



★★★★
Bania
HOTEL

GÓRALSKA
RESTAURACJA



Restauracja Góralska czynna jest codziennie w godzinach:

Niedziela - Czwartek 14:00-22:00

Piątek - Sobota 14:00-23:00

Prosimy składać zamówienia nie później niż 15 minut przed zamknięciem.
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.

The Góralska Restaurant is open daily:

Sunday - Thursday from 2:00 p.m. to 10:00 p.m.

Friday - Saturday from 2:00 p.m. to 11:00 p.m.

Placing orders at least 15 minutes before closing.

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.

Specjały Hotelu Bania

Hotel Bania specialties

Sok z gór jabłkowy

Juices from the mountains - apple

14 PLN / 0.33l

Sok z gór jabłkowo - marchwiowy

Juices from the mountains - apple and carrot

14 PLN / 0.33l

Sok z gór jabłkowo - gruszkowy

Juices from the mountains - apple and pear

14 PLN / 0.33l

Soki w 100% są naturalne, absolutnie bez żadnych dodatków, bez dodawania wody, bez dosypywania cukru, bez konserwantów - 100% Natury. Tłoczone metodą tradycyjną w małej rodzinnej tłoczni. Pasteryzowane w sposób naturalny, tak jak dawniej czyniły to nasze Babcie, przez co termin przydatności do spożycia nie przekracza 12-u miesięcy. Zmienność wyglądu (barwa, mętność) i smaku poszczególnych partii (mniej lub bardziej słodkie, kwaskowate), zależy od odmian użytych do tłoczenia jabłek.

The juices are 100% natural, with absolutely no additives, no water, no sugar, no preservatives - 100% Nature. Pressed with a traditional method in a small family press. Pasteurised in a natural way, just like our grandmothers used to do, which makes the best-before date not longer than 12 months. Variability of appearance (colour, turbidity) and taste of individual batches (more or less sweet, sourish) depends on varieties used for pressing apples.



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

Specjały Hotelu Bania

Hotel Bania specialties

Koktajle Cocktails

TURBACZ

30ml Baczewski pomarańcza, 20ml St germain, 10ml sok z cytryny,
80 ml Treviso Prosecco

30ml Baczetwski orange, 20ml St germain, 10ml lemon juice, 80ml Treviso Prosecco

32 PLN

JAWORZYNA

40ml Dictador 12, 20ml Finlandia Cranberry, 40ml syrop Monin Rose, 20ml sok z cytryny,
wiśnia Maraska

40ml Dictador 12, 20ml Finlandia Cranberry, 40ml Monin Rose syrup, 20ml lemon juice,
Maraska cherry

28 PLN

RÓŻOWA POLANA

40ml Finlandia Redberry, 10ml Chambord , 15 ml domowy syrop cukrowy,
30ml sok z cytryny, biańko jaja

40ml Finlandia Redberry, 10ml Chambord , 15ml homemade sugar syrup,
30ml lemon juice, egg white

20 PLN

GORC

40 ml Gin Columbian Ortodoxy, 40ml domowy mus truskawkowy,
20ml syrop ogórkowy monin, 20ml sok z cytryny

40ml Columbian Ortodoxy Gin, 40ml homemade strawberry mousse,
20ml monin cucumber syrup, 20ml lemon juice

25 PLN

MOSTOWNICA

40ml wódka Amundsen, 20ml Maraschino, 20ml sok z cytryny,
20ml domowy syrop cukrowy

40ml vodka Amundsen, 20ml Maraschino, 20ml lemon juice,
20ml home-made sugar syrup

25 PLN

SUCHY GROŃ

40ml Sopllica Staropolska Jeżyna, 40ml sok żurawinowy, 40ml Cytrynowka Bania

40ml Sopllica Staropolska Blackberry, 40ml Cranberry juice, 40ml Lemon vodka Bania

26 PLN

STUS

40ml Makers Mark, 20ml Archers, 20ml sok z cytryny, 60ml sok pomarańczowy,
60ml sok żurawinowy, pomarańcza

40ml Makers Mark, 20ml Archers, 20ml lemon juice, 60ml orange juice,
60ml cranberry juice, orange

32 PLN

Cytrynowka Miodowa

Original highlander lemon tincture

Oryginalna góralska cytrynowka 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.

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. Our lemon tincture is made from natural and fully organic 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. 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. The tincture is characterised by a unique spicy aroma enriched with the taste of natural honey.

