



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.

Zimowe specjały

Winter specialties

RYDZE Z PATELNI /5,10,13,R,W,V/ **35 pln**
PAN FRIED REGIONAL MUSHROOMS

1. Sachino Rkatsiteli / 15pln, 2. Tokaj Nobilis Sargamuskotaly / 120pln

TORCIK Z DUSZONEJ JAGNIĘCINY /5,13,6/ **39 pln**
(PIECZONY BAKŁAŻAN, SER TALEGGIO)

STEWED LAMB, BAKED AUBERGINE, TALEGGIO CHEESE

1. Sachino Saperavi / 15pln, 2. Finca La Solana / 95pln

KREM Z PIECZONEGO BURAKA /5,10,13,W/ **18 pln**
(PIANKA Z KOZIEGO SERA, GRZANKI MAŚLANE)

CREAM OF ROASTED BEETROOT (goat cheese foam, butter croutons)

PIECZEŃ Z DZIKA /10,5,R/ **59 pln**
(PURRE ZIEMNIACZANE Z CEBULĄ, BIGOS, OGÓREK KISZONY)

BOAR MEAT ROAST

(mashed potato with onions, regional stewed cabbage, pickled cucumber)

1.125 Uno Due Cinque Primitivo di Salento / 16pln, 2. Jaboulet Beauges-de-Venise 'Le Paradou' / 180pln

GRILLOWANE OSCYPKI /5,1,2,13,R/ **26 pln**
(BOCZEK, SOS Z CZARNEJ PORZECZKI I CEBULI, MOSKOLE)

GRILLED REGIONAL SHEEP CHEESE (bacon, blackcurrant and onion sauce, moskole)

1. Sachino Rkatsiteli / 15pln, 2. Grauer Burgunder (Pinot Gris) 'Kalkstein' / 110pln

Przystawki

Appetizers

TATAR WOŁOWY /2,5,6,R/ (OGÓREK KONSERWOWY, BOROWIK MARYNOWANY, KAPARY, SZPROTA, SOS MUSZTARDOWY, ŻÓŁTKO W PARMEZANIE, CEBULA) BEEF TATAR (pickled cucumber, pickled boletus, capers, sprat, mustard sauce, parmesan yolk, onion) <hr/> 1. Baczewski / 12pln, 2. Ostoya / 12pln	37 pln
ŚLEDŹ MATIAS /5,9/ (CEBULA, KWAŚNA ŚMIETANA, JABŁKA, SAŁATKA Z CZERWONEGO BURAKA) HERRING MATIAS (onion, sour cream, apples, red beet salad) <hr/> 1. Baczewski / 12pln, 2. Ostoya / 12pln	29 pln
SMAŻONA WĄTRÓBKA DROBIOWA /1,13/ (JABŁKA, SOS MALINOWO-BALSAMICZNY) FRIED CHICKEN LIVER (apples, raspberry and balsamic sauce) <hr/> 1. Sachino Rkatsiteli / 15pln, 2. Chateau Ste Michelle Riesling / 135pln	28 pln
GRILLOWANY OSCYPEK /5,1,R/ (PANCETTA, DUSZONA ŻURAWINA NA WINIE) GRILLED REGIONAL SHEEP CHEESE (pancetta, cranberry stewed on wine) <hr/> 1. Sachino Rkatsiteli / 15pln, 2. Heinrich Hartl III Traminer / 130pln	28 pln

Zupy

Soups

KWAŚNICA, ŻEBERKO WĘDZONE, ZIEMNIAKI /10,R/
SAUERKRAUT SOUP, SMOKED RIB, POTATOES **18pln**

ŻUREK Z BIAŁĄ KIELBASĄ /2,5,10,13/
(ZIEMNIAKI, JAJO PRZEPIÓRCZE, KOPEREK)
SOUR RYE SOUP WITH WHITE SAUSAGE (potatoes, quail egg, dill) **18pln**

ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI BARANIMI /10,13/
BROTH WITH MUTTON DUMPLINGS **18pln**

