

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 managera 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 40 zł
z szalotką, szprotką, marynowanym
borowikiem, ogórkiem kiszonym
Seasoned beef tartare, shallot, sprat,
marinated boletus, pickled cucumber

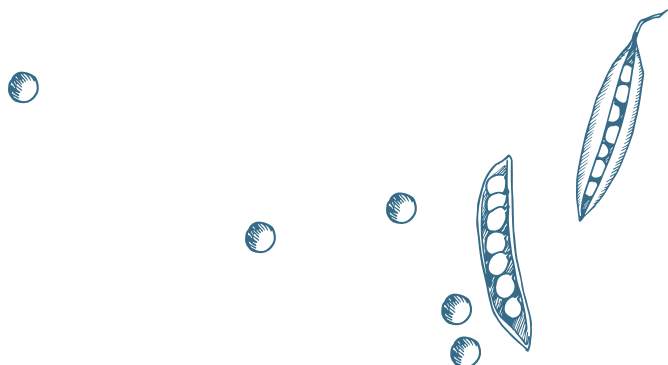
Mus z koziego sera, pieczone buraki, 21 zł
vinaigrette balsamiczny
Goat cheese mousse, baked beetroots,
balsamic vinaigrette

Śledź, ziemniak z ogniska, 19 zł
piklowana cebula, cebula
ze śmietaną, oliwa koperkowa
Herring, campfire baked potato,
pickled onion, cream, dill olive oil

Kaszanka, grasicca cielęca, palony 19 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 35 zł
w śmietanie
Selection of regional cold cuts,
horsesradish



Sałatki

SALADS



Pierś z kureczaka marynowana 24 zł
w wędzonej papryce i rozmarynie,
papryka, szalotka, vinaigrette
Chicken marinated in smoked pepper and
rosemary, pepper, shallot, vinaigrette

Pieczone warzywa w miodzie i chilli, 25 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, 27 zł
siekanie jajko, sałaty, koperk
Baked salmon, capers, tomato, egg,
salads, dill

Zupy

SOUPS

Botwinka z jajkiem i ziemniakami 16 zł
Beet green soup with egg and potatoes

Rosół z domowym makaronem 16 zł
Golden broth with homemade noodles

Żurek po krakowsku, ziemniaki, 18 zł
jajko, kielbasa
Cracovian sour soup served with
potato, egg and sausage

Zupa rybna na pomidorach 23 zł
z owocami morza
Tomato fish soup with seafood



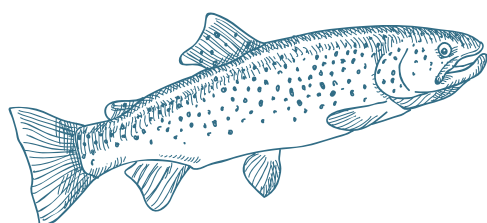
Ryby

FISHES

Filet z pstrąga, grillowane warzywa,
puree ziemniaczane 42 zł
Trout fillet, grilled vegetables,
potato puree

Sandacz w maśle, czarna soczewica,
pieczona marchewka i brokuł 43 zł
Zander fried with butter, black lentil,
roasted carrot and broccoli

Pieczony łosoś w maśle z pietruszką,
puree ziemniaczano - chrzanowe,
sałatka z białą rzepą i gruszką 46 zł
Baked salmon with butter and parsley,
potato and horseradish puree,
salad with pear



Domowe wyroby

HOMEMADE SPECIALITIES



Pierogi ze szpinakiem,
sos gorgonzola 21 zł
Dumplings stuffed with spinach,
gorgonzola sauce

Pierogi ruskie, cebula 21 zł
Dumplings stuffed with cheese and onion
with golden fried onions

Pierogi z mięsem, cebula 23 zł
Dumplings stuffed with meat,
golden fried onions

Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną 21 zł
Potato pancakes with sour cream

Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami 24 zł
w kapuście włoskiej, sos truflowy
"Gołąbki" - a leaf of cabbage stuffed with
buckwheat and mushrooms, truffle sauce

