

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

Kaszanka, grasica cieleca, palony kalafior, mus z pieczonej szarej renety, popcorn wieprzowy 23 zł
Black pudding, veal thymus, smoked cauliflower, apple mousse, pork popcorn

Tatar z sezonowanej wołowiny z szalotką, szprotką, marynowanym borowikiem, ogórkiem kiszonym 42 zł
Seasoned beef tartare, shallot, sprat, marinated boletus, pickled cucumber

Sakiewki warzywno-serowe na sałatce z dressingiem jogurtowo-bazyliowym (batat, ser kozi, bazylia pieczony ziemniak, żurawina, wędzony ser, seler, gorgonzola, orzech włoski) 23 zł
Vegetable and cheese pouches on a salad with yoghurt and basil dressing (sweet potato, goat cheese, basil baked potato, cranberry, smoked cheese, celery, gorgonzola, walnut)

Śledź, ziemniak z ogniska, piklowana cebula, cebula ze śmietaną, oliwa koperkowa 21 zł
Herring, , campfire baked potato, pickled onion, cream, dill olive oil

Flan z koziego sera z cukinią, prażonym słonecznikiem w słonym karmelu, mus z pieczonego buraka 23 zł
Flan with goat cheese with zucchini, roasted sunflower seeds in salty caramel, roasted beetroot mousse

Domowy smalec, wiejski chleb, ogórek kiszony 18 zł
Homemade pork lard, bread, pickled cucumber

Sałatki

SALADS



Chrupiące podudzie z kurczaka marynowane w wędzonej papryce i rozmarynie, prażone migdały, pomidor, granat, sos z grillowanej sałaty rzymskiej, grzanki 28 zł
Crispy marinated chicken drumstick in smoked paprika and rosemary, roasted almonds, tomato, pomegranate, grilled lettuce dressing, and croutons

Pieczone warzywa w miodzie i chilli, gruszka, komosa ryżowa, pestki dyni, ser pleśniowy 28 zł
Baked vegetables marinated in honey and chilli, blue cheese, pear, quinoa, pumpkin seed

Pieczony łosoś, kapary, pomidor, jajko, koperek, dressing jogurtowo-koperkowy 28 zł
Baked salmon, capers, tomato, egg, salads, dill

Zupy

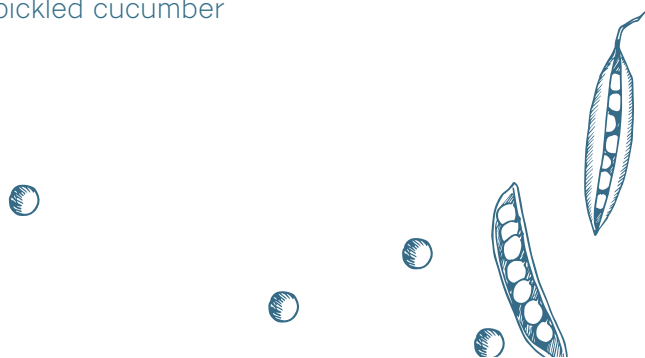
SOUPS

Botwinka z jajkiem i ziemniakami 18 zł
Beet green soup with egg and potatoes

Rosół z domowym makaronem 17 zł
Golden broth with homemade noodles

Żurek po krakowsku, ziemniaki, jajko, kielbasa 21 zł
Cracovian sour soup served with potato, egg and sausage

Zupa rybna na pomidorach z owocami morza 25 zł
Tomato fish soup with seafood



Ryby

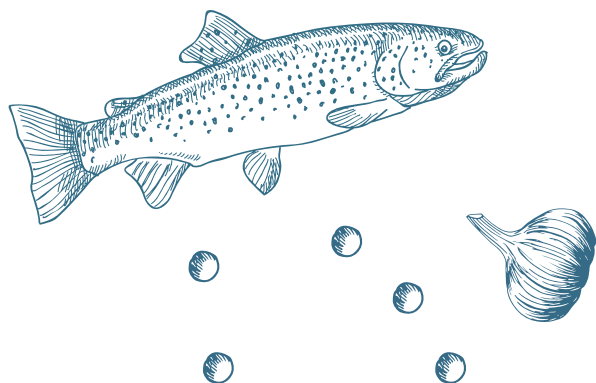
FISHES

Polędwica z dorsza na palonym maśle, tłuczone ziemniaki z dymką, szpinak, zielony groszek 44 zł