FLAKI PO STAROPOLSKU /10,13/
TRADITIONAL POLISH TRIPE SOUP **18pln**

Dania główne

Main courses

<p>PIERŚ Z PERLICZKI /13,2,5/ (MAKARON Z BOROWIKAMI, SMAŻONA DYNIA PIŻMOWA, GROSZEK CUKROWY) BREAST OF GUINEA FOWL (pasta with boletus mushrooms, fried butternut squash, sugar peas)</p> <hr/> <p>1. Ochagavia reserva chardonnay / 16pln, 2. Heinrich Hartl III Pinot Noir Classic / 135pln</p>	<p>58pln</p>
<p>PÓŁ PIECZONEJ KACZKI /13,2,1/ (JABŁKO, MODRA KAPUSTA, KLUSKI ŚLĄSKIE, ŻURAWINA) HALF A ROASTED DUCK (apple, cabbage, silesian noodles, cranberry)</p> <hr/> <p>1. Sachino Saperavi / 15pln, 2. Gnarly Head Pinot Noir / 155pln</p>	<p>67pln</p>
<p>KOTLET SCHABOWY /13,2/ (KAPUSTA ZASMAŻANA, ZIEMNIAKI PUREE) PORK CHOP (fried cabbage, mashed potatoes)</p> <hr/> <p>1. Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon / 16pln, 2. Winna Góra Regent / 150pln</p>	<p>39pln</p>
<p>WOLNO PIECZONE ŻEBRA WOŁOWE /5,10/ (PURRE BAZYLIOWE, PAPRYKA, SOS WŁASNY) SLOW ROASTED BEEF RIBS (basil puree, pepper, own sauce)</p> <hr/> <p>1. Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon / 16pln, 2. Why Not Nero d'Avola – Syrah / 100pln</p>	<p>54pln</p>
<p>GICZ JAGNIĘCA /2,5,13,6/ (KLUSKI Z BRYNDZĄ I ZIEMNIAKAMI TRUFLOWYMI, SOS MIĘTOWO-MIODOWY) THE LAMB SHANK (dumplings with cheese and truffle potatoes, mint and honey sauce)</p> <hr/> <p>1. Gnarly Head Old Vine Zinfandel, 2. Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon</p>	<p>65pln</p>

Dania główne

Main courses

DUSZONA GOLONKA WIEPRZOWA /6,1,10/ **49 pln**
(CHRZAN, MUSZTARDA, PIECZYWO, SOS PIWNY)

STEWED PORK KNUCKLE (horseradish, mustard, bread, beer sauce)

1. Piwo mastne / 14pln, 2. Riesling Loss / 110pln, 3. Miodula Prezydencka / 16pln

STEK Z ANTRYKOTU DOJRZEWAJĄCEGO /2,13,5/ **69 pln**
(RUKOLA, FRYTKI Z MOSKOLI, SALSA PIKANTNA, PARMEZAN)

STEAK FROM RIPENING ENTRECOTE
(arugula, potato chips, spicy salsa, parmesan cheese)

1. Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon / 16pln, 2. Mauro Molino Langhe Nebbiolo / 185pln

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ /2,13,5/ **68 pln**
(PLACKI ZIEMNIACZANE Z BOROWIKAMI,
SOS Z ZIELONEGO PIEPRZU, SZPARAGI)

BEEF TENDERLOIN STEAK
(potato pancakes with boletus, green pepper sauce, asparagus)

1. Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon / 16pln, 2. Baron de Ley Gran Reserva / 210pln

KOTLECICKI JAGNIĘCE /1,5,13/ **98 pln**
(HAŁUSKI Z BRYNDZĄ, PIECZONY BURAK,
MUS Z BATATA, SOS PORTO)

LAMB CHOPS
(dumplings with bryndza, baked beetroot, sweet potato mousse, porto sauce)

1. Ventisquero Reserva Cabernet Sauvignon / 16pln, 2. Pintia Vega Sicilia / 330pln

Ryby

Fish

SMAŻONY PSTRĄG /13,2/
(GOŁĄBEK WARZYWNY, CHRZAN)

FRIED TROUT (vegetable-stuffed cabbage, horseradish)

1. 125 Uno Due Cinque Malvasia del Salento / 16pln, 2. Baron de Ley Blanco / 100pln

43 pln

FILET Z DORADY /5/
(RISOTTO Z DYNIA, BIAŁA RZODKIEW, CUKINIA)

GILTHEAD FILLET (pumpkin risotto, white radish, zucchini)

1. Ochagavia 1851 Chardonnay Reserva / 16pln, 2. Solaris Winnica Turnau / 160pln

54 pln

Dania mączne

Flour dishes

PIEROGI Z BRYNDZĄ /2,13,5/ **28 pln**
(SKWARKI, SMAŻONA CEBULA)

DUMPLINGS WITH BRYNDZA CHEESE (cracklings, fried onions)

1. Sachino Rkatsiteli / 15pln, 2. Heinrich Hartl III Traminer / 130pln

PIEROGI Z POLICZKIEM WOŁOWYM /2,13,10/ **31 pln**
(RUKOLA, SOS CHILI)

DUMPLINGS WITH A BEEF CHEEK (arugula, chili sauce)

1. Sachino Saperavi / 15pln, 2. Finca La Solana / 95pln

PIEROGI Z KASZANKĄ /2,13/ **28 pln**
(KAPUSTA KISZONA, SKWARKI, KRĄŻKI CEBULOWE, SZCZYPIOREK)

