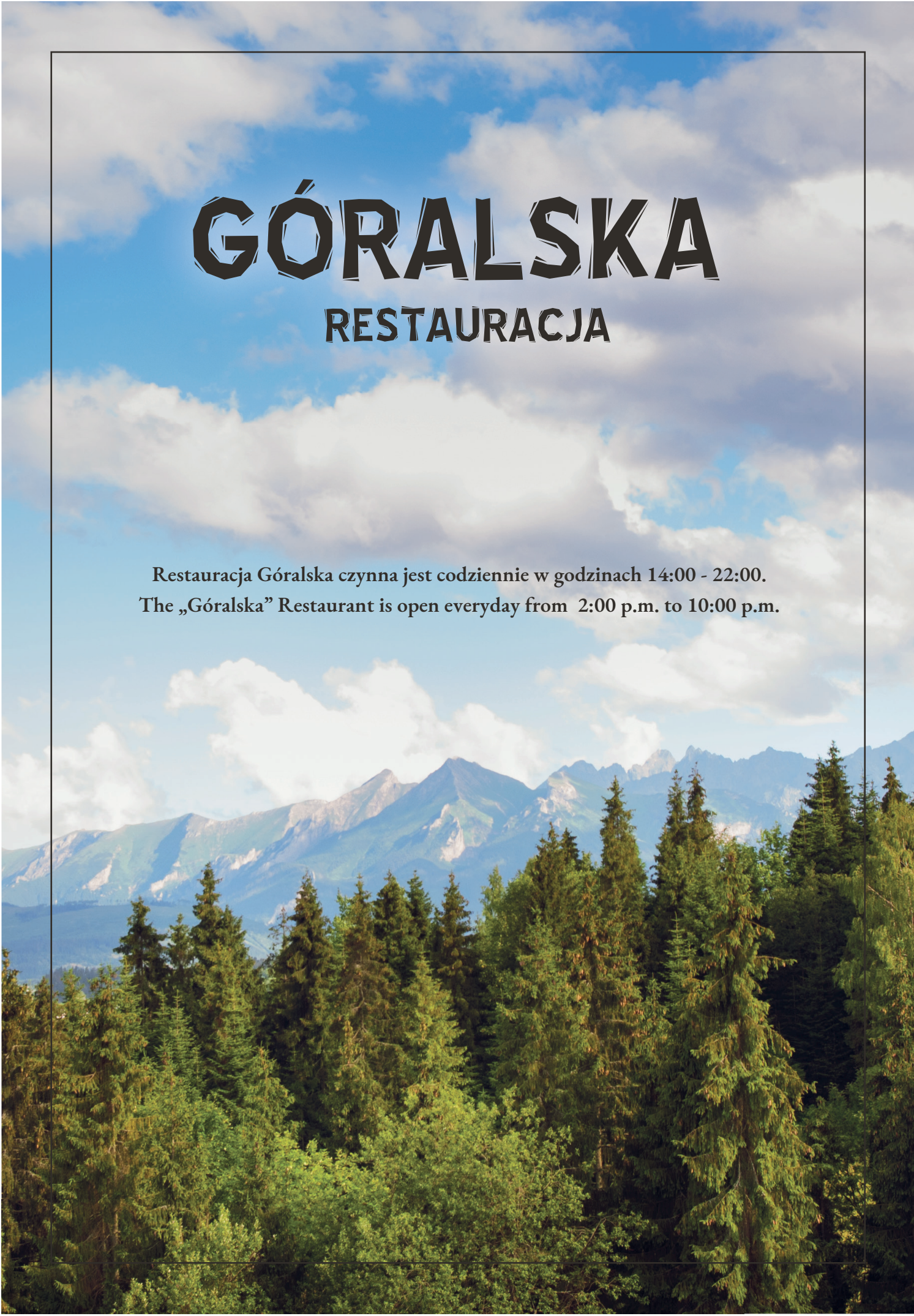
Placing orders at the latest by 09:45 pm
We recommend booking tables for our evenings with the highlander band.

The bill is always assigned to a table and can be divided only into equal parts.
Booking a table for more than 10 people should be made 1 day in advance.

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

 Koktajl bezalkoholowy / Cocktail without alcohol



GÓRALSKA

RESTAURACJA

Restauracja Górska czynna jest codziennie w godzinach 14:00 - 22:00.
The „Górska” Restaurant is open everyday from 2:00 p.m. to 10:00 p.m.