Czarny Bez

Highlander tincture made from black elderberry

Nalewka produkowana z najwyższej jakości produktów metodą domową 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.

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.

4 cl - 16 PLN
butelka - 180 PLN

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.

0.5l - 16 PLN

Szef kuchni poleca

Chef recommends

SZPARAGI /1,2,5/ **37 PLN**
(SOS MAŚLANY, JAJKO W KOSZULCE, PISTACJE)
ASPARAGUS (butter sauce, poached egg, pistachios)

WĄTRÓBKA CIEŁĘCA /1,13/ **37 PLN**
(TOST, KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI, GRASICA CIEŁĘCA,
DUSZONY RABARBAR)
VEAL LIVER (toast, red onion jam, veal thymus, stewed rhubarb)

MAKARON SPAGHETTI /2,5,6,7,13/ **41 PLN**
AGLIO A OLIO PEPERONCINO
(KREWETKI)
SPAGHETTI AGLIO A OLIO PEPERONCINO (shrimps)

COMBER Z JELENIA /1,5,7,13/ **89 PLN**
(ZIELONE SZPARAGI, BUŁKA TARTA,
SOS: GIN, GORZKA CZEKOLADA, CHILLI, WIŚNIE)
SADDLE OF DEER (green asparagus, breadcrumbs,
sauce: gin, dark chocolate, chilli, cherries)

BEZA /2,5,7/ **22 PLN**
(MASCARPONE, WANILIA, MALINA, RABARBAR,
SORBET MARAKUJA, PUDER CZEKOLADOWY)
MERINGUE (mascarpone, vanilla, raspberry, rhubarb, passion fruit sorbet, chocolate powder)

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 Fire	10 PLN
Jim Beam (4cl) Redstag, Apple, Honey	18 PLN

Gin (4cl)

Colombian Ortoodoxy	18 PLN
Colombian Treasure	18 PLN
Hendrick's	20 PLN
Bombay Sapphire	15 PLN

Tequila (4cl)

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

Porto & Sherry (8cl)

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

Calvados (4cl)

Boulard	25 PLN
---------	--------

Wermut (8cl) Vermouth

Martini Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry	14 PLN
---------------------------------------------	--------

Przystawki Appetizers

TATAR WOŁOWY /2,5,6,9/ (OGÓREK KONSERWOWY, BOROWIK MARYNOWANY, KAPARY, SZPROTA, SOS MUSZTARDOWY, ŻÓŁTKO, PARMEZAN, CEBULA) BEEF TATAR (pickled cucumber, pickled boletus, capers, sprat, mustard sauce, yolk, parmesan, onion)	36 PLN
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

ŚLEDŹ MATIAS /2,5,9,13/ (CEBULA, KWAŚNA ŚMIETANA, JABŁKA, SAŁATKA Z CZERWONEGO BURAKA, JAJKO PRZEPIÓRCZE) HERRING MATIAS (onion, sour cream, apples, red beet salad, quail egg)	32 PLN
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

GRILLOWANY SER GÓRSKI /1,5,13/ (PANCETTA, DUSZONA ŻURAWINA W WINIE) GRILLED REGIONAL SHEEP CHEESE (pancetta, cranberry stewed on wine)	29 PLN
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

Zupy

Soups

BULION WARZYWNY Z KRÓLIKIEM /2,10,13/ **19 PLN**
(MAKARON GRANDINE)
VEGETABLE BROTH WITH RABBIT (grande noodles)

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

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

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

KWAŚNICA /10/ **19 PLN**
(ŻEBERKO WĘDZONE, ZIEMNIAKI)
SAUERKRAUT SOUP (smoked spare rib, potatoes)

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 Castarede VSOP 24 PLN

Metaxa (4cl)

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

Rum & Cachaca (4cl)

Bacardi 14 PLN
Carta Blanca, Carta Oro, Carta Negra, Spiced
Cachaca Canario 14 PLN
Havana 7 Anos 18 PLN
Dictador 12 YO 20 PLN

Whisky (4cl)

IRISH WHISKEY

Dubliner	14 PLN
Tullamore Dew 12 YO	22 PLN
Jameson	14 PLN

SINGLE MALT WHISKY

Auchentoshan AO	18 PLN
Glenlivet 12 YO	24 PLN
Auchentoshan 12 YO	25 PLN
Glenfiddich 12 YO	25 PLN
Laphroaig 10 YO	26 PLN
Glenfiddich 15 YO	30 PLN
Glenfiddich 18 YO	42 PLN
Glenlivet 18 YO	45 PLN
Glenlivet 15 YO	30 PLN