DUMPLINGS WITH BLACK PUDDING (sauerkraut, cracklings, onion rings, chives)

1.125 Uno Due Cinque Malvasia del Salento / 16pln, 2. Kendermanns Riesling Loss / 110pln

Sałatki

Salads

SAŁATKA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM /6,7,9,1,W/ **31 pln**
(POMIDOR, OGÓREK, PAPRYKA, CEBUŁA, RZODKIEWKA,
LIŚCIE BOTWINY, WINEGRET CYTRYNOWY)

SALAD WITH SMOKED TROUT (tomato, cucumber, pepper, onion, radish,
leaves of beetroot, lemon vinaigrette)

1. Ochagavia 1851 Chardonnay Reserva / 16pln, 2. Honeymoon Pares Balta / 105pln

SAŁATKA Z KOZIM SEREM /5,6,7,W/ **31 pln**
(MIX SAŁAT, POMIDOR, OGÓREK, WINEGRET BAZYLIOWY)

SALAD WITH GOAT CHEESE
(lettuce mix, tomato, cucumber, basil vinaigrette)

1. Ochagavia 1851 Chardonnay Reserva / 16pln, 2. Sileni Sauvignon Blanc / 140pln

SAŁATKA Z PIERSIĄ KURCZAKA KUKURYDZIANEGO /2,13,6,7/ **31 pln**
(RUKOLA, BIAŁA RZODKIEW, OGÓREK, POMIDOR,
PAPRYKA, WINEGRET MUSZTARDOWY)

CORN CHICKEN BREAST SALAD
(arugula, white radish, cucumber, tomato, peppers, mustard vinaigrette)

1. L'Avenir Pinotage Rose / 16pln, 2. DeMorgenon DMZ Chardonnay / 135pln

Desery z naszej cukierni

Desserts from our bakery

SZARLOTKA /2,5,7,12,13/ (SOS WANILIOWY, GAŁKA LODÓW) APPLE PIE (vanilla sauce, scoop of ice cream) <hr/> Iveriuli Kindzmarauli / 18pln / 80ml	18pln
SERNIK /2,13,5/ (BEZA, WIŚNIE KARMELIZOWANE) CHEESECAKE (meringue, caramelized cherries) <hr/> Budaházy - Furmint Szent Tamas / 18pln / 80ml	19pln
PUCHAR LODOWY /2,5/ (OWOCE, BITA ŚMIETANA, SOS TRUSKAWKOWY) ICE CUP (fruits, whipped cream, strawberry sauce)	17pln
SUFLET CZEKOLADOWY /2,13,5/ (SORBET MIĘTOWY, SOS MALINOWY) CHOCOLATE SOUFFLE (mint sorbet, raspberry sauce) <hr/> Graham's Six Grapes Reserve Port / 28pln / 80ml	23pln

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, Bitter lemon	8 PLN / 0.2l
Sok owocowy (jabłko, pomarańcza, grejpfrut, czarna porzeczka, ananas, pomidor) Fruit juice (apple, orange, grapefruit, blackcurrant, pineapple, tomato)	8 PLN / 0.2l
Woda Badoit / Evian Badoit sparkling water / Evian still water	14 PLN / 0.33l 18 PLN / 0.75l
Woda Cisowianka Perlage / Classique Cisowianka Perlage / Classique mineral water	10 PLN / 0.3l 14 PLN / 0.7l
Lipton Ice Tea	8 PLN / 0.2l
Red Bull energy drink	15 PLN / 0.25l
Sok ze świeżych owoców Fresh squeezed fruit juice	16 PLN / 0.2l
ON Lemon	14 PLN / 0.33l

Napoje gorące

Hot refreshments

Espresso	9 PLN
Double espresso	12 PLN
Latte	12 PLN
Cappuccino	10 PLN
Flat White	12 PLN
Czekolada na gorąco Hot chocolate	14 PLN
Herbata Althaus Althaus Tea	12 PLN
Wino grzane Mulled wine	16 PLN

Specjały Hotelu Bania

Hotel Bania specialties



Cytrynowka Miodowa

Original highlander lemon tincture

Oryginalna góralska cytrynowka cechuje się soczystym smakiem samej cytryny, połączonym jednak z ciekawą nutą słodyczy, 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.



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



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 brzoeczki. 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.

