

COGNAC & BRANDY (4CL)

Cognac & Brandy

Stock XO 40%	29 PLN
Courvoisier VSOP 40%	44 PLN
Courvoisier VS 40%	36 PLN

ARMAGNAC (4CL)

Armagnac

Armagnac Castarede VSOP 40%	39 PLN
-----------------------------	--------

METAXA (4CL)

Metaxa

Metaxa 12* 40%	40 PLN
Metaxa 7* 40%	29 PLN

TEQUILA (4CL)

Tequila

Sierra 38% Silver, Gold	29 PLN
KAH 40% Anejo, Blanco	59 PLN

WERMUT (8CL)

Vermouth

Carpano 15% Bianco, Rosso, Dry	29 PLN
-----------------------------------	--------

GIN (4CL)

Gin

Millhill's 38% London Dry, Pineapple Breeze, Strawberry Fields	21 PLN
Colombian Treasure 43%	28 PLN
Roku 43%	33 PLN
Hendrick's 41,4%	39 PLN

CALVADOS (4CL)

Calvados

Boulard 40%	39 PLN
-------------	--------

RUM & CACHAÇA (4CL)

Rum & Cachaca

Republica Reserva White 37,5%, Reserva Dark 40%	22 PLN
Dictador 12 YO 40%	30 PLN
Dictador 20 YO 40%	39 PLN
Leblon 40%	27 PLN

PORTO & SHERRY (10CL)

Porto & Sherry

White Porto 18,5%	29 PLN
Porto 6 grapes 20%	46 PLN
Sherry 18%	29 PLN

SZEF KUCHNI POLECA

Chef recommends

Botwina, jajko, ziemniaki / Beet greens soup, egg, potatoes (2,5,10)	29 PLN
Polędwiczka wieprzowa, sos borowikowy, ziemniak faszerowany (cebula, szczypiorek, bryndza), broccolini / Pork tenderloin, porcini mushroom sauce, stuffed potato (onion, chives, bryndza cheese), broccolini (5)	77 PLN
Beza Pavlova z wanilią, crumble owsiane, sorbet rokitnik / Pavlova meringue with vanilla, oat crumble, sea buckthorn sorbet (2,5,7,8,12,13)	32 PLN

PRZYSTAWKI

Starters

Tatar rybny (śledź litewski, troć wędzona, ogórek, szczypiorek, cebula, jabłko), śmietana crème fraîche, jajko przepiórcze, szparagi / Fish tartare (lithuanian herring, smoked bull trout, cucumber, chives, onion, apple), crème fraîche, quail egg, asparagus (2,5,9)	45 PLN
Grillowany ser górski, pancetta, suszona żurawina, czarna porzeczka / Grilled regional sheep cheese, pancetta, dried cranberry and black currant (1,5,13)	39 PLN
Krewetki duszone w białym winie, papryczka chili, sos maślany, grzanki / White wine-braised shrimp, chilli peppers, butter sauce, toasts (1,5,11,13)	65 PLN

SALATKI

Salads

Ośmiornica, komosa ryżowa, pikle, winegret ziołowy / Octopus, quinoa, pickles, herb vinaigrette (9,11)	89 PLN
Mix салат, panierowany Lazur, grillowany ser kozi, figa, kumkwat, kolendra, orzech włoski, pinii, winegret cytryna-pomarańcza / Lettuce mix, breaded blue cheese, grilled goat cheese, fig, kumquat, coriandre, walnuts, pine nuts, lemon-orange vinaigrette (2,5,7,13)	52 PLN
Cezar (sałata rzymska, kurczak w panko, boczek, parmezan, pomidor koktajlowy, cebula, sos anchois) / Caesar (romaine lettuce, panko chicken, bacon, Parmigiano Reggiano, cocktail tomatoes, onion, anchovy sauce) (2,5,6,9)	48 PLN

RYBY

Fish

Dorada, placki ziemniaczane z borowikami, szparagi / Gilt-head bream, potato pancakes with porcini mushrooms, asparagus (2,5,9,13)	79 PLN
Pstrąg, ziemniaki po francusku, czerwona kapusta, ogórek, cebula, jabłko, oliwa / Trout, dauphinoise potatoes, red cabbage, cucumber, onion, apple, olive oil (5,9)	65 PLN
Okoń morski, sałatka warzywna / Sea bass, vegetable salad (2,9)	85 PLN

