

Szef kuchni poleca / Chef recommends

BIAŁE SZPARAGI /1,2,5/ (sos maślany, jajko w koszulce, smażone rydze, pistacje) WHITE ASPARAGUS (butter sauce, poached egg, fried red pine mushrooms, pistachios)	37 pln
WĄTRÓBKA CIEŁĘCA /1,13/ (tost, konfitura z czerwonej cebuli, grasicca cielęca, duszony rabarbar) VEAL LIVER (toast, red onion jam, veal sweetbread, stewed rhubarb)	37 pln
MAKARON SPAGHETTI /2,6,7,13/ AGLIO E OLIO PEPERONCINO (krewetki) SPAGHETTI AGLIO E OLIO PEPERONCINO (shrimps)	41 pln
COMBER Z JELENIA /1,5,7,13/ (zielone szparagi, bułka tarta, sos: gin, gorzka czekolada, chilli, wiśnie) SADDLE OF DEER (green asparagus, breadcrumbs, sauce: gin, dark chocolate, chilli, cherries)	89 pln
BEZA /2,5,7/ (mascarpone, wanilia, malina, rabarbar, sorbet marakuja, puder czekoladowy) MERINGUE (mascarpone, vanilla, raspberr, rhubarb, passion fruit sorbet, chocolate powder)	22 pln

Zupy / Soups

ŻUREK /2,5,10,13/ (biała kielbasa, ziemniaki, jajko przepiórcze, koperek) SOUR RYE SOUP (white sausage, potatoes, quail egg, dill)	19 pln
KWAŚNICA /10/ (żeberko wędzone, ziemniaki) SAUERKRAUT SOUP (smoked spare rib, potatoes)	19 pln
ROSÓŁ /2,10,13/ (kołduny z baraniną) BROTH (mutton dumplings)	19 pln
FLAKI PO STAROPOLSKU /10,13/ TRIPLE TRADITIONAL POLISH STYLE	19 pln
BULION WARZYWNY Z KRÓLIKIEM /10,13/ (makaron grandine) VEGETABLE BROTH WITH RABBIT (grandine pasta)	19 pln

Ryby / Fish

FILET Z PSTRĄGA /9/ (bocznik, cukinia, polenta, warzywa piklowane) TROUT FILLET (oyster mushroom, zucchini, polenta, pickled vegetables)	49 pln
SMAŻONY FILET Z HALIBUTA /1,2,5,9,13/ (pikantne szpecle w sosie maślanym, mini brokuł) FRIED HALIBUT FILLET (spicy spaetzles in butter sauce, mini broccoli)	65 pln

GÓRALSKA RESTAURACJA

Restauracja Górska czynna jest 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 Górska Restaurant is open:
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.



Alergeny / Allergens

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

Salatki / Salads

SALATKA Z FILETEM /6,9,13/ Z WĘDZONEGO JESIOTRA (soczewica, warzywa, grzyby shimeji, guacamole) SALAD WITH SMOKED STURGEON FILLET (lentils, mixed vegetables, shimeji mushrooms, guacamole)	35 pln
SALATKA Z GRILLOWANYM /2,5,6,7/ SEREM HALLOUMI (figa, pomidory koktajlowe, szparagi, orzechy, winegret musztardowy) SALAD WITH GRILLED HALLOUMI CHEESE (fig, cherry tomatoes, asparagus, nuts, mustard vinaigrette)	32 pln
SALATKA Z FILETEM /2,5/ Z KURCZAKA SOUS VIDE (sałata rzymska, pomidor, cebula czerwona, boczek, sos ceszar, grzanki) SALAD WITH CHICKEN FILLET SOUS VIDE (romaine lettuce, tomato, red onion, bacon, ceasar dressing, croutons)	32 pln

Przystawki / Appetizers

TATAR WOŁOWY /2,5,6,9/ (ogórek konserwowy, borowik marynowany, kapary, szprota, sos musztardowy, żółtko, parmezan, cebula) BEEF TARTARE (pickled cucumber, pickled boletus, capers, sprat, mustard sauce, yolk, parmesan, onion)	36 pln
ŚLEDŹ MATIAS /5,9/ (cebula, kwaśna śmietana, jabłka, burak) HERRING MATIAS (onion, sour cream, apples, beetroot)	32 pln
GRILLOWANY SER GÓRSKI /1,5,13/ (pancetta, duszona żurawina na winie) GRILLED HIGHLANDER CHEESE (pancetta, wine-braised cranberries)	29 pln