Zimowe specjały

Winter specialties

SALAŃKA Z WĘDZONĄ GĘSIĄ /7,6,13/
(RUKOLA, CEBULA, OGÓREK, POMIDOR, PAPRYKA, WINEGRET MUSZTARDOWY)
SALAD WITH SMOKED GOOSE (arugula, onion, tomatoes, pepper, mustard vinaigrette)
1. Why Not Nero d'Avola – Syrah / 17 pln 2. Gnarly Head Zinfandel / 165 pln

RYDZE SMAŻONE NA MAŚLE /2,5,13,14/
(GRZANKA, POMIDORY CONCASSE)
BUTTER-FRIED SAFFRON MILK CAPS (toasts, tomato concassé)
1. Sachino Rkatsiteli białe / 16 pln 2. First Press Chardonna / 215 pln

KREM ZIEMNIACZANY /2,13,5,10/
(KASZANKA Z JABŁKIEM, CEBULA)
CREAMY POTATO SOUP (blood sausage with apples, onion)

POŁĘDWICZKA CIEŁĘCA /1,5,10,13/
(SOS BOROWIKOWY, DUSZONY SZPINAK, PUREE ZIEMNIACZANE Z CEBULĄ CZOSNKOWĄ)
VEAL LOIN (porcini mushroom sauce, stewed spinach, potato purée with white onion)
1. Sachino Rkatsiteli białe / 16 pln 2. Cava Reserva Brut / 130pln

Składanie zamówień do godziny 21:45
Zachęcamy do dokonywania rezerwacji stolików na wieczory z kapelą góralską.
Rachunek jest przypisany do stolika i może być podzielony tylko na równe części.
Rezerwacji stolika powyżej 10 osób prosimy dokonywać z 1 dniowym wyprzedzeniem.

Placing orders at the latest by 09:45 pm
We recommend booking tables for our evenings with the highlander band.
The bill is always assigned to a table and can be divided only into equal parts.
Booking a table for more than 10 people should be made 1 day in advance.

Koktajle

Cocktails

HERBATA BABCI ZOSI
Herbata earl grey, żurawina, imbir, syrop marakuja, pomarańcza, sok z cytryny. Na specjalne życzenie barman przygotowuje wersję z alkoholem.
Earl grey tea, cranberry, ginger, passion fruit syrup, orange, lemon juice.
For your special wish, our barman will add extra alcohol shot to it.

SŁONECZKO NA ZACHODZIE
Dictador 12yo, herbata Earl Grey, cytryna, domowy syrop korzenny, pomarańcza, goździki
Dictador 12yo, Earl Grey tea, leomon, homemade spicy syrup, orange, cloves

YUZUŚ
Finlandia mango , Kahlua , sok Yuzu
Finlandia mango, Kahlua, Yuzy juice

JA-RZĘ- GIN
Beefeater Pink, sok jarzębina Bania, cytryna, woda mineralna, czerwona porzeczka
Beefeater Pink, Bania rowan syrup, lemon, mineral water, redcurrant

LEŚNIK
Dictador 12yo, Martini Rosso, syrop z malin bania, cytryna, angostura
Dictador 12yo, Martini Rosso, Bania raspberry syrup, lemon, angostura

SZARLOTKA
Jim beam fire, syrop domowy, cytryna , jabłko, cynamon
Jim beam fire, homemade syrup, lemon, apple, cinnamon

TRUSKAWKOWE PISCO
Pisco, puree z truskawki, cytryna, syrop domowy, świeża truskawka
Pisco, strawberry puree, lemon, homemade syrup, fresh strawberry

ZIELONY BRZYZEK
Gin Columbian, syrop ogórkowy, sherry osborne, świeży ogórek zielony
Gin Columbian, cucumber syrup, sherry osborne, fresh cucumber

SŁODKA INSPIRACJA
Olmeca, sok z cytryny, mleko kokosowe, syrop migdałowy
Olmeca, lemon juice, coconut milk, almonds syrup

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
Jim Beam (redstag, apple, honey)	18 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) 1. Baczewski / 14 pln 2. Beluga Noble / 18 pln	34pln
---	--------------

ŚLEDŹ MATIAS /5,9,13/ (CEBULA, KWAŚNA ŚMIETANA, JABŁKA, BURAK) HERRING MATIAS (onion, sour cream, apples, beetroot) 1. Baczewski / 14 pln 2. Beluga Noble / 18 pln	31pln
---	--------------

