

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 around 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 7.00 - 22.00

Śniadania serwujemy 7.00 - 11.00

Open every day 7 AM - 10 PM

We serve breakfast 7 AM - 11 AM

W weekendy prosimy o telefoniczną rezerwację

- być może organizujemy imprezę zamkniętą.

Please make a telephone reservation on weekends

- 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 32 zł
z szalotką, szprotką, marynowanym
borowikiem, ogórkiem kiszonym
Seasoned beef tartare, shallot, sprat,
marinated boletus, pickled cucumber

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

Mus z koziego sera, pieczone buraki, 17 zł
vinaigrette balsamiczny
Goat cheese mousse, baked beetroots,
balsamic vinaigrette

Domowy smalec, wiejski chleb, 12 zł
ogórek kiszony
Homemade pork lard, bread,
pickled cucumber

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



Sałatki

SALADS



Łosoś gravalax, jajko, pomidor 22 zł
malinowy, zielony groszek, szczypiorek,
koperkowy sos majonezowy
Gravalax salmon, egg, raspberry tomato,
green peas, chives, dill-mayonnaise cream

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

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

Zupy

SOUPS

Zabielana zupa pomidorowa 12 zł
z domowym makaronem
Polish tomato soup with homemade noodles

Rosół z domowym makaronem 11 zł
Golden broth with homemade noodles

Żurek po krakowsku, ziemniaki, 14 zł
jajko, biała kielbasa
Cracovian sour soup served with
potato, egg and sausage

Zupa rybna na pomidorach 18 zł
z owocami morza
Tomato fish soup with seafood



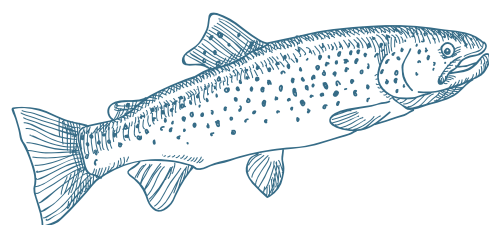
Ryby

FISHES

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

Połędwica z dorsza, tłuczone młode ziemniaki z dymką, szpinak, zielony groszek, grillowane zielone jabłko
Baked codfish loin, mashed early potatoes with spring onion, spinach, green peas, grilled green apple 36 zł

Krewetki królewskie, risotto, pesto bazyliowe
King prawns, risotto, basil pesto 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, masło szałwiowe
Dumplings stuffed with veal, butter, sage 22 zł

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

Pierogi na słodko z owocami sezonowymi
Dumplings with seasonal fruits 17 zł



Mięsa z naszej wędzarni

MEATS FROM OUR SMOKEHOUSE

Półmisek mięs dla dwojga: wędzone żeberko, grillowany mostek wołowy, karkówka, kiełbasa, kaszanka
Smokehouse meat platter for two: smoked rib, grilled beef brisket, pork neck, sausage, black pudding 82 zł

- Żeberko wieprzowe Pork rib 38zł
- Karkówka Pork neck 22 zł
- Mostek wołowy Beef brisket 38zł
- Kiełbasa Sausage 18 zł

W zestawie z ziemniakami z ogniska, surówką z czerwonej kapusty, pajądą chleba i domowym sosem barbecue
All served with campfire baked potatoes, red cabbage salad, bread, homemade barbecue sauce

Dania mięsne

MEATS

Pierś z kureczaka supreme, tłuczone młode ziemniaki z dymką, pomidory w śmietanie
Supreme chicken fillet, mashed early potatoes with spring onion, tomato, sour cream and pearl onion salad 26 zł

Kotlet schabowy z kością, ziemniaki z boczkiem po krakowsku, kapusta na ciepło
Traditional breaded pork chop on the bone, cracovian style potatoes with bacon, hot cabbage 27 zł