Dania główne / Main courses

FILET Z KACZKI /1,2,5,13/ (knedle z jabłkiem, purée z czerwonej kapusty, sos calvados) DUCK FILLET (steamed potato dumplings with apple filling, red cabbage purée, calvados sauce)	65 pln
KOTLET SCHABOWY /2,5,13/ (duszona kapusta, ziemniaki) PORK CHOP (braised cabbage, potatoes)	39 pln
STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ /1,2,5,13/ (placki ziemniaczane z cukinią, pieczony burak, pak choi, ragout z pora) BEEF TENDERLOIN STEAK (potato pancakes with courgettes, roasted beetroot, pak choi, leek ragout)	74 pln
STEK Z ANTRYKOTU DOJRZEWAJĄCEGO /2,5,13/ (rukola, frytki z moskoli, salsa pikantna, parmezan) STEAK FROM AGED ENTRECOTE (arugula, potato chips, spicy salsa, grana padano)	73 pln
PIECZEŃ Z DZIKA /1,5,10,13/ (purée ziemniaczane z cebulą, bigos, ogórek kiszony) BOAR ROAST (potato purée with onions, cabbage stew, pickled cucumber)	63 pln
KOTLECICKI JAGNIĘCE /1,10,13/ (demi glace jagnięcy, gołąbki warzywne z kasza bulgur) LAMB CHOPS (lamb demi glace, vegetable stuffed cabbage with bulgur groats)	98 pln

Koktajle dla dzieci / Cocktails for kids

MADAGASKAR Sok pomarańczowy, sok ananasowy, grenadyna Orange juice, pineapple juice, grenadine	14 pln
LEMONIADA CYTRYNOWA 1L Syrop domowy, sok z cytryny, woda gazowana Homemade syrup, lemon juice, sparkling water	30 pln

Dania mączne / Flour dishes

PIEROGI Z JAGNIĘCINĄ /2,13/
(rukola, sos chili) **35 pln**
LAMB DUMPLINGS (arugula, chilli sauce)

HAŁUSKI Z BRYNDZĄ /1,2,13/
(skwarki, szczypiorek) **35 pln**
HALUŠKY WITH SHEEP CHEESE (greaves, chives)

MAKARON PAPERDELLE /2,6,7,13/
(połędwica wołowa, pesto bazyliowe, grana padano) **42 pln**
PASTA PAPERDELLE (sirloin of beef, basil pesto, grana padano)

Desery z naszej cukierni / Desserts from our bakery

TARTA /2,5,7,13/
(czerwone owoce, rozmaryn, krem waniliowy, palona czekolada, sorbet porzeczkowy) **25 pln**
TART (red fruit, rosemary, vanilla cream, roasted chocolate, currant sorbet)

PTYŚ /2,5,7,13/
(krem czekoladowy, żelka jeżynowa, kokos, ziemia cynamonowa) **25 pln**
CREAM PUFF (chocolate cream, blackberry jelly, coconut, cinnamon ground)

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ /2,5/
(brązowy cukier, lody z palonego masła, sos truskawka) **25 pln**
CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE
(brown sugar, roasted butter ice cream, strawberry sauce)

Alkohole dedykowane dla Hotelu Bania

/ Hotel Bania's signature spirits 40 ml / but. 0.5 l

Cytrynowka Miodowa, Czarny Bez Góralska, **16 PLN / 180 PLN**
Wiśniówka Góralska, Litworówka Góralska
Traditional Lemon Vodka, Traditional Elderberry Vodka,
Traditional Cherry Vodka, Traditional Vodka

Piwo Bania / Mastne Cieszyńskie **14 PLN / 0.5l**
Bania Beer

Piwo / Beer

Warka **13 PLN / 0.5l**
Heineken **13 PLN / 0.33l**
Heineken 0% **13 PLN / 0.5l**
Żywiec Bezalkoholowy / Żywiec non-alcoholic **10 PLN / 0.33l**
Paulaner jasny **17 PLN / 0.5l**

