

# 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

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 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](http://www.srebrnagora.net)

## Przystawki

### STARTERS

Wątróbka kacza w jeżynach i sosie demi glace, grzanka 35 zł

Duck liver in blackberries and demi glace sauce, toast

Tatar z sezonowanej wołowiny z szalotką, szprotką, marynowanym borowikiem, ogórkiem kiszonym 49 zł

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

Śledź, ziemniak z ogniska, piklowana cebula, cebula ze śmietaną, oliwa koperkowa 35 zł

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

Krokiet z grzybami i kapustą lub mięsem, filiżanka barszczu 30 zł

Croquet with mushrooms and cabbage or with meat, cup of beetroot soup

Domowy smalec, wiejski chleb, ogórek kiszony 25 zł

Homemade pork lard, bread, pickled cucumber

Deska wędlin regionalnych, chrzan w śmietanie 48 zł

Selection of regional cold cuts, horseradish

## Sałatki

### SALADS



Sałatka Cezar — sałata rzymska, kurczak, grzanki, anchois, parmezan 41 zł

Caesar salad — romaine lettuce, chicken, anchovies, parmesan

Pieczone warzywa w miodzie i chilli, gruszka, komosa ryżowa, pestki dyni, ser pleśniowy 40 zł

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

Pieczony łosoś, kapary, pomidor, jajko, sałaty, koperek, sos vinaigrette 40 zł

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

## Zupy

### SOUPS

Barszcz czerwony z uszkami 28 zł

Beetroot soup with small dumplings

Rosół z domowym makaronem 26 zł

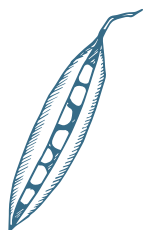
Golden broth with homemade noodles

Żurek po krakowsku, ziemniaki, jajko, kiełbasa 29 zł

Cracovian sour soup served with potato, egg and sausage

Zupa rybna na pomidorach z owocami morza 35 zł

Tomato fish soup with seafood



# Ryby

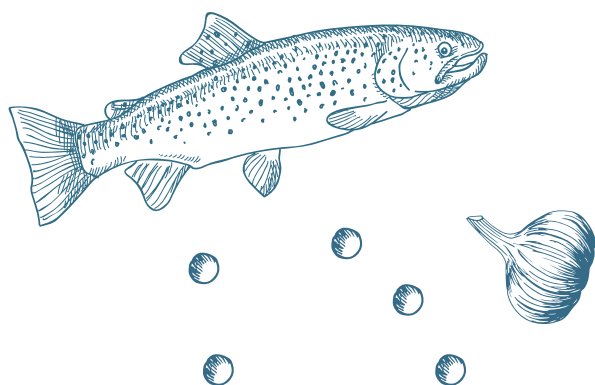
FISHES

Łosoś, puree ziemniaczane,  
sos beurre blanc z zielonymi  
warzywami

Salmon, mashed potatoes, beuree blanc  
sauce with green vegetables

Smażony filet z sandacza  
z marchewką, ragout  
z boczniaków z ziemniakami

Fried zander fillet, oyster mushroom  
ragout with potatoes



# Domowe wyroby

HOMEMADE SPECIALITIES



Pierogi z grzybami  
i kapustą, cebula

Dumplings with cabbage and  
mushrooms, fried onion

Pierogi ruskie, cebula

Dumplings stuffed with cheese,  
potatoes and onions

Pierogi z mięsem, cebula

Dumplings stuffed with meat, fried onion

Pierogi z serem i malinami,  
osłodzona kwaśna śmietana

Dumplings stuffed with cheese and raspberries,  
sweetened sour cream

Placki ziemniaczane  
z kwaśną śmietaną

Potato pancakes with sour cream

Gołąbki z kaszą gryczaną  
i grzybami 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: 140 zł  
wędzone żeberko, grillowany  
mostek wołowy, karkówka, kiełbasa

