

# Srebrna Góra

RESTAURACJA

Od blisko 40 lat jesteśmy obecni na kulinarnej mapie Krakowa.

Położona u stóp Bielańskiego Klasztoru oo. Kamedułów,  
nad Wisłą restauracja Srebrna Góra odwiedzana  
jest już przez trzecie pokolenie naszych Gości!

You can find us on culinary map of Cracow from almost 40 years.

Set at the bottom of Monastery hill "Bielany" of Camaldolese Monks,  
near the Vistula river bank, restaurant Srebrna Góra is already being  
visited by the third generation of our Guests!



M E N U

Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie w oparciu o własne receptury używając lokalnych produktów.

All our dishes are prepared according to our unique recipes using only local products.

Czas oczekiwania na dania gorące wynosi około 30 minut.  
The waiting time for hot dishes is about 30 minutes.

Menu z gramaturami uwzględniające wszystkie składniki potraw znajduje się u menadżera restauracji.  
Ask the restaurant manager for a full menu with base weights and all ingredients.

Serwis naszych Gości nie jest doliczany do rachunku.  
Service charge is not included in the bill.

Otwarte codziennie 9.00 – 22.00  
Open every day 9 AM – 10 PM

W soboty prosimy o telefoniczną rezerwację - być może organizujemy imprezę zamkniętą.  
Please make a telephone reservation on Saturday – maybe we are organizing closed event.

Srebrna Góra – Restauracja i Hotel  
ul. Księcia Józefa 120, 30-250 Kraków  
info@srebrnagora.net | +48 12 429 71 23

www.srebrnagora.net

## Przystawki

### STARTERS

Tatar z sezonowanej wołowiny z szalotką, marynowanym borowikiem, ogórkiem kiszonym  
Seasoned beef tatar, shallot, marinated boletus, pickled cucumber 32 zł

Śledź, ziemniak z ogniska, piklowana cebula, cebula ze śmietaną, oliwa koperkowa  
Herring, campfire baked potato, pickled onion, cream, dill olive oil 15 zł

Pasztet z kaczki, figa z rozmarynem, orzech włoski z migdałami  
Duck pate, fig, rosemary, walnuts 15 zł

Kaszanka, grasicca cielęca, palony kalafior, mus z pieczonej szarej renety, popcorn wieprzowy  
Black pudding, veal thymus, smoked cauliflower, apple mousse, pork popcorn 15 zł

## Do wina

### WINE APETIZER

Deska serów zagrodowych, domowa konfitura owocowa, orzechy  
Selection of polish homestead cheeses, homemade fruity jam, walnuts 30 zł

Deska wędlin i pieczonych mięs, domowy chrzan w śmietanie, chutney domowy  
Selection of homemade smoked meats and sausages 25 zł



## Sałatki

### SALADS

Łosoś gravalax, jajko, pomidor malinowy, zielony groszek, szczypiorek, majonez na oliwie koperkowej  
Gravalax salmon, egg, raspberry tomato, green peas, chives, dill-mayonnaise cream 22 zł

Pierś z kureczaka marynowana w wędzonej papryce i rozmarynie, brokuł, papryka, szalotka, vinegret  
Chicken marinated in smoked pepper and rosemary, broccoli, pepper, shallot, vinegret 18 zł

Pieczone warzywa w miodzie i chilli, gruszka, komosa ryżowa, pestki dyni, ser pleśniowy  
Baked vegetables marinated in honey and chilli, blue cheese, pear, quinoa, pumpkin seed 20 zł

## Zupy

### SOUPS

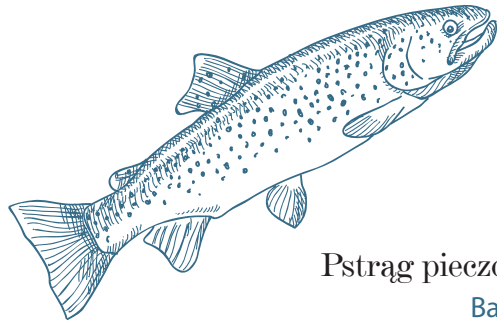
Kalafiorowa z zielonym groszkiem, ziemniaki, kwaśna śmietana  
Cauliflower soup with green peas, potatoes, sour cream 12 zł

