

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

JESIEŃ / ZIMA

**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 cielęca, palony kalafior, mus z pieczonej szarej renety, popcorn wieprzowy 25 zł
Black pudding, veal thymus, smoked cauliflower, apple mousse, pork popcorn

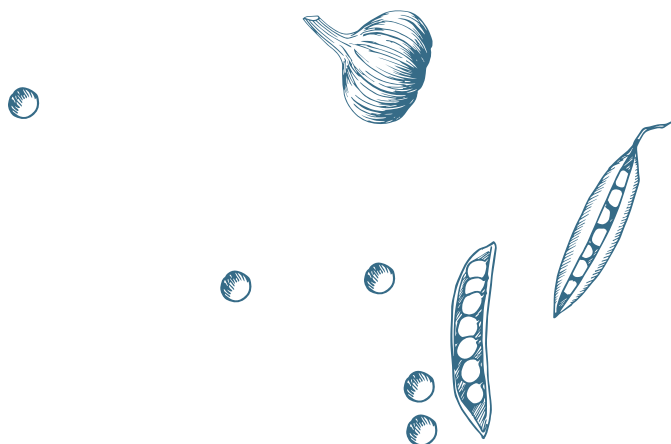
Tatar z sezonowanej wołowiny z szalotką, szprotką, marynowanym borowikiem, ogórkiem kiszonym 42 zł
Seasoned beef tartare, shallot, sprat, marinated boletus, pickled cucumber

Mus z koziego sera, pieczone buraki, vinaigrette balsamiczny 24 zł
Goat cheese mousse, baked beetroots, balsamic vinaigrette

Krokiet z grzybami i kapustą lub mięsem, filiżanka barszczu 23 zł
Croquet with mushrooms and cabbage or with meat, cup of beetroot soup

Śledź, ziemniak z ogniska, piklowana cebula, cebula ze śmietaną, oliwa koperkowa 24 zł
Herring, , campfire baked potato, pickled onion, cream, dill olive oil

Domowy smalec, wiejski chleb, ogórek kiszony 19 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 32 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 32 zł
Baked vegetables marinated in honey and chilli, blue cheese, pear, quinoa, pumpkin seed

Pieczony łosoś, kapary, pomidor, jajko, koperek, sos vinaigrette 32 zł
Baked salmon, capers, tomato, egg, salads, vinaigrette sauce

Zupy

SOUPS

Barszcz czerwony z uszkami 20 zł
Beetroot soup with small dumplings

Rosół z domowym makaronem 18 zł
Golden broth with homemade noodles

Żurek po krakowsku, ziemniaki, jajko, kielbasa 22 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

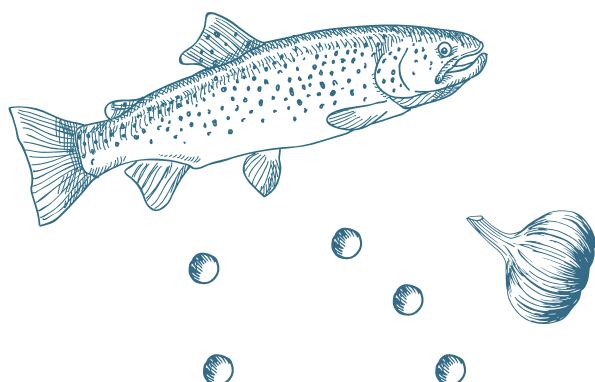
FISHES

Pieczony łosoś, crunch z pietruszki, 49 zł
puree ziemniaczano-chrzanowe, sałatka
z białą rzepą i gruszką

Baked salmon, parsley sprinkles, potato
and horseradish puree, white turnip and
pear salad

Smażony filet z sandacza z marchewką, 46 zł
ragout z boczników, puree ziemniaczane
z koperkiem

Fried zander fillet, oyster mushroom
ragout, mashed potatoes with dill



Domowe wyroby

HOMEMADE SPECIALITIES



Pierogi z grzybami i kapustą, cebula 26 zł
Dumplings with cabbage and mushrooms,
fried onion

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

Pierogi z mięsem, cebula 26 zł
Dumplings stuffed with meat, fried onion

Placki ziemniaczane z kwaśną 24 zł
śmietaną
Potato pancakes with sour cream

Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami 30 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 110 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 49 zł

Mostek wołowy Beef brisket 45 zł

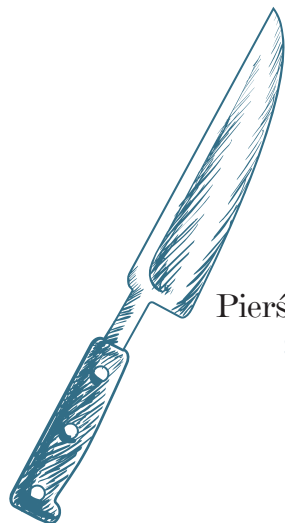
Karkówka Pork neck 36 zł

Kielbasa Sausage 28 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 z koperkiem, buraki na ciepło
Supreme chicken fillet, mashed potatoes with dill, hot beetroot salad
35 zł



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

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



Pół kaczki pieczonej w majeranku, sos porzeczkowy, konfitura z jabłek, smażone kopytka
Half a duck roasted with marjoram, cranberry sauce, baked apples, potato dumplings
65 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
41 zł