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 58 zł  
w sosie barbecue

Pork rib in barbecue sauce

Mostek wołowy / Beef brisket 56 zł

Karkówka / Pork neck 46 zł

Kiełbasa / Sausage 36 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,  
puree ziemniaczane z koperkiem, buraki na ciepło

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

46 zł

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

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

54 zł

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

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

53 zł

Golonka wieprzowa pieczona w ciemnym piwie,  
pieczone ziemniaki, kapusta na ciepło

Pork knuckle baked in dark beer, roasted potatoes, hot cabbage

59 zł

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

Duck breast in port wine, fried dumplings, red cabbage

63 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

53 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

61 zł

Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi  
i kwaśną śmietaną

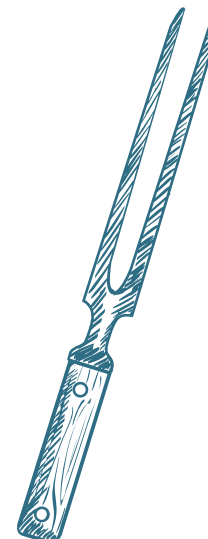
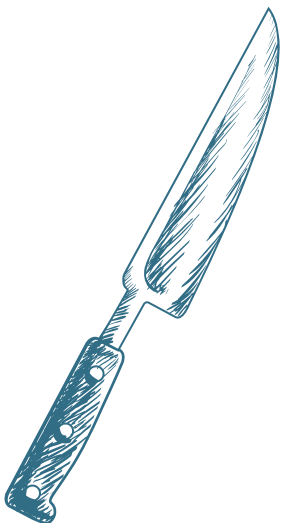
Beef goulash with potato pancakes, sour cream

49 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

85 zł



## Menu dziecięce

KIDS' MENU

Rosół z domowym makaronem 20 zł  
Golden broth with noodles

Panierowane polędwiczki 33 zł  
z kurczaka, frytki, surówka  
z marchewki  
Breaded chicken tenders, french fries, carrot salad

Naleśniki z serem i owocami, 30 zł  
sos solony karmel  
Pancakes with fruits and cottage cheese,  
salted caramel sauce

Pucharek lodów z bitą śmietaną 26 zł  
Ice cream cup with whipped cream



## Dodatki

SIDE DISHES

Ziemniaki po krakowsku, 14 zł  
z majerankiem, boczkiem i cebulą  
Cracovian style potatoes with marjoram,  
bacon and onion

Ziemniak z ogniska 13 zł  
Campfire baked potato

Frytki French fries 14 zł

Kompozycja sałat Green salad 14 zł

Buraczki na ciepło 15 zł  
Hot beetroot salad

Surówka z marchewki 14 zł  
Carrot salad

Colesław Coleslav 14 zł

Kapusta na ciepło Hot cabbage 16 zł

Zestaw surówek Set of salads 16 zł

## Desery

DESSERTS

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

Creme brulle z laską wanilli  
Vanilla creme brulle  
27 zł

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

## Napoje Gorące

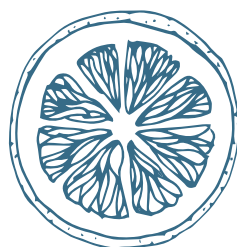
### HOT BEVERAGES

Herbata (Assam, Earl Grey, Wild Cherry, Vanilla, Oriental Sencha, Gunpowder, Jasmine Blossom, Peppermint, Mango&Strawberry, Tropical Delight)	16 zł
Herbata (z wiśniówką lub rumem)	20 zł
Herbata zimowa z dodatkami Winter tea	19 zł
Espresso	13 zł
Espresso doppio	17 zł
Cappuccino	16 zł
Latte	16 zł
Kawa flat white	19 zł
Kawa czarna Black Coffee	13 zł
Kawa z mlekiem Coffee with milk	14 zł
Kawa po Irlandzku Irish Coffee	25 zł
Kawa z likierem Baileys Baileys Coffee	22 zł
Wino grzane Mulled wine	21 zł