Pierogi z serem i malinami, osłodzona 21 zł
kwaśna śmietana
Dumplings stuffed with cheese and
raspberries, sweetened sour cream

Mięsa z naszej wędzarni

MEATS FROM OUR SMOKEHOUSE

Szef kuchni poleca

Półmisek mięs dla dwojga: wędzone 94 zł
żeberko, grillowany mostek wołowy,
karkówka, kielbasa, kaszanka
Smokehouse meat platter for two:
smoked rib, grilled beef brisket,
pork neck, sausage, black pudding

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 44 zł

Mostek wołowy Beef brisket 42 zł

Karkówka Pork neck 30 zł

Kielbasa Sausage 24 zł

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

Dania mięsne

MEATS

Pierś z kureczaka supreme, tłuczone ziemniaki z dymką,
pomidory z cebulą i śmietaną

Supreme chicken fillet, mashed potatoes with pearl onion,
tomatoes with onion and cream

32 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

32 zł

Golonka z dzika w czerwonym winie z warzywami, kluski śląskie

Boar knuckle, red wine sauce, potato dumplings

46 zł

Pół kaczki pieczonej w majeranku, sos porzeczkowy,
konfitura z jabłek, zasmażane kopytka

Half a duck roasted with majoram, cranberry sauce,
baked apples, potato dumplings

60 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

34 zł

Połędwiczka wieprzowa w musie grzybowym i szynce dojrzewającej,
babka ziemniaczana, pieczone warzywa w miodzie

Pork sirloin rolled with mushroom mousse and ripening ham,
potato cake, baked vegetables

46 zł

Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi i kwaśną śmietaną

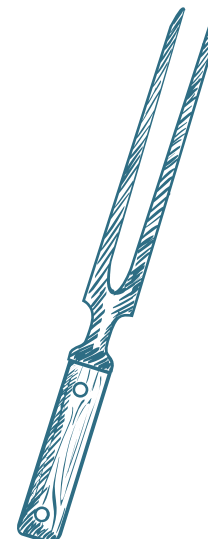
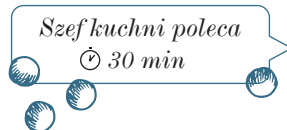
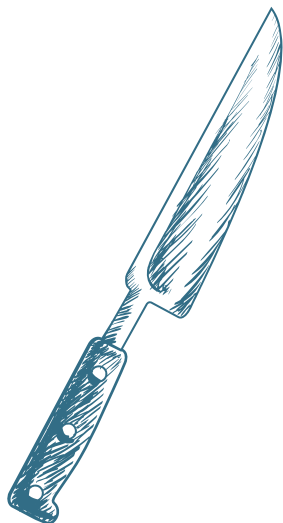
Beef goulash with potato pancakes, sour cream

32 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

68 zł



Menu dziecięce

KID'S MENU

Rosół z domowym makaronem 12 zł
Golden broth with noodles

Panierowany filet z kureczaka,
frytki, mizeria 20 zł
Breaded chicken fillet, french fries,
cucumber salad

Pierogi z serem i malinami, osłodzona
kwaśna śmietana 18 zł
Dumplings stuffed with cheese and
raspberries, sweetened sour cream

Pucharek lodów z bitą śmietaną 15 zł
Ice cream cup with whipped cream

Dodatki

SIDE DISHES

Ziemniaki po krakowsku 8 zł
Cracovian style potatoes

Ziemniak z ogniska 8 zł
Campfire baked potato

Frytki French fries 8 zł

Kompozycja sałat Green salads 8 zł

Mizeria Cucumber salad 8 zł

Kapusta na ciepło Hot cabbage 8 zł

Surówka z czerwonej kapusty 8 zł
Red cabbage raw salad



Desery

DESSERTS

Sernik z mascarpone, konfitura porzeczkowa
Mascarpone cheesecake, cranberry preserves
17 zł