GRILLOWANY SER GÓRSKI /5,1,13/ (PANCETTA, DUSZONA ŻURAWINA NA WINIE) GRILLED REGIONAL SHEEP CHEESE (pancetta, cranberry stewed on wine) 1. Why Not Nero d'Avola – Syrah / 17 pln 2. Time Waits For No One / 130 pln	27pln
---	--------------

PIECZONY SER GÓRSKI /5,1,2,13/ (SOS Z CZARNEJ PORZECZKI I CEBULI, BOCZEK, MOSKOLE) ROASTED REGIONAL SHEEP CHEESE (blackcurrant and onion sauce, bacon, moskole - regional potato pancakes) 1. Why Not Nero d'Avola – Syrah / 17 pln 2. Time Waits For No One / 130 pln	27pln
---	--------------

Papierosy

Cigarettes

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

Zupy

Soups

KWAŚNICA, ŻEBERKO WĘDZONE, ZIEMNIAKI /10,R/
SAUERKRAUT SOUP, SMOKED RIB, POTATOES **19pln**

ŻUREK Z BIAŁĄ KIELBASĄ /2,5,10,13/
(ZIEMNIAKI, JAJO PRZEPIÓRCZE, KOPEREK) **19pln**
SOUR RYE SOUP WITH WHITE SAUSAGE (potatoes, quail egg, dill)

ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI BARANIMI /10,13,2/
BROTH WITH MUTTON DUMPLINGS **19pln**

FLAKI PO STAROPOLSKU /10,13/
TRADITIONAL POLISH TRIPE SOUP **19pln**

Gin (4cl)

Colombian ortodoxy **18 PLN**
Colombian treasure **18 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)

Courvoisier V.S	20 PLN
Courvoisier VSOP	24 PLN
Remy Martin XO	85 PLN
Remy Martin VSOP	36 PLN
Martell VSOP	36 PLN
Martell VS	26 PLN
Otard	36 PLN

Armagnac & Brandy (4cl)

Armagnac vsop	24 PLN
Stock X.O	18 PLN

Metaxa (4cl)

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

Rum & Cachaca (4cl)

Dictador 12YO	20 PLN
Cachaca Leblon	18 PLN

Dania główne
Main courses

POTRAWKA Z KRÓLIKA /13,2,10,5,1/ (MARCHEWKA, PIETRUSZKA, ZIEMNIAK, SELER, POR , CEBULA, CZOSNEK) RABBIT FRICASSEE (carrot, parsley, potatoes, celery, leek, onion, garlic)	54pln
1. La Linda Torrontes / 17 pln 2. DeMorgenzon DMZ Chardonnay / 130 pln	

WOLNO PIECZONE ŻEBRA WOŁOWE /5,10,13/ (PUREE BAZYLIOWE, MARYNOWANA PAPRYKA, SOS WŁASNY) SLOW-ROAST BEEF RIBS (basil puree, marinated bell pepper, gravy)	56pln
1. Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon / 17 pln 2. Time Waits For No One / 130 pln	

FILET Z KACZKI /1,5/ (MUS Z DYNI I BATATA, FIGA, SOS CALVADOS) DUCK FILLET (pumpkin and sweet potato mousse, fig, Calvados sauce)	63pln
1. Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon / 17 pln 2. Ken Forrester Petit Pinotage/ 130 pln	

KOTLET SCHABOWY /13,2,5/ (KAPUSTA ZASMAŻANA, ZIEMNIAKI PURÉE) PORK CHOP (fried cabbage, potato purée)	39pln
1. Kendermanns Riesling Loss / 17 pln 2. Winna Góra Regent / 150 pln	

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ /2,13,5,1/ (PLACKI ZIEMNIACZANE Z BOROWIKAMI, SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU, SZPARAGI) BEEF LOIN STEAK (potato pancakes with porcini mushrooms, green pepper sauce, asparagus)	72pln
1.Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon / 17 pln 2. First Press Cabernet Sauvignon/ 230 pln	

Dania główne

Main courses

STEK Z ANTRYKOTU DOJRZEWAJĄCEGO /2,13,5/
(RUCOLA, FRYTKI Z MOSKOLI, SALSA PIKANTNA, PARMEZAN)
DRY-AGED ENTRECÔTE STEA (arugula, moskole pancake chips, spicy salsa, parmesan cheese)

1. Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon / 17 pln

2. Baron de Ley Gran Reserva/ 250 pln

PIECZEŃ Z DZIKA /10,5,13,1/
(PURÉE ZIEMNIACZANE Z CEBULĄ, BIGOS, OGÓREK KISZONY)
ROAST WILD BOAR (potato purée with onion, sauerkraut dish with mushrooms and sausage, pickled cucumber)

