

COGNAC & BRANDY (4CL)
Cognac & Brandy

Stock XO	24 PLN
Courvoisier VSOP	36 PLN
Courvoisier VS	30 PLN
Martell VSOP	36 PLN
Martell VS	30 PLN

ARMAGNAC (4CL)
Armagnac

Armagnac Castarede VSOP	32 PLN
-------------------------	--------

METAXA (4CL)
Metaxa

Metaxa 12*	33 PLN
Metaxa 7*	24 PLN

TEQUILA (4CL)
Tequila

Salitos Silver, Gold	24 PLN
Olmecca Altos Silver, Gold	34 PLN

WERMUT (8CL)
Vermouth

Carpano Bianco, Rosso, Dry	24 PLN
-------------------------------	--------

GIN (4CL)
Gin

Millhill's London Dry, Pineapple Breeze, Strawberry Fields	17 PLN
Colombian Treasure	23 PLN
Roku	27 PLN
Hendrick's	32 PLN
Bombay Sapphire	22 PLN

CALVADOS (4CL)
Calvados

Boulard	32 PLN
---------	--------

RUM & CACHAÇA (4CL)
Rum & Cachaça

Republica Reserva White, Reserva Dark	18 PLN
Dictador 12 YO	25 PLN
Dictador 20 YO	32 PLN
Bacardi Carta Blanca, Carta Oro, Carta Negra, Spiced	19 PLN
Leblon	22 PLN
Cachaça Canario	19 PLN
Havana 7 Anos	20 PLN

PORTO & SHERRY (10CL)
Porto & Sherry

White Porto	24 PLN
Porto 6 grapes	34 PLN
Sherry	24 PLN

SZEF KUCHNI POLECA
Chef recommends

Polędwica z dorsza Skrei, risotto, szafran, szparagi, groszek cukrowy, grzyby shimeji / Skrei cod fillet, risotto, saffron, asparagus, sugar snap peas, shimeji mushrooms (5,9,10)	89 PLN
--	--------

Flaki po staropolsku / Traditional Polish tripe (10,13)	25 PLN
--	--------

Duszona golonka, kaszanka, cebula, sos piwny, pieczywo / Braised pork knuckle, blood sausage, onion, beer sauce, baked goods (13)	69 PLN
--	--------

Polędwiczka wieprzowa, ziemniak faszerowany (cebula, szczypiorek, bryndza) sos borowikowy, brocolini / Pork tenderloin, stuffed potatoe (onion, chives, bryndza cheese), porcini mushroom sauce, broccolini (1,5)	68 PLN
--	--------

PRZYSTAWKI
Starters

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)	49 PLN
---	--------

Śledź matias, cebula, kwaśna śmietana, jabłka, burak pieczony / Matias herring, onion, sour cream, apples, baked beetroot (2,5,9,13)	45 PLN
---	--------

Grillowany ser górski, pancetta, suszona żurawina i czarna porzeczka / Grilled regional sheep cheese, pancetta, dried cranberry and black currant (1,5,13)	39 PLN
---	--------

RYBY
Fish

Smażony pstrąg, panierowany bocznik, duszony szpinak z bobem, czosnek, cebula / Fried trout, breaded oyster mushroom, braised spinach with broad beans, garlic, onion (2,5,9,13)	56 PLN
--	--------

Pieczona Dorada, szparagi, batat, bakłażan / Baked gilt-head bream, asparagus, sweet potato, aubergine (7,9,11)	76 PLN
--	--------

Filet z łososia, szpinak, camembert, ciasto francuskie, sos dijon, pomidory concasse / Salmon fillet, spinach, camembert, puff pastry, dijon sauce, tomato concassé (2,5,6,13)	78 PLN
--	--------



ZUPY
Soups

Rosół, pierogi z kaczki, marchewka / Consomme, duck dumplings, carrot (10,13)	23 PLN
---	--------

Żurek, biała kielbasa, ziemniaki, jajko, koperek / Sour rye soup, white sausage, potatoes, egg, dill (2,5,10,13)	23 PLN
---	--------

Kwaśnica, żeberko wędzone, ziemniaki / Sauerkraut soup, smoked rib, potatoes (10)	23 PLN
--	--------