Cod sirloin on roasted butter, mashed potatoes with spring onions, spinach, green peas

Pieczony łosoś, crunch z pietruszki, tłuczone ziemniaki, sałatka z białą rzepą i gruszką 48 zł

Baked salmon, parsley sprinkles, mashed potatoes, white turnip and pear salad



Domowe wyroby

HOMEMADE SPECIALITIES



Pierogi ze szpinakiem, sos gorgonzola 24 zł
Dumplings stuffed with spinach, gorgonzola sauce

Pierogi ruskie, cebula 24 zł
Dumplings stuffed with cheese and onion, fried onion

Pierogi z mięsem, cebula 25 zł
Dumplings stuffed with meat, fried onion

Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną 23 zł
Potato pancakes with sour cream

Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami 27 zł
w kapuście włoskiej, sos truflowy
"Gołąbki" - a leaf of cabbage stuffed with buckwheat and mushrooms, truffle sauce

Pierogi z serem i malinami, osłodzona kwaśna śmietana 23 zł
Dumplings stuffed with cheese and raspberries, sweetened sour cream

Mięsa z naszej wędzarni

MEATS FROM OUR SMOKEHOUSE

Półmisek mięs dla dwojga: wędzone żeberko, grillowany mostek wołowy, karkówka, kielbasa, kaszanka 98 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 48 zł

Mostek wołowy Beef brisket 44 zł

Karkówka Pork neck 34 zł

Kielbasa Sausage 27 zł

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

Dania mięsne

MEATS



Pierś z kurczaka z kością, tłuczone ziemniaki z dymką, pomidory ze śmietaną
Supreme chicken fillet, mashed potatoes with chive, tomatoes with sour cream
34 zł



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

Baranina pieczona w pomidorach, kotlet z fasoli, ser kozi, rukola
Mutton baked in tomatoes, bean cutlet, goat cheese, arugula
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
64 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
39 zł

Poładwiczka wieprzowa w sosie własnym nadziewana boczkiem, konfiturą cebulową i musztardą francuską, tłuczone ziemniaki, fasolka szparagowa
Pork tenderloin in own sauce stuffed with bacon, onion jam and French mustard, mashed potatoes, beans
49 zł

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

Stek z sezonowanej poładwicy wołowej, sos z zielonego pieprzu i skórki z cytryny, pieczony ziemniak, sałata z pieczonymi marynowanymi burakami
Seasoned beef tenderloin steak, green pepper and lemon peel sauce, baked potato, lettuce with baked marinated beetroots
73 zł



Menu dziecięce

KID'S MENU

Rosół z domowym makaronem Golden broth with noodles	14 zł
Panierowany filet z kureczaka, frytki, surówka z marchewki Breaded chicken fillet, french fries, carrot salad	23 zł
Pierogi z serem i malinami, osłodzona kwaśna śmietana Dumplings stuffed with cheese and raspberries, sweetened sour cream	19 zł
Pucharek lodów z bitą śmietaną Ice cream cup with whipped cream	18 zł



Dodatki

SIDE DISHES

Ziemniaki po krakowsku, z majerankiem, boczkiem, cebulą Cracovian style potatoes with marjoram, bacon, and onion	10 zł
Ziemniak z ogniska Campfire baked potato	9 zł
Frytki French fries	10 zł
Kompozycja sałat Green salads	9 zł
Pomidory ze śmietaną Tomatoes with sour cream	9 zł
Kapusta na ciepło Hot cabbage	10 zł
Surówka z czerwonej kapusty Red cabbage raw salad	9 zł
Zestaw surówek Set of salads	11 zł

Desery

DESSERTS

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

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

Creme brulle z laską wanilli
Vanilla creme brulle
18 zł

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

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

Napoje Gorące

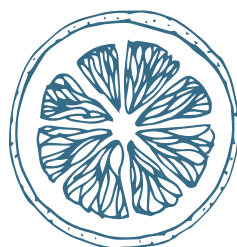
HOT BEVERAGES

Herbata <i>(selekcja doskonałych liściastych naparów)</i>	11 zł
Herbata <i>(z wiśniówką lub rumem)</i>	13 zł
Espresso	10 zł
Espresso doppio	12 zł
Cappuccino	12 zł
Latte	12 zł
Kawa czarna <i>Black Coffee</i>	10 zł
Kawa z mlekiem <i>Coffee with milk</i>	11 zł
Kawa po Irlandzku <i>Irish Coffee</i>	17 zł
Kawa z likierem Baileys <i>Baileys Coffee</i>	17 zł