Rosół z domowym makaronem  
Golden broth with homemade noodles 11 zł

Żurek po krakowsku, puree ziemniaczane, biała kiełbasa, jajko w koszulce  
Cracovian sour soup served with potato puree, sausage and poached egg 14 zł

Zupa ryba na pomidorach z owocami morza  
Fish soup with seafood 18 zł





## Ryby

FISHES

Pstrąg pieczony w całości, masło ziołowe, warzywa gotowane  
Baked trout, herbal butter, boiled vegetables  
32 zł

Poładwica z dorsza w palonym maśle, purée ziemniaczane, szpinak,  
zielony groszek, grillowane zielone jabłko  
Codfish loin baked with butter, potato puree, green peas, spinach,  
grilled green apple  
36 zł

Krewetki, sałatka z grillowanego pora i boczniaka,  
rosti ziemniaczane, sos z panczerzy krewetek  
King prawns, grilled leek and oyster mushroom salad, roasted  
potatoes, prawn sauce  
40 zł

## Domowe wyroby

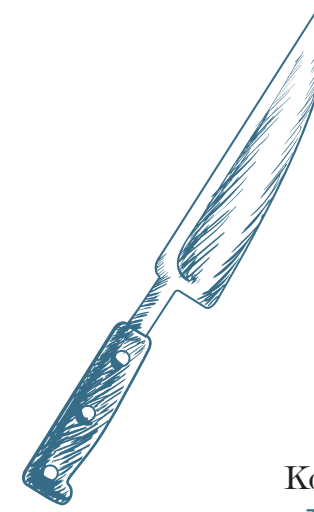
HOMEMADE SPECIALITIES

Pierogi krakowskie z kaszą gryczaną i twarogiem  
Cracovian style dumplings with buckwheat and cottage cheese  
17 zł

Pierogi ruskie z cebulką  
Dumplings stuffed with cheese and onion with golden fried onions  
17 zł

Pierogi z cielęciną, mus selerowo-grzybowy  
Dumplings stuffed with veal, mousse made from celery and forest mushrooms  
22 zł

Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną  
Potato pancakes with sour cream  
16 zł



## Dania mięsne

MEATS

Pierś z kurczaka supreme, puree ziemniaczane,  
pomidory w śmietanie z dymką  
Supreme chicken fillet, potato puree, tomato and pearl onion salad  
26 zł

Kotlet schabowy z kością, ziemniaki z koperkiem, kapusta na ciepło  
Traditional breaded pork chop on the bone, boiled potatoes, hot cabbage  
27 zł

Golonka z dzika w czerwonym winie z warzywami, kluski śląskie  
Boar knuckle, red wine sauce, potato dumplings  
32 zł

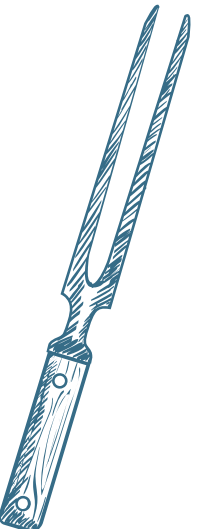
Szarpana jagnięcina w tostach żytnich, chutney pomidorowy, szczypiorek,  
gouda krowia, domowe frytki, kompozycja sałat  
Pulled lamb served with rye toasts, tomato chutney, chives, cow gouda,  
homemade french fries, salad  
30 zł

Poładwiczka wieprzowa w musie grzybowym i szynce dojrzewającej,  
placki ziemniaczane z orzechami laskowymi, pieczone warzywa w miodzie  
Pork sirloin rolled with mushroom mousse and matured ham, potato pancakes  
with walnuts, baked vegetables  
38 zł