ZUPY

Soups

Rosół, pierogi z kaczki, marchewka / Consommé, duck dumplings, carrot (2,10,13)	29 PLN
Żurek, biała kielbasa, ziemniaki, jajko, koperek / Sour rye soup, white sausage, potatoes, egg, dill (2,5,10,13)	31 PLN
Kwaśnica, żeberko wędzone, ziemniaki / Sauerkraut soup, smoked rib, potatoes (10)	29 PLN



DANIA GŁÓWNE

Main Courses

Filet z perliczki, makaron tagliatelle aglio olio e peperoncino cukinia, pomidory concasse, sos ciemny / Guinea fowl fillet, tagliatelle aglio, olio e peperoncino, courgette, tomato concassé, dark gravy (2,10,13)	79 PLN
Polędwiczki jagnięce, sos kurkowy, moskol, warzywa / Lamb loins, chanterelle sauce, potato-flour pancake, vegetables (2,5,13)	115 PLN
Policzki cielęce (gotowane), bulion, warzywa / Veal cheeks (boiled), broth, vegetables (10)	85 PLN
Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta / Pork chop, potatoes, cabbage (2,5,13)	59 PLN

WOŁOWINA

Beef

Tatar (polędwica wołowa, ogórek, cebula, borowik, musztarda, oliwa, żółtko, szprota) / Tartare (beef tenderloin, cucumber, onion, porcini mushrooms, mustard, olive oil, egg yolk, sprat) (2,5,6,9)	56 PLN
Spaghetti z polędwicą wołową, oliwa, cebula, czosnek, pietruszka, chili, orzechy piniowe / Spaghetti with beef tenderloin, olive oil, onion, garlic, parsley tops, chilli, pine nuts (7,13)	59 PLN
Stek wołowy, warzywa z patelni, sos z zielonego pieprzu, frytki z moskoli / Beef tenderloin steak, pan-fried vegetables, green peppercorn sauce, moskol pancake chips (2,5,13)	109 PLN
Stek z Antrykotu (Polska) / Entrecôte steak (Poland)	135 PLN
Stek z Antrykotu (USA) / Entrecôte steak (USA)	185 PLN
Stek z Rostbefu (Argentyna) / Strip steak (Argentina)	115 PLN

DODATKI DO STEKÓW / Side dishes for steaks:
Ziemniaki pieczone, dipy (śmietanowy, musztardowy), rukola, pomidor concasse, cebula czerwona, dymka / Roast potatoes, dips (cream, mustard), rocket, tomato concassé, red onion, spring onion (5,6)

Smacznego

Bon Appetit

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Vegetarian dishes

Makaron udon 5 smaków, warzywa, sambal, orzechy ziemne / 5 flavours udon, vegetables, sambal, peanuts (2,7,13)	52 PLN
Risotto, szparagi, szafran, cebula, czosnek, nerkowiec / Risotto, asparagus, saffron, onion, garlic, cashews (5,7)	65 PLN
Pieczony kalafior, sos pomidorowy z ciecior ką, pomidor koktajlowy, jabłko, boczniaki, pesto / Roasted cauliflower, tomato sauce with chickpeas, cherry tomatoes, apple, oyster mushrooms, pesto (7)	59 PLN

Do każdego rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku / Each bill is surcharged with 10% service fee.