## Napoje zimne

### COLD BEVERAGES

Cisowianka Perlage Still / Sparkling mineral water	0.3 l 11 zł / 0.7 l 16 zł
Dzbanek wody Jug of mineral water	11 20 zł
Pepsi   Pepsi bez kalorii	0.2 l 14 zł
7Up   Mirinda   Schweppes Lipton	0.2 l 14 zł
Sok owocowy	0.25 l 13 zł / 1 l 32 zł
Rockstar energy drink	0.25 l 18 zł
Lemoniada Lemonade	1 l 36 zł
Dzbanek kompotu Jug of fruit compot	1 l 32 zł
Sok ze świeżych owoców Fresh fruit juice	0.2 l 24 zł



## Piwo

### BEER

Okocim	0.3 l 16 zł / 0.5 l 17 zł
Okocim Pszeniczne	0.5 l 19 zł
Grimbergen	0.33 l 20 zł
Blanc 1664	0.3 l 20 zł
Okocim Porter	0.5 l 19 zł
Kasztelan Niepasteryzowane	0.5 l 19 zł
Somersby Apple	0.4 l 18 zł
Somersby Pink Grapefruit	0.4 l 18 zł
Okocim 0%	0.5 l 18 zł
Piwo grzane Mulled Beer	0.4 l 18 zł

## Koktajle

### COCKTAILS

Negroni	28 zł
Aperol Spritz	31 zł
Grejpfrutowe Campari Spritz	30 zł
Mojito	29 zł
Virgin Mojito	21 zł
Hugo Spritz	28 zł
Tatanka	26 zł
Margarita	29 zł
Republica Libre	29 zł

## Na dobre trawienie

### DIGESTIVE

Krzeska Ziołowa	25 zł
Tarninówka z tonikiem	26 zł

## Wódki

### VODKA

Chopin Polskie Żyto Chopin Rye	40 ml 19 zł
Chopin Polski Ziemniak Chopin Black	40 ml 20 zł
Chopin Polska Pszenica Chopin Wheat	40 ml 20 zł
Krzeska Ziołowa Polish herbal vodka	40 ml 26 zł
Wyborowa	40 ml 16 zł
Finlandia Finlandia	40 ml 18 zł
Żubrówka Bison grass vodka	40 ml 16 zł
Wiśniówka Cherry vodka	40 ml 16 zł
Wyborowa	0.5 l 110 zł
Finlandia	0.5 l 140 zł

---

## Whisky / Bourbon

Jack Daniels	40 ml 23 zł
Jameson	40 ml 23 zł
Jim Beam	40 ml 24 zł
Chivas Regal 12 YO	40 ml 28 zł
Chivas Regal 18 YO	40 ml 38 zł
Glenfiddich 12 YO	40 ml 28 zł
Polska whisky Polish whiskey	
Wild Fields	40 ml 26 zł
Wild Fields sherry cask	40 ml 30 zł

---

## Cognac / Brandy

Hennessy VS	40 ml 28 zł
Hennessy V.S.O.P.	40 ml 38 zł
Metaxa *****	40 ml 24 zł

---

## Gin

Gordons	40 ml 18 zł
Beefeater	40 ml 19 zł

## Tequila

Jose Cuervo Silver	40 ml 20 zł
Jose Cuervo Gold	40 ml 22 zł

---

## Vermouth

Martini Bianco	100 ml 22 zł
Martini Rosso	100 ml 22 zł
Martini Extra Dry	100 ml 22 zł
Martini Rose	100 ml 22 zł
Campari z sokiem pomarańczowym	24 zł

---

## Rum

Rum Republica White	40 ml 16 zł
Rum Republica Dark	40 ml 18 zł

---

## Wódki regionalne

### TRADITIONAL POLISH VODKA

40 ml – 20 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
5 x 20 ml – 38 zł

Degustacja polskich wódek regionalnych  
Our choice of traditional polish vodka

---

## Likiery LIQUEURS

Chopin Czekoladowy Wedel	40 ml 17 zł
Chopin Karmelowy z solą morską	40 ml 17 zł
Bailey's	40 ml 17 zł
Amaretto	40 ml 17 zł
Malibu	40 ml 17 zł