1. Why Not Nero d'Avola – Syrah / 17 pln

2. Matsu El Recio / 190 pln

KOTLECIKI JAGNIĘCE /5,13,2/
(DEMI GLACE JAGNIĘCY, SZPECLE, PELATTI, GRANA PADANO, GROSZEK CUKROWY)
LAMB CHOPS
(lamb demi-glace, spätzle, pelati tomatoes, Grana Padano, sugar snap peas)

1. Why Not Nero d'Avola – Syrah / 17 pln

2. Amarone Costasera Masi / 360 pln

72pln

59pln

96pln

Whisky (4cl)

IRISH WHISKEY

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

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel’s	20 PLN
---------------	--------

SINGLE MALT WHISKY

Auchentoshan 12yo	25 PLN
Auchetoshan A.O	18 PLN
Laphroaig 10yo	26 PLN
Glenfiddich 12yo	25 PLN
Glenfiddich 15yo	30 PLN
Glenlivet 12yo	24 PLN
Glenlivet 15yo	30 PLN

BLENDED WHISKY

Grants 12 yo	22 PLN
Dewars 12yo	18 PLN
Dewars	12 PLN
Baczewski	16 PLN

BOURBON

Jim Beam	18 PLN
Jim Beam Black	18 PLN
Makers Mark	20 PLN

Wódki (4cl)

Vodka

WÓDKI CZYSTE /Vodkas

Beluga Noble	18 PLN
Beluga Transatlantic	22 PLN
Beluga Allure	36 PLN
Amundsen	14 PLN
Stock Prestige	12 PLN
Orkisz	14 PLN
Saska wódka czysta	10 PLN
Ostoya	14 PLN
Baczewski	12 PLN
Finlandia	12 PLN
Grey Goose	20 PLN

WÓDKI GATUNKOWE /Flavoured Vodkas

Saska dzika róża, czarny bez, śliwka węgierka, pigwa, wiśnia z nutą rumu, kawa, orzech, pomarańcza Rosehip, Elderberry, plum, quince, cherry with a hint of rum, coffee, nut, orange	10 PLN
Żołądkowa gorzka tradycyjna, czarna wiśnia, kolonialna caymetes bay, kolonialna port au prince traditional, black cherry, colonial caymetes bay, colonial port au prince	10 PLN
Beluga hunting berry	18 PLN
Zozworowka	16 PLN
Tarninowka	16 PLN
Sliwowica Łącka 50%	22 PLN
Sliwowica Łącka 70%	24 PLN
Grappa	26 PLN
Finlandia (Spice, lime grapefruit, mango, cranberry, redberry)	12 PLN
Soplica staropolska Głogowa, jeżyna, dereń Głogowa, blackberry, dogwood	14 PLN

WÓDKI APERITIFOWE /Aperitifs

Apsinthion	18 PLN
Campari Bitter	14 PLN
Underberg (2 cl)	15 PLN
Jagermeister	15 PLN
Sambuca (2 cl)	10 PLN
Becherovka	12 PLN

Ryby

Fish

PIECZONY PSTRAĞ W FOLII /7,4/47 pln

(BIAŁE WINO, BAZYLIA, ORZECHY PINI, CEBULA, POMIDORY CONCASSE, RYŻ Z KALMARAMI, SEPHIA)

FOIL-BAKED COD (white wine, basil, pine nuts, onion, tomato concassé, rice with squid, cuttlefish)

1. La Linda Torront s / 17 pln 2. Cove Founder Sauvignon Blanc / 120 pln

FILET Z OKONIA MORSKIEGO /5,9/63 pln

(SZPARAGI, SAŁATKA Z MŁODYCH ZIEMNIAKÓW, MAŁŻE ŚWIĘTEGO JAKUBA, ŚMIETANA CREME FRAICHE)

SEA BASS FILLET(new potato salad, scallops, cream, cr me fra che)

1. Sachino White / 16 pln 2. Kim Crawford Sauvignon Blanc / 190 pln

FILET Z TROCI WĘDROWNEJ /9,2,13,10/59 pln

(TAGLIOLINI SZPINAKOWE, CONCASSE, BULION RYBNY, SHIMEJI)

SEA TROUT FILLET (spinach tagliolini, tomato concassé, fish broth, shimeji mushrooms)