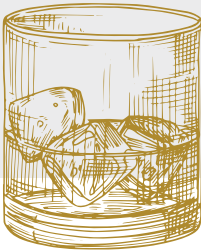
WHISKY (4CL)

Whisky

IRISH WHISKY (4CL)		AMERICAN WHISKY (4CL)	
Dubliner 40%	23 PLN	Jack Daniel's Single Barrel 45%	54 PLN
Connemara 40%	30 PLN	Gentelman Jack 40%	39 PLN
		Jack Daniel's 40%	30 PLN
BOURBON (4CL)		BLENDED WHISKY (4CL)	
Jim Beam 40%	28 PLN	Clan Campbell 40%	23 PLN
Jim Beam Black 43%	30 PLN	Hibiki Harmony 43%	59 PLN
Jim Beam Rey 40%	30 PLN	Famous Grouse 40%	24 PLN
Jim Beam 7 YO 45%	30 PLN	Baczewski 40%	26 PLN
Maker's Mark 45%	33 PLN	Chivas 12 YO 40%	34 PLN
Woodford Reserve 43,2%	46 PLN		

SINGLE MALT WHISKY (4CL)

Auchentoshan AO 40%	28 PLN	Laphroig 10 YO 40%	41 PLN
Auchentoshan 12 YO 40%	36 PLN	Ardbeg 10 YO 46%	54 PLN
Auchentoshan Three Wood 43%	36 PLN	Glenfiddich 18 YO 40%	62 PLN
Suntory Toki 43%	32 PLN	Glenlivet 15 YO 40%	44 PLN
Bowmore 12 40%	38 PLN	Glenlivet 18 YO 40%	63 PLN
The Macallan 12 YO 40%	59 PLN		



Do każdego rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku / Each bill is surcharged with 10% service fee.

PIWO

Beer

1664 Blanc 5% Lane / Draft beer	24 PLN / 33CL 27 PLN / 50CL
Žatecký Světlý Ležák 5% Lane / Draft beer	20 PLN / 30CL 21 PLN / 50CL
Grimbergen Double Ambrée 5,5%, Blonde 5,5%, Blanche 5%	22 PLN / 33CL
1664 Blanc 5%	22 PLN / 33CL

Žatecký 0%	22 PLN / 50CL
Žatecký Světlý Ležák 5%	22 PLN / 50CL
Garage Orange Spritz 4,5%	23 PLN / 40CL
Garage Hard Lemon 4,5%	23 PLN / 40CL
Garage Euphoriq 0%	23 PLN / 40CL
Guinness 4,2%	30 PLN / 40CL

WÓDKI (4CL)

Vodka

WÓDKI GATUNKOWE (4CL) / Flavoured Vodkas

Saska 30% Orzech laskowy, Pomarańcza, Kawa z nutą brandy, Pigwa, Wiśnia, Czarny bez, Śliwka / Hazelnut, Orange, Coffee with a hint of brandy, Quince, Cherry, Elderflower, Plum	20 PLN
Żołądkowa Gorzka 34% Tradycyjna, Z miętą, Z figą, Czarna wiśnia / Traditional, With mint, With fig, Black cherry	20 PLN
Becherovka 38%	23 PLN
Amundsen 40% Malina nordycka, Owoce leśne / Nordic raspberry, Forest fruits	23 PLN
Zozworówka 40%	23 PLN
Tarninówka 30%	24 PLN
Mioduła Prezydencka 40%	32 PLN
Gruszkówka Williams 50%	36 PLN
Śliwowica Łącka 50%	34 PLN
Śliwowica Łącka 70%	38 PLN
Grappa 40%	39 PLN



WÓDKI CZYSTE (4CL) / Vodkas

Amundsen 40%	23 PLN
Stock prestige 40%	22 PLN
Haku 40%	27 PLN
Beluga noble 40%	27 PLN
Beluga Transatlantic 40%	33 PLN
Orkisz 40%	24 PLN
Saska 40%	20 PLN
Belvedere 40%	30 PLN
Baczewski 40% / Potato vodka	23 PLN

WÓDKI APERITIFOWE (4CL) / Aperitifs

Fernet Branca 39%	21 PLN
Fernet Barnca Mente 28%	21 PLN
Apsinthion 55%	26 PLN
Campari Bitter 25%	21 PLN
Underberg (2 cl) 44%	22 PLN
Jägermeister 35%	23 PLN
Sambuca (2 cl) 40%	12 PLN

