



# **GÓRALSKA**

## **RESTAURACJA**

**Restauracja Góralaska czynna jest  
codziennie w godzinach:**

**14:00 - 23:00**

The „Góralaska” Restaurant is open everyday from

**2:00 P.M. - 11:00 P.M.**

**ZAPRASZAMY**

Welcome

**Menu opracowane z użyciem projektu / In the menu we used design of  
JanosikArt - Grzegorz Michałek [www.grzegorz-michalek.pl](http://www.grzegorz-michalek.pl)**





# Góralskie specjały

Highlander specialties

**Grillowane oscypki w boczku,  
żurawina, moskole**

**28** PLN

Grilled Oscypek (regional sheep cheese) in bacon, cranberry, Moskol

/5,13,2,R/

**Rosół, kołduny jagnięce**

**17** PLN

Chicken broth, lamb „kołduny” dumplings


/2,10,13,R/

**Gicz jagnięca, mus z pasternaku**

**59** PLN

Lamb chops, parsnips mousse

/5,13,10,R/





# Przystawki

## Appetizers

### **Tatar wołowy**

(polędwica wołowa, ogórek konserwowy, grzyby, marynowana cebula, kapary, szprota, żółtko, musztarda)

Beef tartar (sirloin, cucumber, mushrooms, onion, capers, sprat, yolk, mustard)  
/2,5,6/

**36** PLN

### **Matijas, cebula z kwaśną śmietaną i jabłkami, sałatka z czerwonego buraka**

Matias, onion with sour cream  
and apples, red beet salad

/5,9,W/

**26** PLN

### **Moskol, smażona gęsia wątróbka (foie gras)**

Moskol, fried goose liver (foie gras)

/2,5,13,R/

**37** PLN

### **Grillowany oscypek, pancetta, konfitura z czarnej porzeczki**

Grilled Oscypek (regional sheep cheese),  
pancetta, blackcurrant jam

/5,13,R/

**28** PLN





# Zupy

## Soups

**Żurek, biała kiełbasa, ziemniaki,  
tarte jajko z koperkiem**

**17** PLN

Sour rye soup, white sausage, potatoes, grated egg with dill  
*/2,5,10,13/*

**Flaki po staropolsku  
Traditional polish tripe soup**

**17** PLN

*/10,13/*

**Kwaśnica, żeberko wędzone, ziemniaki**

**17** PLN

Sauerkraut soup, smoked rib, potatoes  
*/10,R/*





# Dania główne

## Main courses

**Piers z perliczki,  
makaron pappardelle, borowiki** **49** PLN

Breast of guinea fowl, pappardelle pasta, porcini mushrooms  
/2,13/

**Pół pieczonej kaczki, sos cointreau,  
smażona Reneta, żurawina, kluski** **62** PLN

Half of roasted duck, cointreau sauce,  
fried Reneta apple, cranberry, noodles  
/1,2,13/

**Duszona golonka, chrzan, musztarda,  
pieczywo** **41** PLN


Stewed pork knuckle, horseradish, mustard, bread  
/6,2,13,5/

**Półędwica wołowa, sos worcester,  
zapiekanka ziemniaczana, pieczony szpik wołowy** **69** PLN

Beef sirloin, worcester sauce,  
potato casserole, roasted beef marrow  
/2,5,13,1/

**Ozorki cielęce, puree truffle, sos chrzanowy** **43** PLN

Tongues veal, truffle puree, horseradish sauce  
/5,10,13/





# Dania główne

## Main courses

- Kotlet schabowy,  
kapusta zasmażana, ziemniaki puree** **38** PLN  
Pork chop, fried cabbage, potato puree  
*/2,5,13/*
- Wołno pieczone wołowe żebra,  
puree bazyliowe, sos własny** **49** PLN  
Slowly baked beef ribs, basil puree, own sauce  
*/13,10,5/*
- Stek T-bone z jelenia, rydze smażone,  
rukola, konfitura z czerwonej cebuli** **98** PLN  
T-bone deer steak, fried red pine mushrooms,  
rucola, red onion jam  
*/5/*
- Kotleciki jagnięce, hałuski z bryndzą, sos porto** **89** PLN  
Lamb chops, 'halusky' potato dumplings with 'bryndza' regional  
sheep cheese, porto sauce  
*/5,2,13,R/*





