

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

MENU

WIOSNA / LATO

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 menagera 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 kaczka w jeżynach i sosie demi glace, grzanka 32 zł

Duck liver in blackberries and demi glace sauce, toast

Tatar z sezonowanej wołowiny z szalotką, szprotką, marynowanym borowikiem, ogórkiem kiszonym 46 zł

Seasoned beef tartare, shallot, sprat, marinated boletus, pickled cucumber

Grillowany kozi ser, pieczone buraki, vinaigrette balsamiczny 32 zł

Goat cheese mousse, baked beetroots, balsamic vinaigrette

Śledź, ziemniak z ogniska, piklowana cebula, cebula ze śmietaną, oliwa koperkowa 32 zł

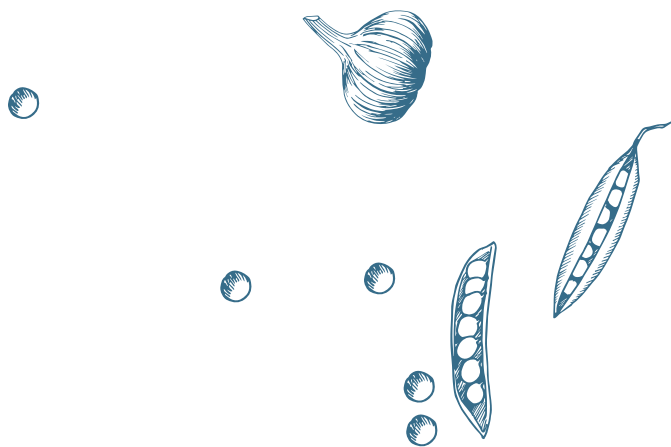
Herring, campfire baked potato, pickled onion, cream, dill olive oil

Domowy smalec, wiejski chleb, ogórek kiszony 24 zł

Homemade pork lard, bread, pickled cucumber

Deska wędlin regionalnych, chrzan w śmietanie 44 zł

Selection of regional cold cuts, horseradish



Sałatki

SALADS



Chrupiące podudzie z kurczaka marynowane w wędzonej papryce i rozmarynie, prażone migdały, pomidor, granat, sos vinaigrette, grzanki 38 zł

Crispy marinated chicken drumstick in smoked paprika and rosemary, roasted almonds, tomato, pomegranate, vinaigrette sauce, croutons

Pieczone warzywa w miodzie i chilli, gruszka, komosa ryżowa, pestki dyni, ser pleśniowy 38 zł

Baked vegetables marinated in honey and chilli, blue cheese, pear, quinoa, pumpkin seed

Pieczony łosoś, kapary, pomidor, jajko, sałaty, koperek, sos vinaigrette 38 zł

Baked salmon, capers, tomato, egg, salads, vinaigrette sauce

Zupy

SOUPS

Botwinka z jajkiem i ziemniakami 25 zł

Beet green soup with egg and potatoes

Rosół z domowym makaronem 24 zł

Golden broth with homemade noodles

Żurek po krakowsku, ziemniaki, jajko, kiełbasa 27 zł

Cracovian sour soup served with potato, egg and sausage

Zupa rybna na pomidorach z owocami morza 33 zł

Tomato fish soup with seafood

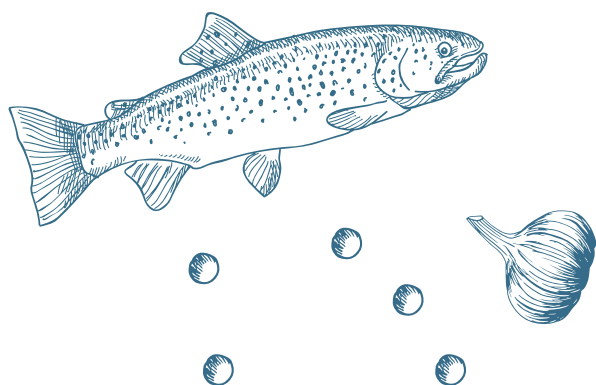


Ryby

FISHES

Polędwica z dorsza na palonym maśle, tłuczone ziemniaki z dymką, szpinak, zielony groszek
Cod sirloin on roasted butter, mashed potatoes and spring onions, spinach, green peas 53 zł

Smażony filet z sandacza z marchewką, ragout z boczniaków z ziemniakami
Fried zander fillet, oyster mushroom ragout with potatoes 55 zł



Domowe wyroby

HOMEMADE SPECIALITIES



Pierogi ze szpinakiem, sos gorgonzola
Dumplings stuffed with spinach, gorgonzola sauce 31 zł

Pierogi ruskie, cebula
Dumplings stuffed with cheese, potatoes and onions 30 zł

Pierogi z mięsem, cebula
Dumplings stuffed with meat, fried onion 31 zł

Pierogi z serem i malinami, osłodzona kwaśna śmietana
Dumplings stuffed with cheese and raspberries, sweetened sour cream 30 zł

Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną
Potato pancakes with sour cream 29 zł

Kotlety ziemniaczane z suszonymi pomidorami, zielonym groszkiem i serem, puree dyniowe, sałatka z pestkami dyni
Potato cutlets with dried tomatoes, green peas and cheese, pumpkin puree, salad with pumpkin seed 38 zł

Mięsa z naszej wędzarni

MEATS FROM OUR SMOKEHOUSE

Półmisek mięs dla dwojga: wędzone żeberko, grillowany mostek wołowy, karkówka, kiełbasa
Smokehouse meat platter for two: smoked rib, grilled beef brisket, pork neck, sausage 135 zł

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

Żeberko wieprzowe w sosie barbecue
Pork rib in barbecue sauce 55 zł

Mostek wołowy / Beef brisket 53 zł

Karkówka / Pork neck 44 zł

Kiełbasa / Sausage 34 zł

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

Dania mięsne

MEATS

Pierś z kurczaka z kością z musem z leśnych grzybów, tłuczone ziemniaki z dymką, pomidory ze śmietaną

Supreme chicken fillet with forest mushroom mousse, mashed potatoes with chive, tomatoes with sour cream

43 zł

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

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

48 zł

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

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

49 zł

Golonka wieprzowa pieczona w ciemnym piwie, ziemniak z ogniska, karmelizowane warzywa

Pork knuckle baked in dark beer, campfire potato, caramelized vegetables

56 zł

Pierś z kaczki w sosie porto, podsmażane kopytka, czerwona kapusta

Duck breast in port wine, fried dumplings, red cabbage

59 zł

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

49 zł

Polędwiczka wieprzowa w musie grzybowym i szynce dojrzewającej, ziemniaki confit, pieczone warzywa w miodzie

Pork tenderloin rolled with mushroom mousse and ripening ham, confit potatoes, baked vegetables

58 zł

Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi i kwaśną śmietaną

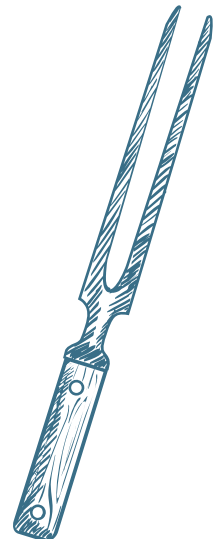
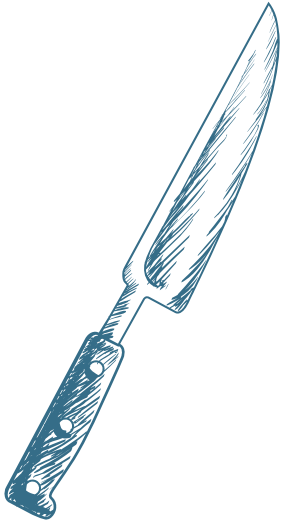
Beef goulash with potato pancakes, sour cream

46 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

79 zł



Menu dziecięce

KIDS' MENU

Rosół z domowym makaronem 19 zł
Golden broth with noodles

Panierowane polędwiczki 31 zł
z kurczaka, frytki, surówka
z marchewki
Breaded chicken tenders, french fries, carrot salad

Pierogi z serem i malinami, 24 zł
osłodzona kwaśna śmietana
Dumplings stuffed with cheese and
raspberries, sweetened sour cream

Pucharek lodów z bitą śmietaną 24 zł
Ice cream cup with whipped cream



Dodatki

SIDE DISHES

Ziemniaki po krakowsku, 13 zł
z majerankiem, boczkiem i cebulą
Cracovian style potatoes with marjoram,
bacon and onion

Ziemniak z ogniska 11 zł
Campfire baked potato

Frytki French fries 13 zł

Kompozycja sałat Green salad 13 zł

Pomidory ze śmietaną 13 zł
Tomatoes with sour cream

Mizeria Cucumber with sour cream 12 zł

Colesław Coleslaw 11 zł

Kapusta na ciepło Hot cabbage 15 zł

Zestaw surówek Set of salads 15 zł

Desery

DESSERTS

Sernik z mascarpone, konfitura porzeczkowa

Mascarpone cheesecake, cranberry preserves

27 zł

Creme brulle z laską wanilli

Vanilla creme brulle

25 zł

Biały las- biszkopt z musem białą czekoladą i owocami jagodowymi

White forest cake with biscuit, white chocolate mousse, berries

27 zł

Srebrna Góra- lody śmietankowe z domowym musli, miodem i bakaliami

Srebrna Góra- vanilla ice cream with homemade musli, honey and dried fruits

25 zł

Napoje Gorące

HOT BEVERAGES

Herbata (Assam, Earl Grey, Wild Cherry, Vanilla, Oriental Sencha, Gunpowder, Jasmine Blossom, Peppermint, Mango&Strawberry, Tropical Delight)	15 zł
Herbata (z wiśniówką lub rumem)	19 zł
Espresso	12 zł
Espresso doppio	16 zł
Cappucino	15 zł
Latte	15 zł
Kawa flat white	18 zł
Kawa czarna Black Coffee	12 zł
Kawa z mlekiem Coffee with milk	13 zł
Kawa po Irlandzku Irish Coffee	23 zł
Kawa z likierem Baileys Baileys Coffee	20 zł
Kawa mrożona Iced coffee	20 zł