DESERY

Desserts

Monoporcja mango-maracuja-kokos, sorbet miętowy / Monoportion mango-passion fruit-coconut, mint sorbet (2,5,12,13)	29 PLN
Flan z karmelem, sos owoce leśne, kruszonką z białej czekolady / Crème caramel, berry sauce, white chocolate streusel (2,5,7,8,12,13)	29 PLN
Sernik jogurtowo-limonkowy na zimno, lodowe zabajone szampańskie, sos malinowy z yuzu, crumble migdałowe, galaretka malinowa / No-bake yoghurt-lime cheesecake, zabaglione-champagne ice cream. raspberry-yuzu sauce, almond crumble, raspberry jelly (2,5,7,12,13)	29 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	20 PLN / 33CL
Sok ze świeżych owoców / Fresh squeezed fruit juice	30 PLN / 20CL
Sok owocowy (jabłko, pomarańcza, multiwitamina, pomidor) / Fruit juice (apple, orange, multivitamin, tomato)	16 PLN / 20CL
Napój z czarnych porzeczek / Blackcurrant beverage	16 PLN / 20CL
Pepsi Zero, Pepsi, Mirinda, 7UP Zero, Schweppes Tonic, Lipton Ice Tea	16 PLN / 20CL
Kinga Pienińska niegazowana, gazowana / Kinga Pienińska water still, sparkling	16 PLN / 33CL 20 PLN / 70CL
Red Bull Energy Drink	26 PLN / 25CL

NAPOJE GORACE

Hot beverages

Espresso	17 PLN
Double espresso	22 PLN
Latte*	23 PLN
Cappuccino*	21 PLN
Flat White*	23 PLN
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną / Hot chocolate with whipped cream	26 PLN
Herbata Althaus / Althaus Tea	18 PLN
Herbata Babci Zosi (żurawina, imbir, pomarańcza, syrop Monin passion fruit, sok z cytryny, herbata earl grey) / Special Bania tea (cranberry, ginger, orange, syrup Monin passion fruit, lemon juice, earl grey tea)	27 PLN
Wino grzane / Mulled wine	34 PLN

*Kawa przygotowana na mleku roślinnym + 4 PLN / Coffee prepared on a base of plant milk + 4 PLN



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.

Lody wykorzystywane w naszych restauracjach tworzymy sami w cukierni Hotelu Bania. / We create the **ice cream** used in our restaurants ourselves in the confectionery of Hotel Bania.

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Non-alcoholic cocktails

Yasmine Sour
4cl jaśminowa herbata, 2cl syrop gruszkowy, 2cl sok z cytryny, 2cl płynne białko
/ 4cl jasmine tea, 2cl pear syrup, 2cl lemon juice, 2cl liquid protein

Malinowe Daiquiri / Raspberry Daiquiri
4cl malinowe purée, 2cl syrop o smaku rumu, 2cl sok z cytryny, 6cl sok jabłko
/ 4cl raspberry purée, 2cl rum flavoured syrup, 2cl lemon juice, 6cl apple juice

Kwiatowy Spritz / Floral Spritz
4cl syrop lawenda, 2cl sok z cytryny, 10cl tonic elderflower
/ 4cl lavender syrup, 2cl lemon juice, 10cl elderflower tonic

Virgin Aperol
6cl syrop orange spritz, 7cl tonic, 7cl woda gazowana
/ 6cl orange spritz syrup, 7cl tonic, 7cl sparkling water

KOKTAJLE

Cocktails

Leśny mech
4cl P31, 2cl Carpano Bianco, 2cl De Kuyper Passion, 2cl sok z cytryny, 2cl Monin czarny bez,
20cl elderflower tonic / 4cl P31, 2cl Carpano Bianco, 2cl De Kuyper Passion, 2cl lemon juice,
2cl Monin elderflower, 20cl elderflower tonic

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

Górska brzoskwinia
4cl Jim Beam Peach, 2cl Drambuie, 2cl syrop Bania jarzębina, 2cl sok z cytryny, 10cl tonic
różano-lemoniadowy / 4cl Jim Beam Peach, 2cl Drambuie, 2cl Bania rowan syrup, 2cl lemon juice,
10cl tonic rose-lemonade