# Ryby

## Fish

**Pstrąg smażony na maśle, duszony szpinak,  
panierowane boczniki**

**39** PLN

Trout fried in butter, braised spinach,  
breaded oyster mushrooms

/5,2,13,10,9,W,R/

**Jesiotr, rosti warzywne, śmietana**

**69** PLN

Stew, roast vegetables, cream

/2,13,5,10,9,W/





# Dania mączne

## Flour dishes

### **Pierogi z bryndzą i skwarkami**

Dumplings with „bryndza” highlander cheese and cracklings  
/13,2,5,R/

**30** PLN

### **Pierogi z rydzami i creme fraiche**

Dumplings with red pine mushrooms and creme fraiche  
/2,5,13,R,W/

**30** PLN







# Sałatki

## Salads

### **Sałatka z wędzonym pstrągiem**

Salad with smoked trout

/1,9,6,V,R/

**31** PLN

### **Sałatka z kurczakiem**

Salad with chicken

/2,5,9/

**31** PLN

### **Sałatka z kozim serem**

Salad with goat cheese

/9,W,R/

**31** PLN

**Każda sałatka podawana jest z grzankami czosnkowymi.**

Each salad is served with garlic croutons.





# Desery z naszej cukierni

*Desserts from our bakery*

## **Napoleonka**

Napoleon cake

*/2,5,13/*

**17** PLN

## **Suflet czekoladowy**

Chocolate souffle

*/2,13/*

**18** PLN

## **Szarlotka na ciepło z lodami**

Warm apple pie with a scoop of ice cream

*/2,5,7,12,13/*

**17** PLN

## **Puchar lodowy**

Ice cup

*/2,5,13/*

**17** PLN

## **Lody w Bezie, sos owocowy na ciepło**

Ice cream in meringue, warm fruit sauce

*/5,1/*

**18** PLN

**Zachęcamy do skorzystania z możliwości zamówienia tortu  
na specjalne okazje. Pieczemy sami w naszej cukierni.**

**Dodatkowe informacje u kelnera**

We invite you to order layer cakes for your special occasions.

We bake them on our own in our bakery.

Ask the waiter for details.





## Napoje zimne

Cold refreshments

**Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 7-Up,  
Tonic, Bitter lemon / 0,2 l** 8 PLN

**Sok owocowy / 0,2 l** 8 PLN  
jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy,  
z czarnej porzeczki, ananasowy, pomidorowy  
Fruit juice - apple, orange, grapefruit, blackcurrant, pineapple, tomato

**Woda Badoit / Evian** 0.33l/14 PLN 0.75l/18 PLN  
Badoit sparkling water / Evian still water

**Woda Cisowianka Perlage / Classique** 0.3l/10 PLN 0.7l/14 PLN  
Cisowianka Perlage / Classique water

**Lipton Ice Tea / 0,5 l** 9 PLN

**Red Bull energy drink / 0,25 l** 15 PLN

**Sok ze świeżych owoców / 0,2 l** 16 PLN  
Fresh squeezed fruit juice

**John Lemon / 0,33 l** 14 PLN

## Napoje gorące

Hot refreshments

**Espresso** 9 PLN

**Double espresso** 12 PLN

**Latte** 12 PLN

**Cappuccino** 10 PLN

**Herbata Althaus / Tea Althaus** 12 PLN

**Czekolada na gorąco / Hot chocolate** 14 PLN

**Wino grzane / Mulled wine** 16 PLN





# Polecamy

We recommend



Oryginalna góralska cytrynówka 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. Stąd też widoczny osad, który może zbierać się na dnie oraz mętność nalewki, które wskazują na zastosowanie w stu procentach naturalnego miodu.

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.

**4 CL / 16 PLN**

**Butelka / Bottle 50 CL / 180 PLN**



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 Tatra region, based on Angelica - a rare plant growing in the Tatra.

**4 CL / 16 PLN**

**Butelka / Bottle 50 CL / 180 PLN**





# Piwo

## Beer



### Polecamy piwo warzone dla Hotelu Bania \*\*\*\* Thermal & Ski.

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, jęczmiennie-pszenicznym aromatem i nutami karmelowymi. Wyczuwalne są owocowe estry. Zacierane metodą dekokcji. Aby podkreślić wyjątkowość piwa i to, że przygotowano je na specjalną okazję zdecydowano się na użycie aż 4 sładów (pilznieńskiego, monachijskiego, karmelowego i pszenicznego). Piwo ma ekstrakt 13% wagowo i 5,8% alkoholu objętościowo.

### Mastne Cieszyńskie - beer brewed for Hotelu Bania \*\*\*\* Thermal & Ski.

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.