BOURBON

Jim Beam	18 PLN
Makers Mark	20 PLN
Wild Turkey 81	20 PLN
Woodford Reserve	30 PLN

AMERICAN WHISKEYt

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

BLENDED WHISKY

Grants 12 YO	22 PLN
Famous Grouse	14 PLN
Dewar's	12 PLN
Dewar's 12 YO	18 PLN
Baczewski	16 PLN

Dania główne

Main courses

FILET Z KACZKI /1,2,5,13/ **65 PLN**
(PURÉE Z CZERWONEJ KAPUSTY, SOS CALVADOS, KNEDLE Z JABŁKIEM)
DUCK FILLET
(red cabbage purée, calvados sauce, steamed potato dumplings with apple filling)

KOTLET SCHABOWY /2,5,13/ **39 PLN**
(DUSZONA KAPUSTA, ZIEMNIAKI)
PORK CHOP (braised cabbage, potatoes)

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ /1,2,5,13/ **74 PLN**
(PLACKI ZIEMNIACZANE Z CUKINIĄ,
PIECZONY BURAK, PAK CHOI, RAGOUT Z PORA)
BEEF TENDERLOIN STEAK
(potato pancakes with courgettes, roasted beetroot, pak choi, leek ragout)

STEK Z ANTRYKOTU DOJRZEWAJĄCEGO /2,5,13/ **73 PLN**
(RUKOLA, FRYTKI Z MOSKOLI, SALSA PIKANTNA, GRANA PADANO)
STEAK FROM RIPENING ENTRECOTE
(arugula, potato chips, spicy salsa, grana padano)

KOTLECICKI JAGNIĘCE /1,10,13/ **98 PLN**
(DEMI GLACE JAGNIĘCY, GOŁĄBKI WARZYWNE Z KASZA BULGUR)
LAMB CHOPS
(lamb demi glace, vegetable stuffed cabbage with bulgur)

PIECZEŃ Z DZIKA /1,5,10,13/ **63 PLN**
(PURÉE ZIEMNIACZANE Z CEBULĄ, BIGOS, OGÓREK KISZONY)
BOAR MEAT ROAST (potato purée with onions, cabbage stew, pickled cucumber)

Ryby

Fish

FILET Z PSTRĄGA /9/ **49 PLN**
(BOCZNIAK, CUKINIA, POLENTA, WARZYWA PIKLOWANE)
TROUT FILLET (oyster mushroom, courgette, polenta, pickled vegetables)

SMAŻONY FILET Z HALIBUTA /1,2,5,9,13/ **65 PLN**
(PIKANTNE SZPECLE W SOSIE MAŚLANYM, BROCOLINI)
FRIED FILLET OF HALIBUT (spicy spaetzle in butter sauce, brocolini)

Dania mączne

Flour dishes

PIEROGI Z JAGNIĘCINĄ /2,13/ **35 PLN**
(RUCOLA, SOS CHILI)
DUMPLINGS WITH LAMB (rucola, chilli sauce)

HAŁUSKI Z BRYNDZĄ /1,2,13/ **35 PLN**
(SKWARKI, SZCZYPIOREK)
HALUŠKY WITH SHEEP CHEESE (greaves, chives)

MAKARON PAPPARDELLE /2,6,7,13/ **42 PLN**
(POLEDWICA WOŁOWA, PESTO BAZYLIOWE, GRANA PADANO)
PASTA PAPPARDELLE (sirloin of beef, basil pesto, grana padano)

Wódki (4cl)

Vodka

WÓDKI CZYSTE

Vodkas

Beluga Noble	18 PLN
Beluga Allure	36 PLN
Beluga Gold Line	40 PLN
Amundsen	14 PLN
Orkisz	14 PLN
Saska	12 PLN
Finlandia	14 PLN
Finlandia Platinum	16 PLN
Ostoya	14 PLN
Wyborowa Exquisite	20 PLN
Baczewski	14 PLN
Potato vodka	
Grey Goose	20 PLN