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

Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi i kwaśną śmietaną
Beef goulash with potato pancakes, sour cream
39 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
74 zł



Menu dziecięce

KID'S MENU

Rosół z domowym makaronem Golden broth with noodles	15 zł
Panierowany filet z kureczaka, frytki, surówka z marchewki Breaded chicken fillet, french fries, carrot salad	24 zł
Naleśniki z serem i owocami, sos solony karmel Pancakes with fruits and cottage cheese, salty caramel sauce	23 zł
Pucharek lodów z bitą śmietaną Ice cream cup with whipped cream	20 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
Buraczki na ciepło Hot beetroot salad	10 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 twarogu wiejskiego, sos solony karmel
Cheesecake, salty caramel sauce
22 zł

Creme brulle z laską wanilli
Vanilla creme brulle
20 zł

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

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

Napoje Gorące

HOT BEVERAGES

Herbata (<i>selekcja doskonałych liściastych naparów</i>)	11 zł
Herbata (<i>z wiśniówką lub rumem</i>)	15 zł
Herbata zimowa z dodatkami <i>Winter tea</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>	19 zł
Kawa z likierem Baileys <i>Baileys Coffee</i>	17 zł
Wino grzane <i>Mulled Wine</i>	16 zł

Napoje zimne

COLD BEVERAGES

Cisowianka Perlage <i>Still / Sparkling mineral water</i>	0,3 / 0,7l	9 / 14 zł		
Dzbanek wody <i>Jug of mineral water</i>	1l	16 zł		
Pepsi Pepsi bez kalorii	0,2l	11 zł		
7Up Mirinda Schweppes Lipton	0,2l	11 zł		
Sok owocowy	0,25l	11 zł	1l	24 zł
Rockstar energy drink	0,25l	14 zł		
Lemoniada <i>Lemonade</i>	1l	28 zł		
Dzbanek kompotu <i>Jug of fruit compot</i>	1l	24 zł		
Sok ze świeżych owoców <i>Fresh fruit juice</i>	0,2l	18 zł		

Piwo

BEER

Okocim	0,3l	13 zł	0,5l	14 zł
Okocim Pszeniczne	0,5l	15 zł		
Grimbergen	0,33l	16 zł		
Blanc 1664	0,3l	16 zł		
Okocim Porter	0,5l	15 zł		
Kasztelan Niepasteryzowane	0,5l	15 zł		
Somersby Apple	0,4l	14 zł		
Somersby Sparkling Rose	0,4l	14 zł		
Okocim 0%	0,5l	14 zł		
Piwo grzane <i>Mulled Beer</i>	0,4l	13 zł		

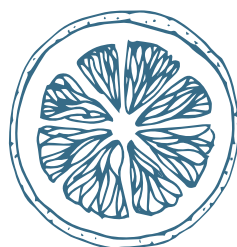
Koktajle COCKTAILS

Negroni	24 zł
Aperol Spritz	25 zł
Grejpfrutowe Campari Spritz	25 zł
Mojito	23 zł
Hugo Spritz	23 zł
Tatanka	20 zł
Mimosa	20 zł
Espresso Martini	23 zł

Na dobre trawienie

DIGESTIVE

Jagermeister Orange	19 zł
Krzeska Ziołowa	21 zł
Ziołowe Old Fashion	19 zł
Tarninówka z tonikiem	22 zł



Wódki VODKA

Chopin Polskie Żyto Chopin Rye	40 ml 14 zł
Chopin Polski Ziemniak Chopin Black	40 ml 15 zł
Chopin Polska Pszenica Chopin Wheat	40 ml 15 zł
Krzeska Ziołowa Polish herbal vodka	40 ml 21 zł
Wyborowa	40 ml 11 zł
Cytrynówka Górska Mountain lemon vodka	40 ml 11 zł
Żubrówka Bison grass vodka	40 ml 11 zł
Wiśniówka Cherry vodka	40 ml 11 zł
Wyborowa	0,5l 76 zł
Finlandia	0,5l 96 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 14 zł
Jose Cuervo Gold	40 ml 16 zł

Vermouth

Martini Bianco	100 ml 16 zł
Martini Rosso	100 ml 16 zł
Martini Extra Dry	100 ml 16 zł
Campari z sokiem pomarańczowym	15 zł

Rum

Plantation 3 Stars Bianco	40 ml 11 zł
Plantation Original Dark Double Aged	40 ml 12 zł

Wódki regionalne

TRADITIONAL POLISH VODKA

40 ml - 14 zł

Miodula Staropolska Honey vodka
Wódka gorzka imbirowa Ginger vodka
Litworówka Polowaca Angelica vodka
Śliwowica Podbeskidzka Slivovitz
Tatareczówka skoczowska Sweet flag vodka
Tarminówka Blackthorn vodka
5 x 20 ml - 28 zł

Degustacja polskich wódek regionalnych
Our choice of traditional polish vodka

Likiery LIQUERURS

Chopin Czekoladowy Wedel	40 ml 12 zł
Chopin Karmelowy z solą morską	40 ml 12 zł
Bailey's	40 ml 12 zł
Amaretto	40 ml 12 zł

Gin

Gordons	40 ml 13 zł
---------	-------------