Żeberka wędzone, domowy sos barbecue, ziemniaki z ogniska,  
kapusta czerwona z jabłkiem i ogórkiem kiszonym  
Smoked ribs, homemade barbecue sauce, campfire baked potatoes, red cabbage salad  
with apple and pickled cucumber  
38 zł

Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi  
Beef goulash with potato pancakes, sour cream  
24 zł

Półmisek mięs dla dwóch osób: Żeberko wędzone, grillowany  
schab z kością, kaszanka, karkówka, kiełbasa biała, ziemniaki z ogniska,  
frytki, miks sałat, sałatka z czerwonej kapusty  
Smokehouse meat plater for two: Smoked rib, grilled pork chop on the bone,  
black pudding, pork neck, sausage, campfire baked potatoes, french fries, salads  
78 zł



## Menu dziecięce

KID'S MENU

Rosół z lanym ciastem Golden broth with noodles	8 zł	Puree ziemniaczane Potato puree	6 zł
Panierowany filet z kurczaka, frytki, mizeria Breaded chicken fillet, french fries, cucumber salad	14 zł	Ziemniaki z ogniska Campfire baked potato	6 zł
Dorsz duszony, puree ziemniak, marchewka z groszkiem Stewed codfish, potato puree, carrot and green peas salad	16 zł	Frytki French fries	6 zł
Pucharek lodów z bitą śmietaną Ice cream cup with whipped egg	12 zł	Kasza gryczana Buckwheat	6 zł
		Kompozycja sałat Green salad	6 zł
		Pomidory ze śmietaną i szczypiorkiem Tomato, chive and cream salad	6 zł
		Kapusta na ciepło Cabbage served hot	6 zł

## Dodatki

SIDE DISHES



## Desery

DESSERTS

Sernik z twarogu wiejskiego, sos solony karmel, beza  
Cheesecake, salty caramel sauce, meringue  
12 zł

Biały las – biszkopt z musem białą czekoladą  
i owocami jagodowymi w białej czekoladzie  
White forest cake with biscuit, white chocolate mousse, berries  
14 zł

Crème brulée z laską wanilli  
Vanilla crème brulée  
11 zł

Małdrzyki Małopolskie z owocami sezonowymi i bitą śmietaną  
Craciovian cheese pancakes with sweetened sour cream and fresh fruits  
12 zł

Srebrna Góra – lody śmietankowe z domowym musli  
i bakaliami, miód z nawłoci  
'Srebrna Góra' – vanilla ice creams with homemade musli and dried fruits, goldenrod honey  
12 zł

## Napoje Gorące

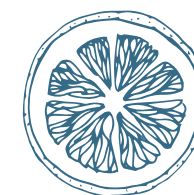
HOT BEVERAGES

Herbata (selekcja doskonałych liściastych naparów)	9 zł
Herbata (z wiśniówką lub rumem)	12 zł
Espresso	7 zł
Espresso doppio	9 zł
Cappuccino	8 zł
Latte	9 zł
Kawa czarna Black Coffee	7 zł
Kawa z mlekiem Coffee with milk	8 zł
Kawa po Irlandzku Irish Coffee	13 zł
Kawa z likierem Baileys Baileys Coffee	12 zł
Grzane wino Mulled Wine	12 zł

## Napoje zimne

COLD BEVERAGES

Kropla beskidu Still water	0,33l	6 zł
Kropla delice Sparkling water	0,33l	6 zł
Dzbanek wody Jug of mineral water	1l	10 zł
Coca-cola   Coca-cola zero	0,25l	6 zł
Fanta   Sprite   Kinley tonic	0,25l	6 zł
Fuzetea	0,25l	6 zł
Sok owocowy	0,25l	6 zł
Burn Energy drink	0,25l	9 zł
Lemoniada Lemonade	1l	17 zł
Sok ze świeżych owoców Fresh fruit juice	0,2l	11 zł



