

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

Wątróbka kacza w jeżynach i sosie demi glace, grzanka
Duck liver in blackberries and demi glace sauce, toast 31 zł

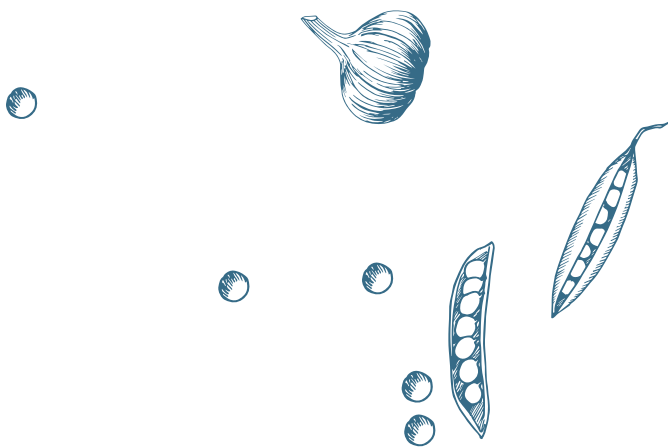
Tatar z sezonowanej wołowiny z szalotką, szprotką, marynowanym borowikiem, ogórkiem kiszonym
Seasoned beef tartare, shallot, sprat, marinated boletus, pickled cucumber 45 zł

Mus z koziego sera, pieczone buraki, vinaigrette balsamiczny
Goat cheese mousse, baked beetroots, balsamic vinaigrette 30 zł

Krokiet z grzybami i kapustą lub mięsem, filiżanka barszczu
Croquet with mushrooms and cabbage or with meat, cup of beetroot soup 28 zł

Śledź, ziemniak z ogniska, piklowana cebula, cebula ze śmietaną, oliwa koperkowa
Herring, campfire baked potato, pickled onion, cream, dill olive oil 31 zł

Domowy smalec, wiejski chleb, ogórek kiszony
Homemade pork lard, bread, pickled cucumber 24 zł



Sałatki

SALADS



Krokiet z konfitowanym udkiem kaczym, pappardelle warzywne, chutney gruszkowo-figowy
Croquette with confit duck leg, vegetable pappardelle, pear and fig chutney 37 zł

Pieczone warzywa w miodzie i chilli, gruszka, komosa ryżowa, pestki dyni, ser pleśniowy
Baked vegetables marinated in honey and chilli, blue cheese, pear, quinoa, pumpkin seed 37 zł

Pieczony łosoś, kapary, pomidor, jajko, koperek, sos vinaigrette
Baked salmon, capers, tomato, egg, salads, vinaigrette sauce 37 zł

Zupy

SOUPS

Barszcz czerwony z uszkami
Beetroot soup with small dumplings 25 zł

Rosół z domowym makaronem
Golden broth with homemade noodles 23 zł

Żurek po krakowsku, ziemniaki, jajko, kielbasa
Cracovian sour soup served with potato, egg and sausage 26 zł

Zupa rybna na pomidorach z owocami morza
Tomato fish soup with seafood 32 zł

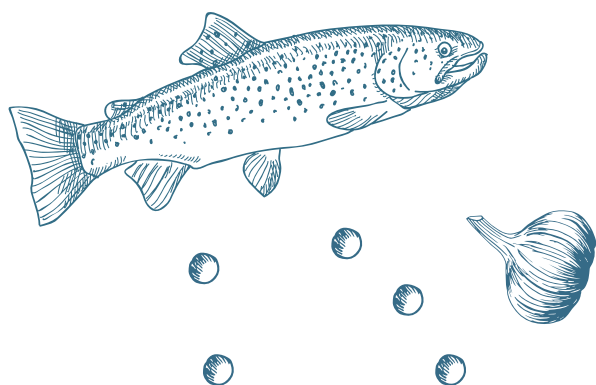


Ryby

FISHES

Filet z pstrąga, risotto z burakiem, rukola 52 zł
Trout fillet, beetroot risotto, arugula

Smażony filet z sandacza z marchewką, ragout z boczników, puree ziemniaczane z koperkiem 54 zł
Fried zander fillet, oyster mushroom ragout, mashed potatoes with dill



Domowe wyroby

HOMEMADE SPECIALITIES



Pierogi z grzybami i kapustą, cebula 30 zł
Dumplings with cabbage and mushrooms, fried onion

Pierogi ruskie, cebula 29 zł
Dumplings stuffed with cheese and onions, fried onion

Pierogi z mięsem, cebula 30 zł
Dumplings stuffed with meat, fried onion

Pierogi z serem i malinami, osłodzona kwaśna śmietana 28 zł
Dumplings stuffed with cheese and raspberries, sweetened sour cream

Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną 28 zł
Potato pancakes with sour cream

Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w kapuście włoskiej, sos truflowy 36 zł
"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 130 zł
Smokehouse meat platter for two: smoked rib, grilled beef brisket, pork neck, sausage

Dodatki: ziemniak z ogniska, frytki, colesław, domowy sos barbecue
Side dishes: campfire baked potato, french fries, coleslaw, homemade barbecue sauce

Żeberko wieprzowe Pork rib 54 zł

Mostek wołowy Beef brisket 51 zł

Karkówka Pork neck 43 zł

Kielbasa Sausage 32 zł

Dodatki: ziemniak z ogniska, colesław
Side dishes: campfire baked potato, coleslaw

Dania mięsne

MEATS



Pierś z kurczaka z kością z mussem z leśnych grzybów, puree ziemniaczane z koperkiem, buraki na ciepło

Supreme chicken fillet with forest mushroom mousse, mashed potatoes with dill, hot beetroot salad

41 zł

Kotlet schabowy z kością, ziemniaki po krakowsku, kapusta na ciepło

Traditional breaded pork chop on the bone, cracovian style potatoes, hot cabbage

46 zł



Gęsie żołądki w sosie jałowcowo-grzybowym, pieczone ziemniaki, brukselka

Goose gizzards with sauce made of juniper and forest mushrooms, roasted potatoes, brussels sprouts

48 zł

Golonka z dzika w czerwonym winie z warzywami, kluski śląskie

Boar knuckle, red wine sauce, potato dumplings

62 zł



Pół kaczki pieczonej, pierogi z kaszą gryczaną, sos z wędzonej śliwki

Half duck roasted, dumplings with buckwheat, smoked plum sauce

70 zł

Szef kuchni poleca

⌚ 30 min

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

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

48 zł

Poładwiczka wieprzowa z szalotką, marchewką i jarmużem w sosie demi glace, ziemniaki confit

Pork tenderloin with shallots, carrots and kale in demi glace sauce, confit potatoes

57 zł

Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi i kwaśną śmietaną

Beef goulash with potato pancakes, sour cream

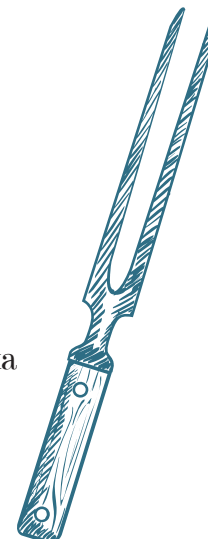
45 zł



Stek z polędwicy wołowej, sos z zielonego pieprzu i skórki z cytryny, zapiekanka ziemniaczana, sałata z pieczonymi marynowanymi burakami

Beef tenderloin steak, green pepper and lemon peel sauce, potato casserole, marinated beets

78 zł



Menu dziecięce

KID'S MENU

Rosół z domowym makaronem Golden broth with noodles	18 zł
Panierowane polędwiczki z kurczaka, frytki, surówka z marchewki Breaded chicken tenders, french fries, carrot salad	30 zł
Naleśniki z serem i owocami, sos solony karmel Pancakes with fruits and cottage cheese, salaty caramel sauce	27 zł
Pucharek lodów z bitą śmietaną Ice cream cup with whipped cream	23 zł



Dodatki

SIDE DISHES

Ziemniaki po krakowsku, z majerankiem, boczkiem i cebulą Cracovian style potatoes with marjoram, bacon and onion	13 zł
Ziemniak z ogniska Campfire baked potato	11 zł
Frytki French fries	12 zł
Kompozycja sałat Green salad	12 zł
Buraczki na ciepło Hot beetroot salad	12 zł
Surówka z marchewki Carrot salad	10 zł
Colesław Coleslav	10 zł
Kapusta na ciepło Hot cabbage	13 zł

Desery

DESSERTS

Sernik z twarogu wiejskiego, sos solony karmel
Country curd cheesecake, salted caramel sauce
26 zł

Creme brulle z laską wanilli
Vanilla creme brulle
24 zł

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

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

Napoje Gorące

HOT BEVERAGES

Herbata (<i>selekcja doskonałych liściastych naparów</i>)	14 zł
Herbata zimowa z dodatkami (<i>Winter tea</i>)	16 zł
Herbata (<i>z wiśniówką lub rumem</i>)	19 zł
Espresso	12 zł
Espresso doppio	16 zł
Cappuccino	14 zł
Latte	14 zł
Kawa czarna (<i>Black Coffee</i>)	12 zł
Kawa z mlekiem (<i>Coffee with milk</i>)	13 zł
Kawa po Irlandzku (<i>Irish Coffee</i>)	23 zł
Kawa z likierem Baileys (<i>Baileys Coffee</i>)	20 zł
Wino grzane (<i>Mulled wine</i>)	18 zł

