

# 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!



**Srebrna Góra**  
RESTAURACJA & POKOJE

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 Pokoje  
ul. Księcia Józefa 120, 30-250 Kraków  
info@srebrnagora.net | (+48) 882 128 863

www.srebrnagora.net

## Przystawki

### STARTERS

Tatar z sezonowanej wołowiny 41 zł  
z szalotką, szprotką, marynowanym  
borowikiem, ogórkiem kiszonym  
Seasoned beef tartare, shallot, sprat,  
marinated boletus, pickled cucumber

Pasztet z kaczki, figa z rozmarynem, 21 zł  
orzechy włoskie, migdały  
Duck pate, fig with rosemary,  
walnuts, almonds

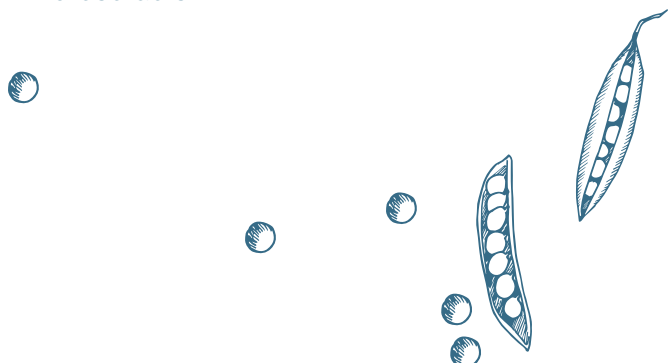
Krokiet z grzybami i kapustą 21 zł  
lub z mięsem, filiżanka barszczu  
Croquet with mushrooms and cabbage  
or with meat, cup of beetroot soup

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

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

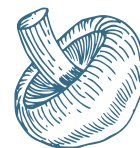
Domowy smalec, wiejski chleb, 16 zł  
ogórek kiszony  
Homemade pork lard, bread,  
pickled cucumber

Deska wędlin regionalnych, 36 zł  
chrzan w śmietanie  
Selection of regional cold cuts,  
horeseradish



## Sałatki

### SALADS



Pierś z kureczaka marynowana 25 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, 26 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, 26 zł  
siekanie jajko, sałaty, koperek  
Baked salmon, capers, tomato, egg,  
salads, dill

## Zupy

### SOUPS

Barszcz czerwony z uszkami 18 zł  
Beetroot soup with small dumplings

Rosół z domowym makaronem 16 zł  
Golden broth with homemade noodles

Żurek po krakowsku, ziemniaki, 19 zł  
jajko, kiełbasa  
Cracovian sour soup served with  
potato, egg and sausage

Zupa rybna na pomidorach 24 zł  
z owocami morza  
Tomato fish soup with seafood

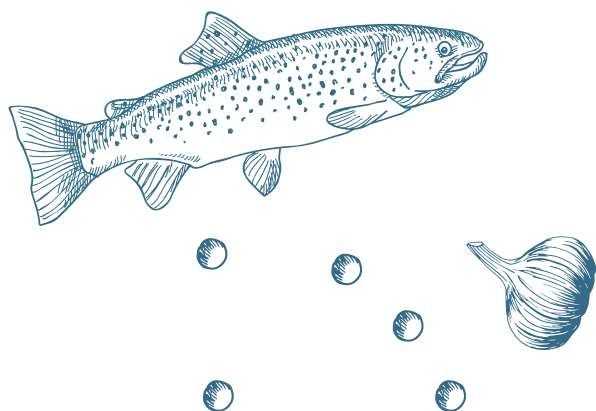


## Ryby

FISHES

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

Pieczony łosoś w maśle z pietruszką,  
puree ziemniaczano - chrzanowe,  
sałatka z białą rzepą i gruszką 47 zł  
Baked salmon with butter and parsley,  
potato and horseradish puree,  
salad with pear



## Domowe wyroby

HOMEMADE SPECIALITIES



Pierogi z grzybami i kapustą, cebula 22 zł  
Dumplings with cabbage and mushrooms,  
fried onions

