

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

Zimne nóżki w galarecie 17 zł  
Jellied pork meat with vegetabels

Śledź, ziemniak z ogniska, 17 zł  
piklowana cebula, cebula  
ze śmietaną, oliwa koperkowa  
Herring, campfire baked potato,  
pickled onion, cream, dill olive oil

Kaszanka, grasicca cieleca, palony 17 zł  
kalafior, mus z pieczonej szarej renety,  
popcorn wieprzowy  
Black pudding, veal thymus, smoked  
cauliflower, apple mousse, pork popcorn

Domowy smalec, wiejski chleb, 15 zł  
ogórek kiszony  
Homemade pork lard, bread,  
pickled cucumber

Deska wędlin regionalnych, chrzan 28 zł  
w śmietanie  
Selection of regional cold cuts,  
horsesradish

## Sałatki

### SALADS



Pierś z kurczaka marynowana 21 zł  
w wędzonej papryce i rozmarynie, brokuł,  
papryka, szalotka, vinaigrette  
Chicken marinated in smoked pepper and  
rosemary, broccoli, pepper, shallot, vinaigrette

Pieczone warzywa w miodzie i chilli, 23 zł  
gruszka, komosa ryżowa, pestki dyni, ser  
pleśniowy  
Baked vegetables marinated in honey  
and chilli, blue cheese, pear, quinoa,  
pumpkin seed

Pieczony łosoś, kapary, pomidor, siekane 24 zł  
jajko, sałaty, koperek  
Baked salmon, capers, tomato, egg,  
salads, dill

## Zupy

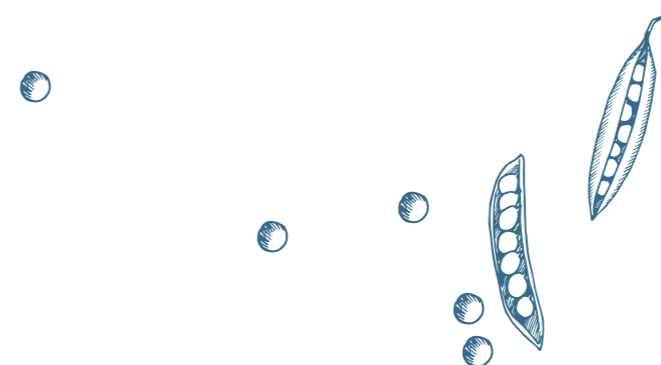
### SOUPS

Krem z białych warzyw, 14 zł  
rukola, żurawina  
Cream made of white vegetables,  
rocket salad, cranberry

Rosół z domowym makaronem 14 zł  
Golden broth with homemade noodles

Żurek po krakowsku, ziemniaki, 17 zł  
jajko, kiełbasa  
Cracovian sour soup served with  
potato, egg and sausage

Zupa rybna na pomidorach 21 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

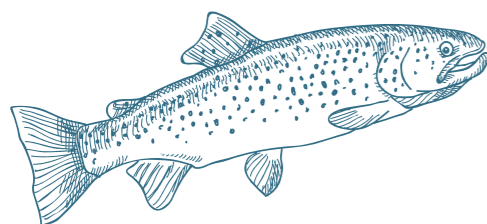
36 zł

**Polędwica 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

40 zł

**Pieczony łosoś w maśle z pietruszką, puree ziemniaczano - chrzanowe, sałatka z białą rzepą i gruszką**  
Baked salmon with butter and parsley, potato and horseradish puree, salad with pear

44 zł



## Domowe wyroby

### HOMEMADE SPECIALITIES



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

19 zł

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

19 zł

**Pierogi z mięsem, mus grzybowo-selerowy**  
Dumplings stuffed with meat, cellery - mushroom sauce

21 zł

**Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną**  
Potato pancakes with sour cream

19 zł

**Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w kapuście włoskiej, sos truflowy**  
"Gołąbki" - a leaf of cabbage stuffed with buckwheat and mushrooms, truffle sauce

22 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

88 zł

**Dodatki: ziemniak z ogniska, frytki, surówka z białej i czerwonej kapusty, domowy sos barbecue**  
Side dishes: campfire baked potato, french fries, red and white cabbage salads, homemade barbecue sauce

**Żeberko wieprzowe** Pork rib 41 zł

**Mostek wołowy** Beef brisket 40 zł

**Karkówka** Pork neck 26 zł

**Kiełbasa** Sausage 18 zł

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

## Dania mięsne

### MEATS

**Pierś z kurczaka supreme, tłuczone ziemniaki ze szczypiorkiem, pomidory z cebulą i śmietaną**  
Supreme chicken fillet, mashed potatoes with chive, tomatoes with onion and cream

29 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

30 zł

**Golonka z dzika w czerwonym winie z warzywami, kluski śląskie**

Boar knuckle, red wine sauce, potato dumplings

42 zł

**Maczanka po krakowsku: karkówka, sos pieczarkowo-kminkowy, ogórek kiszony, śmietana, sałaty, frytki**

Cracovian bread roll with pork neck, champignon and caraway sauce, pickled cucumber, vegetables, cream, french fries