0,5 l / 14 PLN

<b>Żywiec - lany</b> / Draft Beer 0,3 l	9 PLN
<b>Żywiec - lany</b> / Draft Beer 0,5 l	10 PLN
<b>Żywiec</b> 0,33 l	9 PLN
<b>Żywiec</b> 0,5 l	10 PLN
<b>Warka</b> 0,5 l	10 PLN
<b>Warka Strong</b> 0,5 l	10 PLN
<b>Warka Radler</b> 0,5 l	10 PLN
<b>Heineken</b> 0,33 l	10 PLN
<b>Desperados</b> 0,4 l	12 PLN
<b>Żywiec Porter</b> 0,33 l	10 PLN
<b>Żywiec Bezalkoholowy</b> 0,33 l	8 PLN
<b>Paulaner Jasny / Ciemny</b> 0,5 l	15 PLN
<b>Strongbow</b> 0,33 l	10 PLN





## Wódki Czyste / Vodkas (4 cl)

<b>Żubrówka Czarna</b>	<b>14</b> PLN
<b>Żubrówka Biała</b>	<b>10</b> PLN
<b>Bols Platinum</b>	<b>10</b> PLN
<b>Soplica Szlachetna</b>	<b>10</b> PLN
<b>Wyborowa Exquisite</b>	<b>20</b> PLN
<b>Ostoya</b>	<b>14</b> PLN
<b>Finlandia Platinum</b>	<b>16</b> PLN
<b>Finlandia 101</b>	<b>14</b> PLN
<b>Finlandia</b>	<b>12</b> PLN
<b>Baczewski</b>	<b>12</b> PLN
<b>Grey Goose</b>	<b>20</b> PLN

## Wódki Gatunkowe / Flavoured Vodkas (4 cl)

<b>Soplica</b>	<b>10</b> PLN
Malina, Wiśnia, Orzech laskowy, Orzech włoski, Pigwa, Porzeczka, Śliwka, Jagoda, Cytryna	
<b>Żubrówka</b>	<b>10</b> PLN
Bison Grass, Złota /Gold/	
<b>Krupnik Góralski</b>	<b>10</b> PLN
<b>Zozworówka</b>	<b>16</b> PLN
<b>Tarninówka</b>	<b>16</b> PLN
<b>Mioduła Prezydencka</b>	<b>16</b> PLN
<b>Śliwowica Podbeskidzka 72%</b>	<b>20</b> PLN
<b>Becherovka</b>	<b>12</b> PLN
<b>Grappa</b>	<b>26</b> PLN
<b>Finlandia</b>	<b>12</b> PLN
Spices, Lime, Grapefruit, Mango, Cranberry, Blackcurrant, Redberry	
<b>Soplica Staropolska, Głógowa, Czarna jeżyna, Dereniowa</b>	<b>14</b> PLN
Soplica Traditional, Hawthorn, Blackberry, Dogwood	

## Wódki Aperitifowe / Aperitifs (4 cl)

<b>Apsinthion</b>	<b>18</b> PLN
<b>Campari Bitter</b>	<b>14</b> PLN
<b>Underberg (2 cl)</b>	<b>15</b> PLN
<b>Jagermeister</b>	<b>15</b> PLN
<b>Sambuca</b>	<b>20</b> PLN





# Whisky & whiskey

(4 cl)

## Single malt whisky

Glenfiddich 18 y.o.	42	PLN
Glenfiddich 15 y.o.	30	PLN
Glenfiddich 12 y.o.	25	PLN
Glenlivet 18 y.o.	45	PLN
Glenlivet 15 y.o.	30	PLN

## Blended whisky

Grants	14	PLN
Original, Ale Cask, Sherry Cask		
Grants 12 y.o.	22	PLN
Famous Grouse	14	PLN
Dewar's	12	PLN
Dewar's 12 y.o.	18	PLN
Baczewski	16	PLN

## Irish whiskey

Tullamore Dew	14	PLN
Tullamore Dew 12 y.o.	22	PLN
Jameson	14	PLN

## American whiske'y & Tennessee whiskey

Jack Daniel's Single Barrel	30	PLN
Gentleman Jack	22	PLN
Jack Daniel's	18	PLN

## Bourbon whiskey

Woodford Reserve	28	PLN
Wild Turkey 81%	16	PLN





## Cognac

(4 cl)

<b>Remy Martin XO</b>	<b>85</b> PLN
<b>Remy Martin VSOP</b>	<b>36</b> PLN
<b>Remy Martin VS</b>	<b>26</b> PLN
<b>Martell VSOP</b>	<b>36</b> PLN
<b>Martell VS</b>	<b>26</b> PLN

## Armagnac

(4 cl)

<b>Armagnac Prince de Conde</b>	<b>24</b> PLN
---------------------------------	---------------

## Metaxa

(4 cl)