## Piwo

BEER

Okocim	0,3l	8 zł	0,5l	9 zł
Okocim Klasyczna Pszenica	0,3l	8 zł	0,5l	9 zł
Okocim Porter			0,5l	9 zł
Kasztelan Niepasteryzowane			0,5l	9 zł
Somersby Apple			0,4l	8 zł
Carlsberg niskalkoholowy			0,33l	8 zł
Cydr Cider			0,275l	8 zł

## Trzy Korony Browar Nowosądecki

TRZY KORONY SMALL LOCAL BREWERY

Sędek Wheat India Pale Ale	0,33l	10 zł
Chmyz Pils	0,33l	10 zł
Gazda Marcowe	0,33l	10 zł
Krasa Weizen	0,33l	10 zł
Upir Dunkel	0,33l	10 zł
Kiearz Koźlak	0,33l	10 zł
Kaduk Podwójny Koźlak	0,33l	10 zł



## Wódki regionalne

TRADITIONAL POLISH VODKA

40 ml - 9 zł

Miodula Staropolska  
Honey vodka

Wódka gorzka imbirowa  
Ginger vodka

Litworówka Polowaca  
Angelica vodka

Śliwowica Podbeskidzka  
Plum vodka

Tatareczówka skoczowska  
Sweet flag vodka

Tarninówka  
Blackthorn vodka

5 x 20 ml - 20 zł

Degustacja polskich wódek regionalnych  
Our choice of traditional polish vodka

## Wódki VODKA

Chopin Polskie Żyto Chopin Rye	40 ml	10 zł
Chopin Polski Ziemniak Chopin Black	40 ml	11 zł
Chopin Polska Pszenica Chopin Wheat	40 ml	10 zł
Krzeska Ziołowa Polish herbal vodka	40 ml	19 zł
Wyborowa	40 ml	8 zł
Cytrynówka Góralska Mountain lemon vodka	40 ml	8 zł
Staropolska Miodowo-Korzenna Honey vodka	40 ml	8 zł
Żubrówka Bison grass vodka	40 ml	8 zł
Wiśniówka Cherry vodka	40 ml	8 zł

---

## Whisky / Bourbon

Hankey Bannister Heritage Blend	40 ml	14 zł
Hankey Bannister Heritage Blend 12 YO	40 ml	18 zł
Jack Daniels	40 ml	15 zł
Jameson	40 ml	15 zł
Jim Beam	40 ml	15 zł
Chivas Regal 12 YO	40 ml	20 zł
Glenfiddich 12 YO	40 ml	20 zł

---

## Cognac / Brandy

Hennessy VS	40 ml	20 zł
Hennessy Fine de Cognac	40 ml	25 zł
Metaxa *****	40 ml	16 zł

---

## Tequila

Jose Cuervo Silver	40 ml	12 zł
Jose Cuervo Gold	40 ml	14 zł

## Vermouth

Martini Bianco	100 ml	10 zł
Martini Rosso	100 ml	10 zł
Martini Extra Dry	100 ml	10 zł
Campari	40 ml	8 zł

---

## Rum

Plantation 3 Stars Bianco	40 ml	9 zł
Plantation Original Dark Double Aged	40 ml	10 zł

---

## Na dobre trawienie

### DIGESTIVE

Jagermeister	20 ml	10 zł
Krzeska Ziołowa	40 ml	19 zł

---

## Drinki DRINKS

Mojito Bezalkoholowe	14 zł
Mojito	17 zł
Aperol Spritz	18 zł
Tatanka	14 zł
Cuba Libre	15 zł
Margarita	14 zł
Long Island Ice Tea	22 zł

---

## Likiery LIQUERURS

Cointreau	40 ml	9 zł
Bailey's	40 ml	9 zł
Malibu	40 ml	9 zł
Amaretto	40 ml	9 zł

---

## Gin

Gordons	40 ml	10 zł
---------	-------	-------