Pierogi ruskie z cebulką 22 zł  
Dumplings stuffed with cheese and onion  
with golden fried onions

Pierogi z mięsem, cebula 23 zł  
Dumplings stuffed with meat, onion

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

Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami 25 zł  
w kapuście włoskiej, sos truflowy  
"Gołąbki" - a leaf of cabbage stuffed with  
buckwheat and mushrooms, truffle sauce

## Mięsa z naszej wędzarni

MEATS FROM OUR SMOKEHOUSE

Półmisek mięs dla dwojga: wędzone  
żeberko, grillowany mostek wołowy,  
karkówka, kielbasa, kaszanka 95 zł  
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 46 zł

Mostek wołowy Beef brisket 43 zł

Karkówka Pork neck 32 zł

Kielbasa Sausage 25 zł

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

# Dania mięsne

MEATS



**Pierś z kurczaka z kością, puree ziemniaczane, buraki na ciepło**  
Supreme chicken fillet, mashed potatoes with chive, hot beetroot salad  
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  
34 zł

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



**Pół kaczki pieczonej w majeranku, sos porzeczkowy, konfitura z jabłek, zasmażane kopytka**  
Half a duck roasted with marjoram, cranberry sauce, baked apples, potato dumplings  
62 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  
36 zł

**Poładwiczka 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  
48 zł

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

**Stek z poładwicy wołowej z leśnymi grzybami na maśle, pieczone ziemniaki, pieczone buraki w miodzie i jałowcu**  
Beef tenderloin steak with forest mushrooms and butter, roasted potatoes, baked beetrots with honey and juniper  
69 zł



## Menu dziecięce

### KID'S MENU

Rosół z domowym makaronem 12 zł  
Golden broth with noodles

Panierowany filet z kureczaka,  
frytki, mizeria 21 zł  
Breaded chicken fillet, french fries,  
cucumber salad

Naleśniki z serem i owocami,  
sos solony karmel 19 zł  
Pancakes with fruits and cottage cheese,  
salty caramel sauce

Pucharek lodów z bitą śmietaną 16 zł  
Ice cream cup with whipped cream

## Dodatki

### SIDE DISHES

Ziemniaki po krakowsku 9 zł  
Cracovian style potatoes

Ziemniak z ogniska 9 zł  
Campfire baked potato

Frytki French fries 9 zł

Kompozycja sałat Green salads 9 zł

Buraki na ciepło Hot beetroot salad 9 zł

Kapusta na ciepło Hot cabbage 9 zł

Surówka z czerwonej kapusty 9 zł  
Red cabbage raw salad



## Desery

### DESSERTS

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

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

Creme brulle z laską wanilli  
Vanilla creme brulle  
16 zł

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

Suflet czekoladowy na ciepło, mus z owoców leśnych, lody waniliowe  
Chocolate fondant, forest fruits mousse, vanilla ice cream  
24 zł

## Napoje Gorące

### HOT BEVERAGES

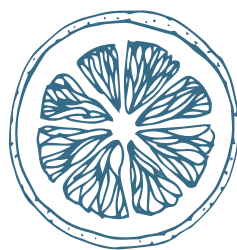
Herbata ( <i>selekcja doskonałych liściastych naparów</i> )	10 zł
Herbata ( <i>z wiśniówką lub rumem</i> )	12 zł
Espresso	9 zł
Espresso doppio	11 zł
Cappuccino	10 zł
Latte	10 zł
Kawa czarna <i>Black Coffee</i>	9 zł
Kawa z mlekiem <i>Coffee with milk</i>	10 zł
Kawa po Irlandzku <i>Irish Coffee</i>	15 zł
Kawa z likierem Baileys <i>Baileys Coffee</i>	15 zł
Grzane wino <i>Mulled Wine</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	9 zł		
Fanta   Sprite   Kinley tonic	0,25l	9 zł		
Fuzetea	0,25l	9 zł		
Sok owocowy	0,25l	9 zł	1l	22 zł
Burn Energy drink	0,25l	11 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	17 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		
Grzane Piwo <i>Mulled Beer</i>	0,4l	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>
Tatarezówka 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
---------	-------------