DANIA GŁÓWNE
Main Courses

Filet z kaczki sous vide, duszona czerwona kapusta, jablko, żurawina, pierogi saccottini / Sous vide duck fillet, braised red cabbage, apple, cranberries, saccottini (2,5,13)	84 PLN
Kotlet schabowy, kapusta zasmażana, ziemniaki / Pork chop, stewed cabbage, potatoes (2,5,13)	59 PLN
Stek z polędwicy wołowej, szpecle, sambal, warzywa z patelni, sos ciemny / Beef tenderloin steak, spätzle, sambal, pan-fried vegetables, dark gravy (2,5,13)	99 PLN
Stek z antrykotu dojrzewającego, rukola, frytki z moskoli, salsa pikantna, grana padano / Aged entrecote steak, arugla, moskol pancake fries, spicy salsa, grana padano (2,5,13)	110 PLN
Podpłomyk, szarpana jagnięcina, warzywa, sałata lodowa, guacamole, śmietana crème fraîche / Flatbread with pulled lamb, vegetables, iceberg lettuce, guacamole, crème fraîche (5,10,13)	68 PLN
Gulasz jagnięcy, placki ziemniaczane, borowiki, śmietana crème fraîche, kiszony ogórek / Lamb goulash, potato pancakes, porcini mushrooms, crème fraîche, pickled cucumber (2,5,13)	77 PLN

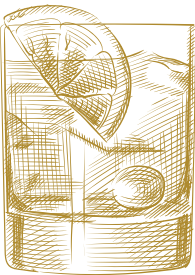
Smacznego
Bon Appetit

DANIA WEGETARIAŃSKIE
Vegetarian dishes

Dwukolorowy krem z cukini, groszek ptysiowy / Bicoloured creamy courgette soup, choux-pastry balls (2,5,13)	23 PLN
Rucola, wędzony filet z pstrąga, pomidor, ogórek, cebula czerwona, bakłażan, winegret ziołowy / Arugula, smoked trout fillet, tomato, cucumber, red onion, aubergine, herb vinaigrette (9)	49 PLN
Mix салат, panierowany Lazur, grillowany ser kozi, figa, kumkwat, kolendra, orzech włoski, pinii, winegret cytryna-pomarańcz / Lettuce mix, breaded blue cheese Lazur, grilled goat cheese, fig, kumquat, cilantro, walnuts, pine nuts, lemon-orange vinaigrette (2,5,7,13)	46 PLN
Hałuski, sos bryndzowy, cebula, czosnek, szczypiorek / Halušky dumplings, Bryndza cheese sauce, onion, garlic, chives (2,5,13)	55 PLN
Pierogi z rydzami, śmietana, cebula / Saffron milk cap dumplings, cream, onion (2,5,13)	55 PLN
Tagliatelle, peperoncino, karczochy, cukinia, pomidor koktajlowy, grana padano / Tagliatelle, peperoncino, artichokes, courgette, cocktail tomatoes, grana padano (2,5,13)	52 PLN

WHISKY (4CL)
Whisky

IRISH WHISKY (4CL)		AMERICAN WHISKY (4CL)	
Dubliner	19 PLN	Jack Daniel's Single Barrel	42 PLN
		Gentelman Jack	32 PLN
		Jack Daniel's	25 PLN
BLENDED WHISKY (4CL)		BOURBON (4CL)	
Famous Grouse	19 PLN	Jim Beam	23 PLN
Dewar's	20 PLN	Maker's Mark	27 PLN
Dewar's 12 YO	24 PLN	Wild Turkey 81	26 PLN
Baczewski	21 PLN	Woodford Reserve	38 PLN
Chivas 12 YO	28 PLN		



SINGLE MALT WHISKY (4CL)

Auchentoshan AO	23 PLN	Ardbeg 10 YO	45 PLN
Auchentoshan 12 YO	30 PLN	Glenfiddich 18 YO	51 PLN
The Macallan 12 YO	49 PLN	Glenlivet 15 YO	36 PLN
Laphroig 10 YO	34 PLN	Glenlivet 18 YO	52 PLN

WÓDKI (4CL)