32 zł

**Polędwiczka 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

44 zł

**Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi i kwaśną śmietaną**

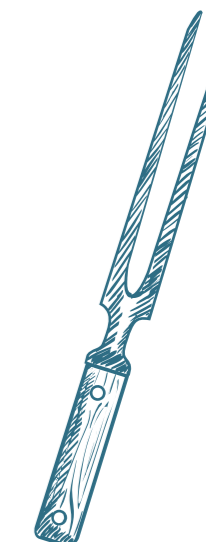
Beef goulash with potato pancakes, sour cream

30 zł

**Stek z polędwicy wołowej, pieczone ziemniaki, sałaty, sos z zielonego pieprzu ze skórką z cytryny i miodem**

Beef tenderloin steak, roasted potatoes, salads, green pepper sauce with lemon crust and honey

64 zł



## Menu dziecięce

### KID'S MENU

Rosół z domowym makaronem Golden broth with noodles	10 zł
Panierowany filet z kurczaka, frytki, mizeria Breaded chicken fillet, french fries, cucumber salad	17 zł
Naleśniki z serem i owocami, sos solony karmel Pancakes with fruits and cottage cheese, salty caramel sauce	15 zł
Pucharek lodów z bitą śmietaną Ice cream cup with whipped cream	14 zł

## Dodatki

### SIDE DISHES

Ziemniaki po krakowsku Cracovian style potatoes	7 zł
Ziemniak z ogniska Campfire baked potato	7 zł
Frytki French fries	7 zł
Kompozycja sałat Green salads	7 zł
Mizeria Cucumber salad	7 zł
Kapusta na ciepło Hot cabbage	7 zł
Surówka z czerwonej kapusty Red cabbage raw salad	7 zł



## Desery

### DESSERTS

Sernik z twarogu wiejskiego, sos solony karmel, beza

Cheesecake, salty caramel sauce, meringue

14 zł

Biały las – biszkopt z musem białą czekoladą

i owocami jagodowymi w białej czekoladzie

White forest cake with biscuit, white chocolate mousse, berries

16 zł

Creme brulle z laską wanilli

Vanilla creme brulle

12 zł

Małdrzyki krakowskie z owocami sezonowymi i słodką śmietaną

Cracovian cheese pancakes with sweetened sour cream and fresh fruits

14 zł

Srebrna Góra - lody śmietankowe z domowym musli, miodem i bakaliami

'Srebrna Góra' - vanilla ice creams with homemade musli, honey and dried fruits

14 zł

## Napoje Gorące

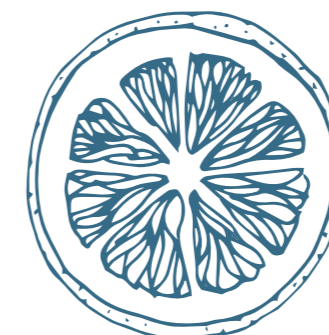
### HOT BEVERAGES

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

## Napoje zimne

### COLD BEVERAGES

Kropla beskidu Still water	0,33l	7 zł
Kropla delice Sparkling water	0,33l	7 zł
Dzbanek wody Jug of mineral water	1l	10 zł
Coca-cola   Coca-cola zero	0,25l	7 zł
Fanta   Sprite   Kinley tonic	0,25l	7 zł
Fuzetea	0,25l	7 zł
Sok owocowy	0,25l	7 zł
11	18 zł	
Burn Energy drink	0,25l	9 zł
Lemoniada Lemonade	1l	20 zł
Sok ze świeżych owoców Fresh fruit juice	0,2l	14 zł



## Piwo

### BEER

Okocim	0,3l	9 zł	0,5l	10 zł
Okocim Pszeniczne	0,5l	10 zł		
Grimbergen	0,33l	13 zł		
Blanc 1664	0,3l	13 zł		
Okocim Porter	0,5l	10 zł		
Kasztelan Niepasteryzowane	0,5l	10 zł		
Somersby Apple	0,4l	10 zł		
Okocim 0%	0,5l	10 zł		

## Drinki DRINKS

Mojito	18 zł
Tequila Sunrise	18 zł
Mimosa	19 zł
Aperol Spritz	20 zł
Margarita	17 zł
Vesper Martini	21 zł
Cuba Libre	18 zł
Whisky Sour	18 zł
Manhattan	20 zł
Long Island Ice Tea	26 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 Slivovitz

Tatareżówka 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 12 zł
Chopin Polski Ziemniak Chopin Black	40 ml 13 zł
Chopin Polska Pszenica Chopin Wheat	40 ml 13 zł
Krzeska Ziołowa Polish herbal vodka	40 ml 19 zł
Wyborowa	40 ml 9 zł
Cytrynówka Górska Mountain lemon vodka	40 ml 9 zł
Żubrówka Bison grass vodka	40 ml 9 zł
Wiśniówka Cherry vodka	40 ml 9 zł

---

## Whisky / Bourbon

Hankey Bannister Heritage Blend	40 ml 15 zł
Hankey Bannister Heritage Blend 12 YO	40 ml 19 zł
Jack Daniels	40 ml 16 zł
Jameson	40 ml 16 zł
Jim Beam	40 ml 16 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

Martini Bianco	100 ml 12 zł
Martini Rosso	100 ml 12 zł
Martini Extra Dry	100 ml 12 zł
Campari	40 ml 9 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

---

## Likiery LIQUERURS

Chopin Czekoladowy Wedel	40 ml 9 zł
Chopin Karmelowy z solą morską	40 ml 9 zł
Bailey's	40 ml 9 zł
Amaretto	40 ml 9 zł

---

## Gin

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