Napoje zimne

COLD BEVERAGES

Cisowianka Perlage 0.3 l 10 zł / 0.7 l 15 zł Still / Sparkling mineral water	
Dzbanek wody Jug of mineral water	11 19 zł
Pepsi Pepsi bez kalorii	0.2 l 13 zł
7Up Mirinda Schweppes Lipton	0.2 l 13 zł
Sok owocowy 0.25 l 12 zł / 1 l 30 zł	
Rockstar energy drink	0.25 l 16 zł
Lemoniada Lemonade	1 l 34 zł
Dzbanek kompotu Jug of fruit compot	1 l 30 zł
Sok ze świeżych owoców Fresh fruit juice	0.2 l 22 zł

Piwo

BEER

Okocim	0.3 l 16 zł / 0.5 l 17 zł
Okocim Pszeniczne	0.5 l 18 zł
Grimbergen	0.33 l 19 zł
Blanc 1664	0.3 l 19 zł
Okocim Porter	0.5 l 18 zł
Kasztelan Niepasteryzowane	0.5 l 18 zł
Somersby Apple	0.4 l 17 zł
Somersby Pink Grapefruit	0.4 l 17 zł
Okocim 0%	0.5 l 17 zł

Koktajle

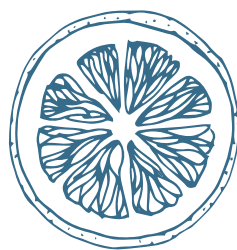
COCTAILS

Negroni	27 zł
Aperol Spritz	30 zł
Grejpfrutowe Campari Spritz	29 zł
Mojito	28 zł
Virgin Mojito	20 zł
Hugo Spritz	27 zł
Tatanka	25 zł
Margarita	28 zł
Republica Libre	28 zł

Na dobre trawienie

DIGESTIVE

Krzeska Ziołowa	24 zł
Tarninówka z tonikiem	25 zł



Wódki

VODKA

Chopin Polskie Żyto Chopin Rye	40 ml 17 zł
Chopin Polski Ziemniak Chopin Black	40 ml 18 zł
Chopin Polska Pszenica Chopin Wheat	40 ml 18 zł
Krzeska Ziołowa Polish herbal vodka	40 ml 24 zł
Wyborowa	40 ml 14 zł
Finlandia Finlandia	40 ml 16 zł
Żubrówka Bison grass vodka	40 ml 14 zł
Wiśniówka Cherry vodka	40 ml 14 zł
Wyborowa	0.5 l 100 zł
Finlandia	0.5 l 130 zł

Whisky / Bourbon

Jack Daniels	40 ml 21 zł
Jameson	40 ml 21 zł
Jim Beam	40 ml 22 zł
Chivas Regal 12 YO	40 ml 26 zł
Chivas Regal 18 YO	40 ml 36 zł
Glenfiddich 12 YO	40 ml 26 zł
Polska whisky Polish whiskey	
Wild Fields	40 ml 24 zł
Wild Fields sherry cask	40 ml 28 zł

Cognac / Brandy

Hennessy VS	40 ml 26 zł
Hennessy V.S.O.P.	40 ml 36 zł
Metaxa *****	40 ml 22 zł

Gin

Gordons	40 ml 16 zł
Beefeater	40 ml 17 zł

Tequila

Jose Cuervo Silver	40 ml 18 zł
Jose Cuervo Gold	40 ml 20 zł

Vermouth

Martini Bianco	100 ml 20 zł
Martini Rosso	100 ml 20 zł
Martini Extra Dry	100 ml 20 zł
Martini Rose	100 ml 20 zł
Campari z sokiem pomarańczowym	22 zł

Rum

Rum Republica White	40 ml 14 zł
Rum Republica Dark	40 ml 16 zł

Wódki regionalne

TRADITIONAL POLISH VODKA

40 ml – 18 zł

Miodula Staropolska Honey vodka
Wódka gorzka imbirowa Ginger vodka
Litworówka Polowaca Angelica vodka
Śliwowica Podbeskidzka Slivovitz
Tatarczówka skoczowska Sweet flag vodka
Tarninówka Blackthorn vodka
<u>5 x 20 ml – 35 zł</u>

Degustacja polskich wódek regionalnych
Our choice of traditional polish vodka

Likiery LIQUEURS

Chopin Czekoladowy Wedel	40 ml 15 zł
Chopin Karmelowy z solą morską	40 ml 15 zł
Bailey's	40 ml 15 zł
Amaretto	40 ml 15 zł
Malibu	40 ml 15 zł