Piwo

Beer

Żywiec lany / Draft beer	9 PLN / 0.3l 10 PLN / 0.5l
Żywiec	9 PLN / 0.33l 10 PLN / 0.5l
Warka	10 PLN / 0.5l
Warka Strong	10 PLN / 0.5l
Warka Radler	10 PLN / 0.5l
Heineken	10 PLN / 0.33l
Desperados	12 PLN / 0.4l
Żywiec Porter	10 PLN / 0.33l
Żywiec Bezalkoholowy	8 PLN / 0.33l
Paulaner jasny / ciemny	15 PLN / 0.5l

Wódki (4cl)

Vodka

WÓDKI CZYSTE /Vodkas

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

WÓDKI GATUNKOWE /Flavoured Vodkas

Soplica	10 PLN
Malina, Wiśnia, Orzech Laskowy, Jagoda, Pigwa, Porzeczka, Śliwka, Orzech Włoski, Cytryna Raspberry, Cherry, Hazelnut, Blackberry, Quince, Black currant, Plum, Walnut, Lemon	
Żubrówka	10 PLN
Bison Grass, Gold	
Zozworówka	16 PLN
Tarninówka	16 PLN
Miodula Prezydencka	16 PLN
Śliwowica Podbeskidzka 72%	20 PLN
Becherovka	12 PLN
Grappa	26 PLN
Finlandia	12 PLN
Spices, Lime, Grapefruit, Mango, Cranberry, Blackcurrant, Redberry	
Soplica Staropolska	14 PLN
Głogowa, Czarna jeżyna, Dereniowa Soplica Traditional, Hawthorn, Blackberry, Dogwood	

WÓDKI APERITIFOWE /Aperitifs

Apsinthion	18 PLN
Campani Bitter	14 PLN
Underberg (2 cl)	15 PLN
Jagermeister	15 PLN
Sambuca (2 cl)	10 PLN

Whisky (4cl)

IRISH WHISKEY

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

AMERICAN WHISKEY & TENNESSEE WHISKEY

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

SINGLE MALT WHISKY

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

BLENDED WHISKY

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

BURBON

Wild Turkey 81	18 PLN
Woodford Reserve	30 PLN

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 Prince de Conde	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, Oakheart	
Havana 7 Anos	18 PLN
Cachaca Canario	14 PLN

Gin (4cl)

Finsbury	12 PLN
Hendrick's	20 PLN
Bombay Sapphire	15 PLN

Tequila (4cl)

Sierra Silver, Gold	18 PLN
Herradura Plata, Reposado, Anejo	26 PLN
Olmecca 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
---	--------

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 Five	10 PLN

Papierosy

Cigarettes

Wybrane marki papierosów. Selected brands of cigarettes.
Ceny zawierają VAT. VAT is included in the price. Prices in PLN.

Koktajle

Cocktails

- HERBATA BABCI ZOSI / Grandma's Zosia tea**  **18 pln**
Herbata earl grey, żurawina, imbir, syrop marakuja, pomarańcza, sok z cytryny. Na specjalne życzenie barman przygotowuje wersję z alkoholem.
Earl grey tea, cranberry, ginger, passion fruit syrup, orange, lemon juice.
For your special wish, our barman will add extra alcohol shot to it.
- HERBATA SOSNOWA / Pine Tea** **20 pln**
Litworówka, syrop z sosny, herbata earl grey, sok z cytryny.
Angelica vodka, pine syrup, earl gray tea, lemon juice.
- GORĄCA HANKA / Hot Hanka** **20 pln**
Cytrynowka, Tarninówka, syrop z kwiatu bzu, wrzątek.
Regional lemon vodka, angelica vodka, lilac flower syrup, boiling water.
- OWOCOWE PROSECCO / Fruit Prosecco** **20 pln**
Gin bombay, Gancia Prosecco, sok z cytryny, puree truskawkowe syrop jeżynowy.
Gin bombay, Gancia Prosecco, lemon juice, strawberry puree, blackberry syrup.
- MUSUJĄCA POLEWKA / Effervescent** **24 pln**
Cytrynowka Bania, syrop jarzębina, Gancia Prosecco.
Regional lemon vodka, rowan syrup, Gancia Prosecco.
- NOS DUECIK / Our duet** **28 pln**
Cytrynowka Bania, litworówka Bania (2 x shot)
Regional lemon vodka, angelica vodka.
- OSTRY JACEK / Sharp Jack** **20 pln**
Jack Daniels Fire, Piwo Żywiec, syrop waniliowy, cynamon, sok jabłkowy.
Jack Daniels Fire, Beer Żywiec, vanilla syrup, cinnamon, apple juice.
- PORTO TONIK** **26 pln**
Białe Porto, Tonic, limonki.
White Porto, Tonic, limes.

Dla dzieci

For kids

MADAGASKAR

14 PLN

Sok pomarańczowy, sok ananasowy, syrop owocowy.

Orange juice, pineapple juice, fruit syrup.

GORĄCA CZEKOLADA

14 PLN

Czekolada, bita śmietana.

Hot Chocolate, whipped cream.

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



Koktaj bezalkoholowy / Cocktail without alcohol