Napoje zimne

COLD BEVERAGES

Cisowianka Perlage (<i>0,3 / 0,7l 10 / 15 zł</i>) Still / Sparkling mineral water	
Dzbanek wody (<i>Jug of mineral water 1l</i>)	19 zł
Pepsi Pepsi bez kalorii (<i>0,2l</i>)	12 zł
7Up Mirinda Schweppes Lipton (<i>0,2l</i>)	12 zł
Sok owocowy (<i>0,25l 1l</i>)	12 zł / 28 zł
Rockstar energy drink (<i>0,25l</i>)	16 zł
Lemoniada (<i>Lemonade 1l</i>)	32 zł
Dzbanek kompotu (<i>Jug of fruit compot 1l</i>)	28 zł
Sok ze świeżych owoców (<i>0,2l</i>)	22 zł
Fresh fruit juice	

Piwo

BEER

Okocim (<i>0,3l 15 zł 0,5l</i>)	16 zł
Okocim Pszeniczne (<i>0,5l</i>)	17 zł
Grimbergen (<i>0,33l</i>)	18 zł
Blanc 1664 (<i>0,3l</i>)	18 zł
Okocim Porter (<i>0,5l</i>)	17 zł
Kasztelan Niepasteryzowane (<i>0,5l</i>)	17 zł
Somersby Apple (<i>0,4l</i>)	16 zł
Somersby Mango & Lime (<i>0,4l</i>)	16 zł
Okocim 0% (<i>0,5l</i>)	16 zł
Piwo Grzane (<i>Mulled Beer 0,4l</i>)	15 zł

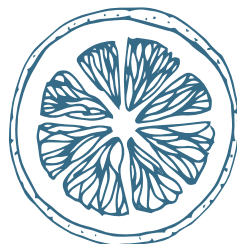
Koktajle COCKTAILS

Negroni	26 zł
Aperol Spritz	28 zł
Grejpfrutowe Campari Spritz	27 zł
Mojito	26 zł
Virgin Mojito	18 zł
Hugo Spritz	25 zł
Tatanka	23 zł
Mimosa	23 zł
Espresso Martini	25 zł

Na dobre trawienie

DIGESTIVE

Jagermeister Orange	20 zł
Krzeska Ziołowa	22 zł
Ziołowe Old Fashion	20 zł
Tarninówka z tonikiem	24 zł



Wódki VODKA

Chopin Polskie Żyto Chopin Rye	40 ml 16 zł
Chopin Polski Ziemniak Chopin Black	40 ml 17 zł
Chopin Polska Pszenica Chopin Wheat	40 ml 17 zł
Krzeska Ziołowa Polish herbal vodka	40 ml 23 zł
Wyborowa	40 ml 13 zł
Cytrynówka Górska Mountain lemon vodka	40 ml 13 zł
Żubrówka Bison grass vodka	40 ml 13 zł
Wiśniówka Cherry vodka	40 ml 13 zł
Wyborowa	0,5l 90 zł
Finlandia	0,5l 120 zł

Whisky / Bourbon

Hankey Bannister Heritage Blend	40 ml 18 zł
Hankey Bannister Heritage Blend 12 YO	40 ml 22 zł
Jack Daniels	40 ml 19 zł
Jameson	40 ml 19 zł
Jim Beam	40 ml 19 zł
Chivas Regal 12 YO	40 ml 23 zł
Glenfiddich 12 YO	40 ml 23 zł
Polska whisky Polish whiskey	
Wild Fields	40 ml 20 zł
Wild Fields sherry cask	40 ml 22 zł

Cognac / Brandy

Hennessy VS	40 ml 24 zł
Hennessy Fine de Cognac	40 ml 29 zł
Metaxa *****	40 ml 20 zł

Tequila

Jose Cuervo Silver	40 ml 16 zł
Jose Cuervo Gold	40 ml 18 zł

Vermouth

Martini Bianco	100 ml 18 zł
Martini Rosso	100 ml 18 zł
Martini Extra Dry	100 ml 18 zł
Campari z sokiem pomarańczowym	18 zł

Rum

Plantation 3 Stars Bianco	40 ml 13 zł
Plantation Original Dark Double Aged	40 ml 14 zł

Wódki regionalne

TRADITIONAL POLISH VODKA

40 ml - 16 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 - 32 zł

Degustacja polskich wódek regionalnych
Our choice of traditional polish vodka

Likiery LIQUERURS

Chopin Czekoladowy Wedel	40 ml 14 zł
Chopin Karmelowy z solą morską	40 ml 14 zł
Bailey's	40 ml 14 zł
Amaretto	40 ml 14 zł

Gin

Gordons	40 ml 15 zł
---------	-------------