1. Baron De Ley Rosado Lagrima / 17 pln 2. Gnarly Head Viognier / 160 pln

Dania mączne

Flour dishes

PIEROGI Z BRYNDZĄ /2,13,5/
(SKWARKI, SMAŻONA CEBULA)
DUMPLINGS WITH SHEEP MILK CHEESE (pork scratchings, fried onion)
1. Sachino Rkatsiteli / 16 pln 2. Varvaglione V5 / 120 pln

35 pln

PIEROGI Z JAGNIĘCINĄ /2,13/
(RUKOLA, SOS CHILI)
DUMPLINGS WITH LAMB (arugula, chilli sauce)
1. Why Not Nero d'Avola – Syrah / 17 pln 2. Gnarly Head 1924 Double Black / 180 pln

35 pln

Piwo

Beer

Żywiec lany / Draft beer 10 PLN / 0.3l | 11 PLN / 0.5l
Żywiec 10 PLN / 0.33l | 11 PLN / 0.5l
Warka 12 PLN / 0.5l
Warka Strong 12 PLN / 0.5l
Warka Radler 12 PLN / 0.5l
Heineken 12 PLN / 0.33l
Desperados 14 PLN / 0.4l
Żywiec Porter 12 PLN / 0.33l
Żywiec Bezalkoholowy 9 PLN / 0.33l
Paulaner jasny / ciemny 16 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.



SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM /6,7,9/

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

TUNA SALAD (tuna loin, tomato, onion, white rodode, cucumber, red pepper, kumquat, pistachios, citrus vinaigrette)

1. L'Avenir Pinotage Rose / 17 pln 2. Joseph Drouhin Macon Lugny Chardonnay / 165 pln

39pln

SAŁATKA Z KOZIM SEREM /5,6,7,W/

(MIX SAŁAT, POMIDOR, OGÓREK, WINEGRET BAZYLIOWY)

SALAD WITH GOAT CHEESE

(lettuce mix, tomato, cucumber, basil vinaigrette)

1. La Linda Torrontes / 17 pln 2. Cove Rounder / 120 pln

35pln

SAŁATKA Z SOCZEWICĄ /7,13/

(POMIDOR, OGÓREK, PAPRYKA, CEBULA, RZODKIEWKA, GUACAMOLE)

LENTIL SALAD

(tomato, cucumber, red pepper, onion, radish, guacamole)

1. L'Avenir Pinotage Rose / 17 pln 2. DeMorgenzon DMZ Chardonnay / 130 pln

35pln

Desery z naszej cukierni

Desserts from our bakery

SZARLOTKA

/13,2,5/

(SOS ANGIELSKI, SORBET PORZECZKA, BIAŁA CZEKOLADA)

APPLE PIE (custard, currant sorbet, white chocolate)

Budahazy Szent Tamas Tokaj Furmint Harslevelu / 26 pln

19pln

SERNIK BROWNIE

/13,5,2/

(YUZU, SORBET LIMONKA, MAKARON Z MANGO, CZEKOLADA Z CYNAMONEM)

BROWNIE CHEESECAKE (yuzu, lime sorbet, mango noodles, chocolate with cinnamon)

Yuzuś (drink) / 20 pln

22pln

SUFLET CZEKOLADOWY

/2,5/

(MALINA, AGREST, KAWIOR RÓŻANY)

CHOCOLATE SOUFFLÉ (raspberries, gooseberries, rose caviar)

Graham's Six Grapes / 28 pln

22pln

MONO-PORCJA

/2,5/

(KOKOS, MALIBU, CZEKOLADA, LODY ŚLIWKOWE)

MONO-PORTION (coconut, Malibu, chocolate, plum ice cream)

Dictador 2070 / 28 pln

20pln

LODY BANIA

/7,5/

BANIA ICE CREAM (coconut, Malibu, chocolate, plum ice cream)

20pln

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

9 PLN / 0.2l

Sok owocowy

(jabłko, pomarańcza, grejpfrut, czarna porzeczka, ananas, pomidor)

Fruit juice

(apple, orange, grapefruit, blackcurrant, pineapple, tomato)

9 PLN / 0.2l

Woda Badoit / Evian

16 PLN / 0.33l | 20 PLN / 0.75l

Woda Żywiec Zdrój

Classique mineral water

12 PLN / 0.3l | 16 PLN / 0.7l

Lipton Ice Tea

10 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

10 PLN

Double espresso

14 PLN

Latte

14 PLN

Cappuccino

12 PLN

Flat White

14 PLN

Czekolada na gorąco

Hot chocolate

15 PLN

Herbata Althaus

Althaus Tea

13 PLN

Wino grzane

Mulled wine

18 PLN