WÓDKI GATUNKOWE (4CL) / Flavoured Vodka

Nalewka Bania (Cytrynówka miodowa, Litworówka góralska, Litworówka góralska z czarnym bzem, Wiśniówka Góralska, Malinówka Góralska)	22 PLN
Saska Orzech laskowy, Pomarańcza, Kawa z nutą brandy, Pigwa, Wiśnia, Czarny bez, Śliwka / Hazelnut, Orange, Coffee with a hint of brandy, Quince, Cherry, Elderflower, Plum	15 PLN
Żołądkowa Gorzka Tradycyjna, z miętą, z figą, z czarną wiśnią / Traditional, with mint, with fig, black cherry	15 PLN
Becherovka	19 PLN
Zozworówka	19 PLN
Tarninówka	20 PLN
Miodula Prezydencka	26 PLN
Gruszkówka Williams 50 %	30 PLN
Śliwowica Łącka 50 %	28 PLN
Śliwowica Łącka 70 %	31 PLN
Grappa	32 PLN

WÓDKI CZYSTE (4CL) / Vodka

Amundsen	19 PLN
Stock Prestige	18 PLN
Orkisz	20 PLN
Saska	16 PLN
Belvedere	25 PLN
Finlandia	19 PLN
Baczewski / Potato vodka	19 PLN
Grey Goose	32 PLN

WÓDKI APERITIFOWE (4CL) / Aperitifs

Fernet Branca	17 PLN
Fernet Barnc Mente	17 PLN
Apsinthion	21 PLN
Campari Bitter	17 PLN
Underberg (2 cl)	18 PLN
Jägermeister	19 PLN
Sambuca (2 cl)	10 PLN

DESERY

Szarlotka z beżą, sos waniliowy, lody śmietankowe / Apple meringue pie, vanilla sauce, ice cream (2,5,13) 26 PLN

Ptyś z praliną migdałowo-karmelową, żelka z malin, krem kokosowy / Cream puff with almond-caramel praline, raspberry jelly bean, coconut cream (2,5,7,13) 26 PLN

Sernik kawowo-karmelowy, przyprawy korzenne, lody palone masło, krem kawowy / Coffee-caramel cheesecake, spices, brown butter ice cream, coffee cream (2,5,7,13) 26 PLN

Suflet czekoladowy, konfitura malinowo - żurawinowa, sorbet limonka - mięta / Chocolate soufflé with raspberry- cranberry jam, lime-mint sorbet (2) 26 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

Leśny mech 34 PLN
4cl P31, 2cl Martini Bianco, 2cl De Kuyper Passion, 2cl sok z cytryny, 2cl Monin czarny bez, 20cl elderflower tonic / 4cl P31, 2cl Martini Bianco, 2cl De Kuyper Passion, 2cl lemon juice,2cl Monin elderflower, 20cl elderflower tonic

Baca na wieczasach 38 PLN
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

Czarna polewka 46 PLN
4cl Dictador 20 YO, 2cl Kahlúa, 1cl syrop Monin vanilla, espresso / 4cl Dictador 20 YO, 2cl Kahlúa, 1cl syrop Monin Vanilla, espresso

Sour Babci Zosi 32 PLN
4cl Jack Daniels, 2cl De Kuyper peachtree, 2cl sok z cytryny, 1cl domowy syrop cukrowy, orange bitters / 4cl Jack Daniels, 2cl De Kuyper peachtree, 2cl lemon juice, 1cl home-made sugar syrup, orange bitters

Penicylina 38 PLN
4cl Auchentoshan 12 YO, 0,5cl Laphroig 10 YO, 2cl sok z cytryny, 2cl domowy syrop miodowo-imbirowy / 4cl Auchentoshan 12 YO, 0,5cl Laphroaig 10 YO, 2cl lemon juice, 2cl homemade honey and ginger syrup

Spritz 41 PLN
Aperol Spritz / P31 Green Spritz / Spritz po Nasemu / Aperol Spritz / P31 Green Spritz / Spritz our way

Różowe Lica 41 PLN
4cl Belvedere Pure, 2cl Dekuyper Marakuja, cytryna, 2cl syrop Monin róża, Lord of Taste napój różany / 4cl Belvedere Pure, 2cl Dekuyper passion fruit, lemon, 2cl Monin rose syrup, Lord of Taste rose drink

Owocowa Bania 38 PLN
4cl Famous Grouse, 2cl Nalewka Pigwa, 2cl sok ananasowy, cytryna, 2cl syrop Monin spicy mango, 2cl Lord of Taste purée malina / 4cl Famous Grouse, 2cl Quince Tincture, 2cl pineapple juice, lemon, 2cl Monin spicy mango syrup, 2cl Lord of Taste raspberry purée

