

COGNAC & BRANDY (4CL)
Cognac & Brandy

Stock XO 40%	24 PLN
Courvoisier VSOP 40%	36 PLN
Courvoisier VS 40%	30 PLN
Martell VSOP 40%	36 PLN
Martell VS 40%	30 PLN

ARMAGNAC (4CL)
Armagnac

Armagnac Castarede VSOP 40%	32 PLN
-----------------------------	--------

METAXA (4CL)
Metaxa

Metaxa 12* 40%	33 PLN
Metaxa 7* 40%	24 PLN

TEQUILA (4CL)
Tequila

Sierra 38% Silver, Gold	24 PLN
KAH 40% Anejo, Blanco	49 PLN

VERMUT (8CL)
Vermouth

Carpano 15% Bianco, Rosso, Dry	24 PLN
-----------------------------------	--------

GIN (4CL)
Gin

Millhill's 38% London Dry, Pineapple Breeze, Strawberry Fields	17 PLN
Colombian Treasure 43%	23 PLN
Roku 43%	27 PLN
Hendrick's 41,4%	32 PLN

CALVADOS (4CL)
Calvados

Boulard 40%	32 PLN
-------------	--------

RUM & CACHACA (4CL)
Rum & Cachaca

Republica Reserva White 37,5%, Reserva Dark 40%	18 PLN
Dictador 12 YO 40%	25 PLN
Dictador 20 YO 40%	32 PLN
Leblon 40%	22 PLN

PORTO & SHERRY (10CL)
Porto & Sherry

White Porto 18,5%	24 PLN
Porto 6 grapes 20%	34 PLN
Sherry 18%	24 PLN

SZEF KUCHNI POLECA
Chef recommends

Krem borowikowy z ciastem francuskim / Creamy porcini mushroom soup, puff pastry (13,5,10)	31 PLN
Burrata, awokado, sos mango marakuja, rucola, fasolka edamame, kolendra / Burrata, avocado, mango-passion fruit sauce, rocket, edamame beans, coriander (5)	48 PLN
Polędwiczki jagnięce, sos kurkowy, moskol, warzywa / Lamb tenderloins, chanterelle sauce, potato-flour pancake, vegetables (13,2,5)	99 PLN
Zapiekana śliwka z dodatkiem śliwowicy i karmelu, kruszonka orzechowa lody śmietankowe / Plum crumble with plum brandy and caramel, nut streusel topping, dairy ice cream (2,5,7,12)	28 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)	52 PLN
Tatar rybny (śledz litewski, troć wędzona, ogórek, szczypiorek, cebula, jabłko) śmietana creme fraiche, jajko przepiórcze, szparagi / lithuanian herring (matjes herring, smoked salmon trout, cucumber, chives, onion, apple), crème fraiche, quail egg, asparagus (2,5,9)	45 PLN
Grillowany ser górski, pancetta, suszona żurawina, czarna porzeczką / 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)	62 PLN

RYBY
Fish

Dorada, szparagi, ziemniaki, ser / Gilt-head bream, asparagus, spotatoes, cheese (5,9)	79 PLN
Duszona ośmiornica (macki), makaron aglio olio e peperoncino, cukinia, pomidory concasse / Stewed octopus (tentacles), aglio olio e peperoncino pasta, courgette, tomato concassé (2,5,11,13)	115 PLN
Pstrąg, ziemniaki po francusku, czerwona kapusta, ogórek, cebula, jabłko, oliwa / Trout, dauphinoise potatoes, red cabbage, cucumber, onion, apple, olive oil (9)	65 PLN
Filet z okonia morskiego, szpinak, jajko, cebula, ser brie, warzywa w tempurze / Sea bass fillet, spinach, egg, onion, brie, vegetables (2,5,9,13)	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 kaczki, knedle ze śliwką, bigos, sos z rokitnika / Duck fillet, plum dumplings, sauerkraut with meat, sea buckthorn sauce (2,13)	78 PLN
Biodrówka jagnięca, purée z zielonego groszku, sos porto, orzechy włoskie, salata rzymska / Lamb chump, green pea purée, port wine sauce, walnuts, romaine lettuce (5,7)	85 PLN
Kotlet schabowy, ziemniaki, kapusta / Pork chop, potatoes, cabbage (2,5,13)	59 PLN
Polędwiczka wieprzowa, sos borowikowy, ziemniak faszerowany (cebula, szczypiorek, bryndza), broccolini / Pork tenderloin, porcini sauce, stuffed potato (onion, chives, bryndza), broccolini (5)	77 PLN
Policzki cielęce (sos własny, warzywa), purée chrzanowe, pieczony burak / Veal cheeks (own gravy, vegetables), horseradish purée, roast beetroot (5,10)	85 PLN
Stek wołowy, warzywa z patelni, sos z zielonego pieprzu, frytki z moskoli / Beef steak, pan-fried vegetables, green peppercorn sauce, moskol pancake chips (2,5,13)	99 PLN
Stek z Antrykotu (Polska) / Entrecôte steak (Poland)	110 PLN
Stek z Antrykotu (USA) / Entrecôte steak (USA)	155 PLN
Stek z Rostbefu (Argentyna) / Strip steak (Argentina)	105 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

Botwina, jajko, ziemniaki / Beet greens soup, egg, potatoes (2,5,10)	25 PLN
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
Mix salat, 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)	48 PLN
Pieczony kalafior, sos pomidorowy z cieciorką, pomidor koktajlowy, jablko, boczniaki, pesto bazyliowe / Charred cauliflower, tomato-chickpea sauce, cocktail tomatoes, apple, oyster mushrooms, basil pesto (7)	59 PLN