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

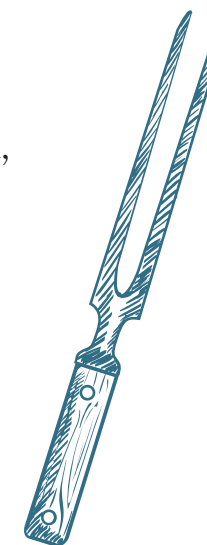
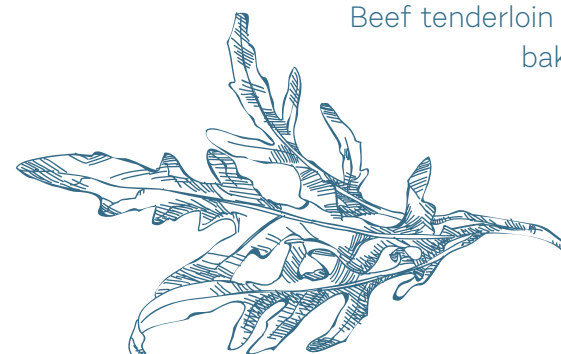
Szarpana jagnięcina w tostach żytnich, chutney pomidorowy, szczypiorek, gouda krowia, frytki, kompozycja sałat
Pulled lamb served with rye toasts, tomato chutney, chives, cow gouda, french fries, salad 30 zł



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

Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi i kwaśną śmietaną
Beef goulash with potato pancakes, sour cream 26 zł

Stek z polędwicy wołowej z masłem cafe de paris, pieczone ziemniaki, pieczone buraki w miodzie i jałowcu
Beef tenderloin steak with cafe de paris butter, roasted potatoes, baked beetroots with honey and juniper 54 zł



Menu dziecięce

KID'S MENU

Rosół z domowym makaronem Golden broth with noodles	8 zł
Zupa pomidorowa z domowym makaronem Tomato soup with noodles	8 zł
Panierowany filet z kureczaka, frytki, mizeria Breaded chicken fillet, french fries, cucumber salad	14 zł
Pierogi na słodko z owocami sezonowymi Dumplings with seasonal fruits	12 zł
Pucharek lodów z bitą śmietaną Ice cream cup with whipped cream	12 zł

Dodatki

SIDE DISHES

Ziemniaki po krakowsku Cracovian style potatoes	6 zł
Ziemniaki z ogniska Campfire baked potato	6 zł
Frytki French fries	6 zł
Kompozycja sałat Green salads	6 zł
Pomidory ze śmietaną i dymką Tomato, spring onion and cream salad	6 zł
Kapusta na ciepło Hot cabbage	6 zł
Mizeria Cucumber salad	6 zł



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

Creme brulle z laską wanilli
Vanilla creme brulle
11 zł

Małdrzyki krakowskie z owocami sezonowymi i słodką śmietaną
Cracovian 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

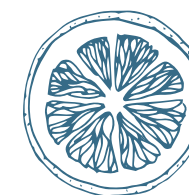
HOT BEVERAGES

Herbata (selekcja doskonałych liściastych naparów)	9 zł
Herbata (z wiśniówką lub rumem)	12 zł
Espresso	7 zł
Espresso doppio	9 zł
Cappucino	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 1l	17 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
Kiecarz Koźlak	0,33l 10 zł
Kaduk Podwójny Koźlak	0,33l 10 zł



TRZY KORONY
BROWAR NOWOSĄDECKI

Wódki regionalne

TRADITIONAL POLISH VODKA

40 ml - 9 zł

Miodula Staropolska Honey vodka

Wódka gorzka imbirowa Ginger vodka

Litworówka Polowaca Angelica vodka

Śliwowica Podbeskidzka Slivovitz

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 V O D K A

Chopin Polskie Żyto Chopin Rye	40 ml 10 zł
Chopin Polski Ziemiak 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
Cytrynowka 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
Polska whisky Polish whiskey	
Wild Fields	40 ml 17 zł
Wild Fields sherry cask	40 ml 19 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

Benini La Canellese Bianco	100 ml 10 zł
Benini La Canellese Rosso	100 ml 10 zł
Benini La Canellese 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	12 zł
Mojito	15 zł
Aperol Spritz	15 zł
Tatanka	12 zł
Cuba Libre	13 zł
Margarita	12 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
---------	-------------