<b>Metaxa 12 *</b>	<b>28</b> PLN
<b>Metaxa 7 *</b>	<b>20</b> PLN
<b>Metaxa 5 *</b>	<b>16</b> PLN
<b>Metaxa Honey</b>	<b>16</b> PLN

## Rum

(4 cl)

<b>Bacardi</b>	<b>14</b> PLN
Carta Blanca, Carta Oro, Carta Negra, Oakheart, Black	
<b>Havana 7 Anos</b>	<b>18</b> PLN
<b>Cachaca Canario</b>	<b>14</b> PLN







## Gin

(4 cl)

**Finsbury**  
**Hendrick's**  
**Bombay Sapphire**

**12** PLN  
**20** PLN  
**15** PLN

## Tequila

(4 cl)

**Sierra**  
Silver, Gold  
**Herradura**  
Plata, Reposado, Anejo  
**Olmecca Altos silver**  
**Olmecca Altos gold**

**18** PLN  
**26** PLN  
**26** PLN  
**26** PLN

## Porto / Sherry

(8 cl)

**Porto**  
**Sherry**

**28** PLN  
**20** PLN

## Calvados

(4 cl)

**Boulard**

**25** PLN

## Vermouth

(8 cl)

**Martini Wermut**  
Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry

**14** PLN





# Likiery & kremy

Liqueurs & Creams (2 cl)

<b>Bols</b>	<b>8</b> PLN
<b>Cointreau</b>	<b>10</b> PLN
<b>Grand Marnier</b>	<b>12</b> PLN
<b>Chambord</b>	<b>10</b> PLN
<b>Archers</b>	<b>8</b> PLN
<b>Passoa</b>	<b>8</b> PLN
<b>Malibu</b>	<b>8</b> PLN
<b>Drambuie</b>	<b>12</b> PLN
<b>Amaretto Disaronno</b>	<b>10</b> PLN
<b>Galliano</b>	<b>10</b> PLN
<b>Baileys</b>	<b>8</b> PLN
<b>Kahlua</b>	<b>9</b> PLN
<b>Ovovit Baczewski</b>	<b>8</b> PLN
<b>Jack Daniel's Tennessee Honey</b>	<b>9</b> PLN

# Papierosy

## Cigarettes

**wybrane marki papierosów**

Ceny zawierają VAT i podane są w PLN

selected brands of cigarettes

VAT included and prices in PLN





## Koktajle Cocktails

### ZANIM ZJES / APERITIF

**Góralskie bąbelki** / Highlanders bubbles **22** PLN

Hendricks Gin, Domowy syrop, Sok z cytryny, Wino musujące

**Coś krzepkiego** / Something brawny **32** PLN

Olmecca Blanco, Bols Sour Apple, sok z cytryny (lemon juice),  
Monin Sour Apple, gorzka cytryna (bitter lemon)

### PIJ KIEDY FCES / ALL DAY

**Śniadanie na Bani** / Bania breakfast **26** PLN

Finlandia coco, Bols Melon, Malibu, sok ananas (pineapple juice),  
śmietanka (cream)

**Niebo nad Banią** / Sky above the Bania **28** PLN

Litworówka „Bania”, Galliano L'Autentico, sok z cytryny (lemon juice),  
sok żurawina (cranberry juice), sok ananas (pineapple juice)

### ZMORZŁEŚ TO SIĘ ROZGRZYJ / WARM UP

**Gorąca Hanka** / Hot Hannah (hot drink) **22** PLN

Cytrynowka wódka, Tarninówka wódka, Domowy syrop, Wrzątek

**Zbójnik** / Highland bandit (hot drink) **22** PLN

Miodula wódka, Bacardi oakheart rum, Sok pomarańczowy, Syrop Spicy Mango

### POJOD ZEŚ TO ZAPIJ / DIGESTIVE

kielusek 20 ml / shot 20 ml

**Nos duetik** / Our duet **14** PLN

Litworówka „Bania”, Cytrynowka „Bania”

**Syćko co nojlepse** / Only for eagles **40** PLN

Miodula Prezydencka, Sopllica staropolska oryginalna,  
Sopllica staropolska głogowa, Sopllica staropolska jeżynowa,  
Sopllica staropolska dereniowa, Sliwowica Podbeskidzka, Wódka gorzka imbirowa





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

**V** - Danie wegańskie / Vegan dish

**W** - Danie wegetariańskie / Vegetarian dish

**R** - Danie regionalne / Regional dish

**DZIĘKUJEMY**

Thank You

Menu opracowane z użyciem projektu / In the menu we used design of  
JanosikArt - Grzegorz Michałek [www.grzegorz-michalek.pl](http://www.grzegorz-michalek.pl)