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

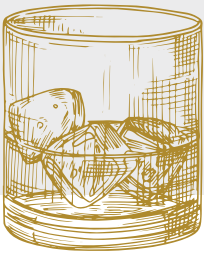
WHISKY (4CL)

Whisky

IRISH WHISKY (4CL)		AMERICAN WHISKY (4CL)	
Dubliner 40%	19 PLN	Jack Daniel's Single Barrel 45%	42 PLN
Connemara 40%	25 PLN	Gentelman Jack 40%	32 PLN
		Jack Daniel's 40%	25 PLN
BOURBON (4CL)		BLENDED WHISKY (4CL)	
Jim Beam 40%	23 PLN	Clan Campbell 40%	19 PLN
Jim Beam Black 43%	25 PLN	Famous Grouse 40%	19 PLN
Jim Beam Rey 40%	25 PLN	Baczewski 40%	21 PLN
Maker's Mark 45%	27 PLN	Chivas 12 YO 40%	28 PLN
Maker's Mark 46 47%	31 PLN		
Woodford Reserve 43,2%	38 PLN		

SINGLE MALT WHISKY (4CL)

Auchentoshan AO 40%	23 PLN	Laphroig 10 YO 40%	34 PLN
Auchentoshan 12 YO 40%	30 PLN	Ardbeg 10 YO 54,2%	45 PLN
Auchentoshan Three Wood 43%	30 PLN	Glenfiddich 18 YO 40%	51 PLN
Bowmore 12 40%	31 PLN	Glenlivet 15 YO 40%	36 PLN
The Macallan 12 YO 40%	49 PLN	Glenlivet 18 YO 40%	52 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	20 PLN / 30CL 24 PLN / 50CL
Žatecký Světlý Ležák 5% Lane / Draft beer	16 PLN / 30CL 17 PLN / 50CL
Grimbergen Double Ambrée 5,5%, Blonde 5,5%, Blanche 5%	18 PLN / 33CL
Brooklyn Pilsner 4,6%	17 PLN / 40CL
1664 Blanc 5%	18 PLN / 33CL

Žatecký 0%	18 PLN / 50CL
Žatecký Světlý Ležák 5%	18 PLN / 50CL
Garage Orange Spritz 4,5%	19 PLN / 40CL
Garage Hard Lemon 4,5%	19 PLN / 40CL
Garage Euphoriq 0%	19 PLN / 40CL
Guinness 4,2%	25 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	15 PLN
Żołądkowa Gorzka 34% Tradycyjna, Z miętą, Z figą, Czarna wiśnia / Traditional, With mint, With fig, Black cherry	15 PLN
Becherovka 38%	19 PLN
Amundsen 40% Malina nordycka, Owoce leśne / Nordic raspberry, Forest fruits	19 PLN
Zozworówka 40%	19 PLN
Tarninówka 30%	20 PLN
Miodula Prezydencka 40%	26 PLN
Gruszkówka Williams 50%	30 PLN
Śliwowica Łącka 50%	28 PLN
Śliwowica Łącka 70%	31 PLN
Grappa 40%	32 PLN



WÓDKI CZYSTE (4CL) / Vodkas

Amundsen 40%	19 PLN
Beluga noble 40%	22 PLN
Beluga Transatlantic 40%	27 PLN
Orkisz 40%	20 PLN
Saska 40%	16 PLN
Belvedere 40%	25 PLN
Baczewski 40% / Potato vodka	19 PLN

WÓDKI APERITIFOWE (4CL) / Aperitifs

Fernet Branca 39%	17 PLN
Fernet Barnca Mente 28%	17 PLN
Apsinthion 55%	21 PLN
Campari Bitter 25%	17 PLN
Underberg (2 cl) 44%	18 PLN
Jägermeister 35%	19 PLN
Sambuca (2 cl) 40%	10 PLN

DESERY

Deserts

Karmel, orzechy laskowe, truskawki, sorbet yuzu-malina, brownie czekoladowe / Caramel, hazelnuts, strawberries, yuzu-raspberry sorbet, chocolate brownie (2,5,7,13)	28 PLN
Sernik z ciasteczkciem, kremem z hibiskusa / Cookie cheesecake with hibiscus mousse (2,5,7,13)	28 PLN
Lodowy torcik bezowy, maliny, owoce / Meringue ice cream cake, raspberries, fruits (2,5,7,13)	28 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	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 Zero, Pepsi, Mirinda, 7UP Zero, Schweppes Tonic, Lipton Ice Tea	13 PLN / 20CL
Kinga Pienińska niegazowana, gazowana / Kinga Pienińska water still, sparkling	13 PLN / 33CL 16 PLN / 70CL
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	25 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 BEZALKOHOŁOWE

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 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 wezasach
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 / 4cl Jack Daniels, 2cl De Kuyper peachtree, 2cl lemon juice, 1cl home-made sugar syrup, orange bitters

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

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



21 PLN

21 PLN

21 PLN

21 PLN

34 PLN

38 PLN

37 PLN

32 PLN

44 PLN

26 PLN

NASZE SPECJAŁY

Our specialties

CYTRYNÓWKA MIODOWA 36%
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 40%
Highlander angelica tincture

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 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 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.

22 PLN **4 CL**
259 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.

22 PLN **4 CL**
259 PLN **BUTELKA - 50 CL**

PIWO BANIA
Bania Beer

Piwo Bania Marcowe 6%
Marcowe o łagodnym smaku i bursztynowo-karmelowej barwie. Dzięki intensywnemu aromатовi, 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. 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 preserves. Pressed using the traditional method in a small family-run pressing plant. Pasteurised in a natural way.

16 PLN **33CL**