G&T 26 PLN
O smak zapytaj kelnera, 4cl Millhill's Gin, 20cl Tonic / Ask the waiter about the flavour, 4cl Millhill's Gin, 20cl Tonic



NASZE SPECJAŁY

Our specialties

CYTRYNÓWKA MIODOWA

Original highlander lemon tincture

Oryginalna nalewka o soczystym smaku cytryn, połączonym 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

Highlander tincture made from angelica

Podhalańska nalewka produkowana wg. starych tatrzańskich 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

Original 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

Highlander tincture made from raspberries

Aromatyczna nalewka sporządzona ze świeżych malin dojrzewających w słońcu leśnej polany. Dzięki właściwością rozgrzewającym wspaniale sprawdza się w sezonie zimowym, skutecznie zwalcza przeziębienia, działa uspokajająco. / 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.

PIGWA I SOSNA

Quince and pine tincture

Swój oryginalny aromat oraz smak zawdzięcza pigwie, pigwowcowi japońskiemu oraz sokowi z pędów sosny użytemu do produkcji. Intensywna barwa dopełnia wizualnie zawartość trunku. / It owes its original aroma and taste to the quince, Japanese chaenomeles and pine shoot juice used in its production. The intense colour complements the tincture.

22 PLN 4 CL

259 PLN BUTELKA

CZARNY BEZ

Highlander tincture made from edelflower

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.

ZIOŁA I PRZYPRAWY

Tincture of herbs and spices

Swój oryginalny aromat oraz smak zawdzięcza licznym przyprawom oraz ziołom użytym do produkcji. Barwę zaś otrzymuję z owoców, a także naturalnego miodu, który dopełnia zawartość. / It owes its original aroma and taste to the many spices and herbs used in its production. The colour is obtained from the fruit, as well as natural honey, which completes the contents.

22 PLN 4 CL

259 PLN BUTELKA

PIWO BANIA

Bania Beer

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

18 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 tradycyjną w małej rodzinnej tłoczni. Pasteryzowane w sposób naturalny. / 100% natural juices, no additives, no water, no sugar, no conserves. Pressed using the traditional method in a small family-run pressing plant. Pasteurised in a natural way.

16 PLN 33CL

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

16 PLN / 33CL

Sok ze świeżych owoców / Fresh squeezed fruit juice

25 PLN / 20CL

Sok owocowy (jabłko, pomarańcza, multiwitamina, pomidor) / Fruit juice (apple, orange, multivitamin, tomato)

13 PLN / 20CL

Napój z czarnych porzeczek / Blackcurrant beverage

13 PLN / 20CL

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7UP, Tonic

13 PLN / 20CL

Kinga Pienińska niegazowana, gazowana / Kinga Pienińska water still, sparkling

13 PLN / 33CL | 16 PLN / 70CL

Lipton Ice Tea

13 PLN / 20CL

Red Bull Energy Drink

21 PLN / 25CL

NAPOJE GORĄCE

Hot beverages

Espresso

14 PLN

Double espresso

18 PLN

Latte*

19 PLN

Cappuccino*

17 PLN

Flat White*

19 PLN

Czekolada na gorąco z bitą śmietaną / Hot chocolate with whipped cream

21 PLN

Herbata Althaus / Althaus Tea

15 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)

22 PLN

Wino grzane / Mulled wine

24 PLN

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

PIWO

Beer

Piwo Bania Marcowe

18 PLN 33CL

Warka Radler

17 PLN / 50CL

Piwo Bania IPA

18 PLN 33CL

Heineken

17 PLN / 33CL

Żywiec lany

15 PLN / 33CL | 16 PLN / 50CL

Heineken o%

16 PLN / 50CL

Żywiec

16 PLN / 33CL | 17 PLN / 50CL

Desperados

19 PLN / 40CL

Żywiec Białe

18 PLN / 50CL

Żywiec Porter

19 PLN / 50CL

Warka

17 PLN / 50CL

Żywiec Bezalkoholowy

14 PLN / 33CL

Warka Strong

17 PLN / 50CL

Paulaner jasny

23 PLN / 50CL