Biały las- biszkopt z musem z białej czekolady
i owocami jagodowymi w białej czekoladzie
White forest cake with biscuit, white chocolate mousse, berries
18 zł

Creme brulle z laską wanilli
Vanilla creme brulle
15 zł

Małdrzyki krakowskie z owocami sezonowymi i słodką śmietaną
Cracovian cheese pancakes with sweetened sour cream and fresh fruits
17 zł

Srebrna Góra - lody śmietankowe z domowym musli, miodem i bakaliami
'Srebrna Góra' - vanilla ice creams with homemade musli, honey and dried fruits
18 zł

Napoje Gorące

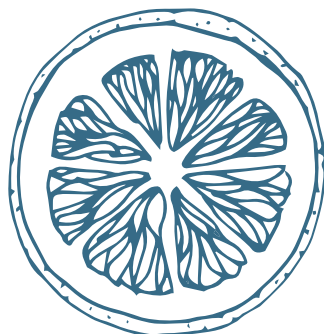
HOT BEVERAGES

Herbata (<i>selekcja doskonałych liściastych naparów</i>)	10 zł
Herbata (<i>z wiśniówką lub rumem</i>)	12 zł
Espresso	8 zł
Espresso doppio	10 zł
Cappucino	9 zł
Latte	9 zł
Kawa czarna <i>Black Coffee</i>	8 zł
Kawa z mlekiem <i>Coffee with milk</i>	9 zł
Kawa po Irlandzku <i>Irish Coffee</i>	14 zł
Kawa z likierem Baileys <i>Baileys Coffee</i>	14 zł

Napoje zimne

COLD BEVERAGES

Kropla beskidu <i>Still water</i>	0,33l	7 zł		
Kropla delice <i>Sparkling water</i>	0,33l	7 zł		
Dzbanek wody <i>Jug of mineral water</i>	1l	14 zł		
Coca-cola Coca-cola zero	0,25l	8 zł		
Fanta Sprite Kinley tonic	0,25l	8 zł		
Fuzetea	0,25l	8 zł		
Sok owocowy	0,25l	7 zł	1l	20 zł
Burn Energy drink	0,25l	10 zł		
Lemoniada <i>Lemonade</i>	1l	25 zł		
Dzbanek kompotu <i>Jug of fruit compot</i>	1l	20 zł		
Sok ze świeżych owoców <i>Fresh fruit juice</i>	0,2l	14 zł		



Piwo

BEER

Okocim	0,3l	10 zł	0,5l	11 zł
Okocim Pszeniczne	0,5l	11 zł		
Grimbergen	0,33l	13 zł		
Blanc 1664	0,3l	13 zł		
Okocim Porter	0,5l	11 zł		
Kasztelan Niepasteryzowane	0,5l	11 zł		
Somersby Apple	0,4l	10 zł		
Okocim 0%	0,5l	10 zł		

Drinki DRINKS

Mojito	19 zł
Tequila Sunrise	20 zł
Mimosa	20 zł
Aperol Spritz	21 zł
Margarita	18 zł
Vesper Martini	22 zł
Cuba Libre	19 zł
Whisky Sour	19 zł
Manhattan	21 zł
Long Island Ice Tea	28 zł

Wódki regionalne

TRADITIONAL POLISH VODKA

40 ml - 10 zł

Miodula Staropolska <i>Honey vodka</i>
Wódka gorzka imbirowa <i>Ginger vodka</i>
Litworówka Polowaca <i>Angelica vodka</i>
Śliwowica Podbeskidzka <i>Slivovitz</i>
Tatareczówka skoczowska <i>Sweet flag vodka</i>
Tarninówka <i>Blackthorn vodka</i>

5 x 20 ml - 22 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
Wyborowa	0,5l 60 zł
Finlandia	0,5l 80 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 14 zł
Martini Rosso	100 ml 14 zł
Martini Extra Dry	100 ml 14 zł
Campari z sokiem pomarańczowym	40 ml 12 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
---------	-------------