WÓDKI GATUNKOWE

Flavoured Vodkas

Saska (Orzech laskowy, Pomarańcza, Dzika róża, Kawa z nutą brandy, Pigwa, Wiśnia, Czarny bez, Śliwka) (Hazelnut, Orange, Wild rose, Coffee with a hint of brandy, Quince, Cherry, Elderflower, Plum)	12 PLN
Żubrówka Bison Grass, Gold	10 PLN
Becherovka	12 PLN
Zozworówka	16 PLN
Tarninówka	16 PLN
Miodula Prezydencka	20 PLN
Gruszkówka Williams 50 %	22 PLN
Śliwowica Łącka 50 %	22 PLN
Śliwowica Łącka 70 %	24 PLN
Grappa	26 PLN
Soplica Staropolska Głogowa, Czarna jeżyna, Dereniowa Soplica Traditional, Hawthorn, 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

Piwo

Beer

Żywiec lany	10 PLN / 0.3l 11 PLN / 0.5l
Żywiec	11 PLN / 0.33l 13 PLN / 0.5l
Żywiec Białe	12 PLN / 0.5l
Warka	13 PLN / 0.5l
Warka Strong	13 PLN / 0.5l
Warka Radler	13 PLN / 0.5l
Heineken	13 PLN / 0.33l
Heineken 0%	13 PLN / 0.5l
Desperados	15 PLN / 0.4l
Żywiec Porter	13 PLN / 0.33l
Żywiec Bezalkoholowy	10 PLN / 0.33l
Paulaner jasny	17 PLN / 0.5l

Salatki

Salads

SALAŃKA Z FILETEM Z WĘDZONEGO JESIOTRA /6,9,13/ (SOCZEWICA, WARZYWA, GRZYBY SHIMEJI, GUACAMOLE) SALAD WITH FILLET OF SMOKED STURGEON (lentils, vegetables, shimeji mushrooms, guacamole)	35 PLN
SALAŃKA Z GRILLOWANYM SEREM HALLOUMI /2,5,6,7/ (FIGA, POMIDORY KOKTAJLOWE, SZPARAGI, ORZECHY, WINEGRET MUSZTARDOWY) SALAD WITH GRILLED HALLOUMI CHEESE (fig, cherry tomatoes, asparagus, nuts, mustard vinaigrette)	32 PLN
SALAŃKA Z FILETEM Z KURCZAKA SOUS VIDE /2,13,6,7/ (SALAŃKA RZYMSKA, POMIDOR, CEBULA CZERWONA, BOCZEK, SOS CEZAR, GRZANKI) SALAD WITH CHICKEN FILLET SOUS VIDE (romaine lettuce, tomato, red onion, bacon, caesar dressing, croutons)	32 PLN

Desery z naszej cukierni

Desserts from our bakery

TARTA /2,5,7,13/ (CZERWONE OWOCE, ROZMARYN, KREM WANILIA, PALONA CZEKOLADA, SORBET PORZECZKA) TART (red fruit, rosemary, vanilla cream, roasted chocolate, currant sorbet)	25 PLN
PTYŚ /2,5,7,13/ (KREM CZEKOLADOWY, ŻELKA JEŻYNOWA, KOKOS, ZIEMIA CYNAMONOWA) CREAM PUFF (chocolate cream, blackberry jelly, coconut, cinnamon ground)	25 PLN
SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ /2,5/ (BRĄZOWY CUKIER, LODY Z PALONEGO MASŁA, SOS TRUSKAWKA) CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE (brown sugar, roasted butter ice cream, strawberry sauce)	25 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.

Napoje zimne

Cold refreshments

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7-Up, Tonic	10 PLN / 0.2l
Sok owocowy (jablko, pomarańcza, grejpfrut, czarna porzeczka, multiwitamina, pomidor) Fruit juice (apple, orange, grapefruit, blackcurrant, multivitamin, tomato)	10 PLN / 0.2l
Woda Badoit / Evian Badoit sparkling water / Evian still water	16 PLN / 0.33l 20 PLN / 0.75l
Żywiec Zdrój niegazowany / gazowany Żywiec Zdrój still / sparkling	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

Napoje gorące

Hot refreshments

Espresso	10 PLN
Double espresso	14 PLN
Latte	14 PLN
Cappuccino	12 PLN
Flat White	14 PLN
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną Hot chocolate with whipped cream	15 PLN
Herbata Althaus Althaus Tea	13 PLN
Wino grzane Mulled wine	18 PLN