Napoje zimne / Cold refreshments

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7-Up, Tonic **9 PLN / 0.2l**

Sok owocowy (jabłko, pomarańcza, grejpfrut, czarna porzeczka, ananas, pomidor) **9 PLN / 0.2l**
Fruit juice (apple, orange, grapefruit, blackcurrant, pineapple, tomato)

Woda Badoit / Evian **16 PLN / 0.33l | 20 PLN / 0.75l**
Badoit sparkling water / Evian still water

Woda Żywiec Zdrój gaz. / n-gaz. **12 PLN / 0.3l | 16 PLN / 0.7l**
Żywiec mineral water sparkling / still

Lipton Ice Tea **10 PLN / 0.2l**

Red Bull energy drink **15 PLN / 0.25l**

Sok ze świeżych owoców **16 PLN / 0.2l**
Fresh squeezed fruit juice

Napoje gorące / Hot refreshments

Espresso **10 PLN**

Double espresso **14 PLN**

Latte **14 PLN**

Cappuccino **12 PLN**

Flat White **14 PLN**

Czekolada na gorąco **15 PLN**
Hot chocolate

Herbata Althaus **13 PLN**
Althaus Tea

Wino grzane **18 PLN**
Mulled wine

Drinki / Drinks

TURBACZ **32 pln**
Baczewski pomarańcza, St germain, sok z cytryny, Prosecco Treviso
Baczewski orange, St germain, lemon juice, Prosecco Treviso

LUBAŃ **28 pln**
Gin Colombian Ortoodoxy, St. Germain, sok z limonki, woda gazowana, rozmaryn
Colombian Ortoodoxy Gin, St. Germain, lime juice, sparkling water, rosemary

KUDEŁOŃ **30 pln**
Syrup Bania z pędów sosny, sok z cytryny, Briottet de Sapin, napar z pokrzywy, wódka Amundsen
Bania syrup of pine shoots, lemon juice, Briottet de Sapin, nettle infusion, Amundsen vodka

GORC **25 pln**
Gin Columbian Ortoodoxy, domowy mus truskawkowy, syrop ogórkowy monin, sok z cytryny
Columbian Ortoodoxy Gin, homemade strawberry mousse, Monin cucumber syrup, lemon juice

MOSTOWNICA **25 pln**
Wódka Amundsen, Maraschino, sok z cytryny, domowy syrop cukrowy
Vodka Amundsen, Maraschino, lemon juice, homemade sugar syrup

OBIDOWIEC **25 pln**
Southern comfort lime, syrop z jarzębiny, sok z cytryny, syrop miodowy
Southern comfort lime, rowanberry syrup, lemon juice, honey syrup

Wódki aperitifowe /Aperitifs

Campari Bitter **14 PLN**

Jagermeister **15 PLN**

Becherovka **14 PLN**

Wódki czyste / Vodka

40 ml / but. 0.7 l

Beluga Noble **18 PLN / 300 PLN**

Amundsen **14 PLN / 230 PLN**

Stock Prestige **13 PLN / 210 PLN**

Orkisz **14 PLN / 230 PLN**

Baczewski **14 PLN / 200 PLN**

Finlandia **14 PLN / 200 PLN**

Wódki gatunkowe

/ Flavoured Vodka 40 ml / but. 0.5 l

Tarninówka **16 PLN / 185 PLN**

Śliwowica Łącka 50% **22 PLN / 250 PLN**

Śliwowica Łącka 70% **24 PLN / 275 PLN**

Miodula Prezydencka **20 PLN / 185 PLN**

Whisky

40 ml / but. 0.7 l

Tullamore Dew 12 YO **22 PLN / 360 PLN**

Jameson **14 PLN / 230 PLN**

Auchentoshan 12 YO **25 PLN / 410 PLN**

Auchetoshan AO **18 PLN / 300 PLN**

Glenfiddich 12 YO **25 PLN / 410 PLN**

Glenlivet 12 YO **24 PLN / 400 PLN**

Jack Daniel's **20 PLN / 330 PLN**

Dewars 12 YO **18 PLN / 330 PLN**

Dewars **12 PLN / 200 PLN**

Jim Beam **18 PLN / 300 PLN**

Makers Mark **20 PLN / 330 PLN**