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

Górska Lemoniada
2cl De Kuyper Strawberry, 4cl Woodford Reserve, 2cl sok z cytryny, 3cl domowy syrop
cukrowy, woda gazowana / 2cl De Kuyper Strawberry, 4cl Woodford Reserve, 2cl lemon juice,
3cl homemade sugar syrup, sparkling water

Spritz po Nasemu
4cl Stock Prestige, 2cl syrop Bania, 2cl Litworówka Bania, 10cl Prosecco Treviso,
2cl sok z cytryny / 4cl Stock Prestige, 2cl Bania syrup, 2cl angelica tincture,
10cl Prosecco Treviso, 2 cl lemon juice



NASZE SPECJAŁY

Our specialties

CYTRYNÓWKA MIODOWA 36%
Highlander lemon tincture

Oryginalna nalewka o soczystym smaku cytryn, połą-
czonym z nutą słodczy, prawdziwego miodu. Powstała
z naturalnych oraz w pełni ekologicznych składników. /
An original tincture with the juicy flavour of lemons, combined
with the sweetness of natural honey. Created from natural
and fully organic ingredients.

LITWORÓWKA GÓRALSKA 40%
Highlander angelica tincture

Podhalańska nalewka produkowana wg. starych tatrzań-
skich receptur na bazie litworu – niezwykle rzadkiej rośliny,
spotykanej w Tatrach. Nalewka o wyjątkowym korzennym
aromacie wzbogaconym smakiem naturalnego miodu. /
Podhale tincture produced according to old Tatra recipes
on the basis of angelica - an extremely rare plant found in
the Tatra Mountains. The tincture has a unique spicy
aroma enriched with the taste of natural honey.

WIŚNIÓWKA GÓRALSKA 25%
Highlander cherry tincture

Naturalne produkty, domowa receptura - przepis na
wspaniałą nalewkę, której smak i zapach wiśni nie są
jedynymi atutami. Wspomaga także organizm w wielu
aspektach zdrowotnych. / Natural products, homemade
formula - a recipe for a wonderful tincture whose taste
and cherry aroma are not its only advantages. It also
supports the body in many health aspects.

MALINÓWKA GÓRALSKA 25%
Highlander raspberries tincture

Aromatyczna nalewka sporządzona ze świeżych malin
dojrzewających w słońcu leśnej polany. Dzięki właściwo-
ścią rozgrzewającym wspaniale sprawdza się w sezonie
zimowym, skutecznie zwalcza przeziębienia, działa uspo-
kajająco. / An aromatic tincture made from fresh raspberries
ripening in the sun of a forest glade. Thanks to its warming
properties, it is ideal in the winter season, effectively fights
colds and has a calming effect.

27 PLN **4 CL**
311 PLN **BUTELKA - 50 CL**

CZARNY BEZ 34%
Highlander edelflower tincture

Nalewka produkowana ze starannie wyselekcjonowanych
składników. Bogaty aromat oraz liczne właściwości
prozdrowotne czarnego bzu czynią produkt wysoce-
jakościowym. / Tincture is produced from carefully selected
ingredients. The rich aroma and many health-promoting
properties of elderberry make it a high-quality product.

27 PLN **4 CL**
311 PLN **BUTELKA - 50 CL**

PIWO BANIA
Bania Beer

Piwo Bania Marcowe 6%
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 6%
IPA o rewolucyjnym smaku i chluba browaru. Polecane
w towarzystwie owocowych przekąsek i bakalii / This
delicious IPA is the greatest pride of our brewery. Recom-
mended for fruit snacks, especially dried fruits and nuts.

22 PLN **33CL**

**SOK Z GÓR JABŁKOWO - MARCHWIOWY,
JABŁKOWO - GRUSZKOWY, JABŁKOWY**
Juices from the mountains - apple and carrot, apple
and pear, apple

Soki w 100% naturalne, bez żadnych dodatków, bez wody,
bez cukru, bez konserwantów. Tłoczone metodą trady-
cyjną w małej rodzinnej tłoczni. Pasteryzowane w sposób
naturalny. / 100% natural juices, no additives, no water,
no sugar, no preserves. Pressed using the traditional
method in a small family-run pressing plant. Pasteurised
in a natural way.

20 PLN **33CL**