Napoje zimne

COLD BEVERAGES

Kropla beskidu <i>Still water</i>	0,33l	8 zł
Kropla delice <i>Sparkling water</i>	0,33l	8 zł
Dzbanek wody <i>Jug of mineral water</i>	1l	15 zł
Coca-cola Coca-cola zero	0,25l	11 zł
Fanta Sprite Kinley tonic	0,25l	11 zł
Sok owocowy	0,25l 11 zł	1l 24 zł
Burn Energy drink	0,25l	13 zł
Lemoniada <i>Lemonade</i>	1l	27 zł
Dzbanek kompotu	1l	22 zł
<i>Jug of fruit compot</i>		
Sok ze świeżych owoców	0,2l	18 zł
<i>Fresh fruit juice</i>		
Kawa mrożona		17 zł
<i>Iced coffee</i>		



Piwo

BEER

Okocim	0,3l 12 zł	0,5l 13 zł
Okocim Pszeniczne		0,5l 14 zł
Grimbergen	0,33l	15 zł
Blanc 1664	0,3l	15 zł
Okocim Porter	0,5l	14 zł
Kasztelan Niepasteryzowane	0,5l	14 zł
Somersby Apple	0,4l	13 zł
Somersby Sparkling Rose	0,4l	13 zł
Okocim 0%	0,5l	13 zł

Drinki DRINKS

Mojito	21 zł
Tequila Sunrise	22 zł
Mimosa	22 zł
Aperol Spritz	23 zł
Margarita	20 zł
Vesper Martini	24 zł
Cuba Libre	21 zł
Whisky Sour	21 zł
Manhattan	23 zł
Long Island Ice Tea	30 zł

Wódki regionalne

TRADITIONAL POLISH VODKA

40 ml - 12 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 - 26 zł

Degustacja polskich wódek regionalnych
Our choice of traditional polish vodka

Wódki VODKA

Chopin Polskie Żyto Chopin Rye	40 ml 13 zł
Chopin Polski Ziemniak Chopin Black	40 ml 14 zł
Chopin Polska Pszenica Chopin Wheat	40 ml 14 zł
Krzeska Ziołowa Polish herbal vodka	40 ml 20 zł
Wyborowa	40 ml 10 zł
Cytrynówka Górska Mountain lemon vodka	40 ml 10 zł
Żubrówka Bison grass vodka	40 ml 10 zł
Wiśniówka Cherry vodka	40 ml 10 zł
Wyborowa	0,5l 75 zł
Finlandia	0,5l 95 zł

Whisky / Bourbon

Hankey Bannister Heritage Blend	40 ml 16 zł
Hankey Bannister Heritage Blend 12 YO	40 ml 20 zł
Jack Daniels	40 ml 17 zł
Jameson	40 ml 17 zł
Jim Beam	40 ml 17 zł
Chivas Regal 12 YO	40 ml 21 zł
Glenfiddich 12 YO	40 ml 21 zł
Polska whisky Polish whiskey	
Wild Fields	40 ml 18 zł
Wild Fields sherry cask	40 ml 20 zł

Cognac / Brandy

Hennessy VS	40 ml 22 zł
Hennessy Fine de Cognac	40 ml 27 zł
Metaxa *****	40 ml 18 zł

Tequila

Jose Cuervo Silver	40 ml 13 zł
Jose Cuervo Gold	40 ml 15 zł

Vermouth

Martini Bianco	100 ml 15 zł
Martini Rosso	100 ml 15 zł
Martini Extra Dry	100 ml 15 zł
Campari z sokiem pomarańczowym	40 ml 14 zł

Rum

Plantation 3 Stars Bianco	40 ml 10 zł
Plantation Original Dark Double Aged	40 ml 11 zł

Na dobre trawienie

DIGESTIVE

Jagermeister	20 ml 12 zł
Krzeska Ziołowa	40 ml 20 zł

Likiery LIQUERURS

Chopin Czekoladowy Wedel	40 ml 11 zł
Chopin Karmelowy z solą morską	40 ml 11 zł
Bailey's	40 ml 11 zł
Amaretto	40 ml 11 zł

Gin

Gordons	40 ml 12 zł
---------	-------------