

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 36 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 36 zł

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

Vege Pieczony camembert z czosnkiem i tymiankiem, tatar z pomidorów, mus pieczarkowo-truflowy, żurawina w porto, zielona oliwa 34 zł

Baked camembert with garlic and thyme, tomato tatar, truffle and mushroom mousse, cranberry in porto, green olive oil

Domowy smalec, wiejski chleb, ogórek kiszony 26 zł

Homemade pork lard, bread, pickled cucumber

Deska wędlin regionalnych, chrzan w śmietanie 49 zł

Selection of regional cold cuts, horseradish

Sałatki

SALADS



Sałatka Cezar — sałata rzymska, kurczak, grzanki, anchois, parmezan 42 zł

Caesar salad — romaine lettuce, chicken, anchovies, parmesan

Vege Pieczone warzywa w miodzie i chilli, gruszka, komosa ryżowa, pestki dyni, ser pleśniowy 41 zł

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

Sałatka ze szpinaku z ricotta, gruszka, chips z boczku, pomidory cherry, orzechy włoskie, sos balsamiczno-miodowy 41 zł

Spinach salad with ricotta, pear, bacon chips, cherry tomatoes, walnuts, balsamic-honey dressing

Zupy

SOUPS

Vege Botwinka z jajkiem i ziemniakami 28 zł

Beetroot soup with egg and potatoes

Rosół z domowym makaronem 27 zł

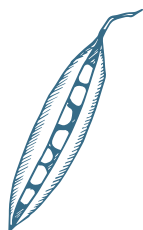
Golden broth with homemade noodles

Żurek po krakowsku, ziemniaki, jajko, kiełbasa 31 zł

Cracovian sour soup served with potato, egg and sausage

Zupa rybna na pomidorach z owocami morza 37 zł

Tomato fish soup with seafood

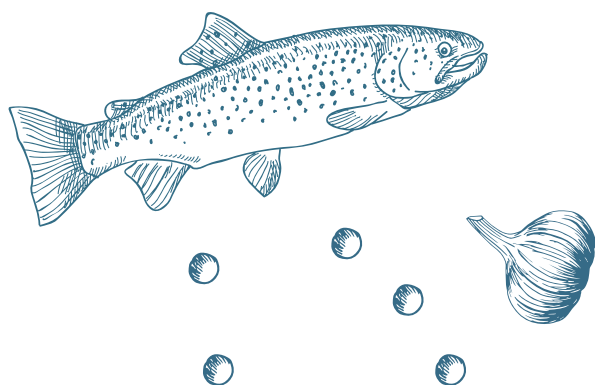


Ryby

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

Pstrąg pieczony z masłem kaparowym, warzywami i ziemniakami, aioli cytrynowe
Baked trout with caper butter, vegetables and potatoes, lemon aioli



Domowe wyroby

HOMEMADE SPECIALITIES



Vege Pierogi ze szpinakiem, sos gorgonzola 34 zł
Dumplings stuffed with spinach, gorgonzola sauce

Vege Pierogi ruskie, cebula 32 zł
Dumplings stuffed with cheese, potatoes and onions

Pierogi z mięsem, cebula 34 zł
Dumplings stuffed with meat, fried onion

Vege Pierogi z serem i malinami, osłodzona kwaśna śmietana 33 zł
Dumplings stuffed with cheese and raspberries, sweetened sour cream

Vege Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną 31 zł
Potato pancakes with sour cream

Vege Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w kapuście włoskiej, sos truflowy 42 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: 142 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 w sosie barbecue 60 zł
Pork rib in barbecue sauce

Mostek wołowy / Beef brisket 58 zł

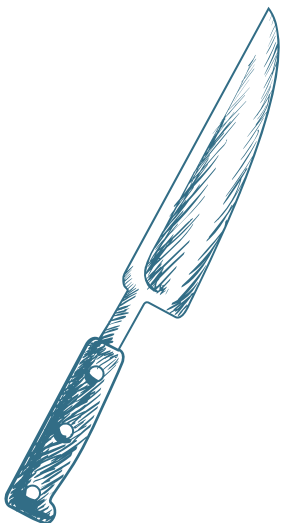
Karkówka / Pork neck 48 zł

Kiełbasa / Sausage 38 zł

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

Dania mięsne

MEATS



Pierś z kurczaka z kością, sous-vide, sos żurawinowy, gotowane warzywa sezonowe z masłem sezamowym, tłuczone ziemniaki z dymką

Sous vide chicken supreme fillet with cranberry sauce, seasonal vegetables with sesame butter, mashed potatoes with spring onions

48 zł



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

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

55 zł

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

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

60 zł

Pierś z kaczki sous-vide w sosie wiśniowym z trawą cytrynową, puree z marchwii i moreli, kopytka

Sous vide duck breast in cherry sauce with lemongrass, carrot and apricot puree, potato dumplings

64 zł



Maczanka po krakowsku, sos pieczarkowo kminkowy, ogórek kiszony, śmietana, sałatka z sosem vinaigrette

Cracovian bread roll with pork neck, champignon and caraway sauce, pickled cucumber, cream, salad with vinaigrette dressing

55 zł

Polędwiczka wieprzowa sous-vide w szynce dojrzewającej, pieczone ziemniaki, warzywa w miodzie, sos tymiankowy

Sous vide pork tenderloin and ripening ham, roasted potatoes, vegetables in honey, thyme sauce

63 zł

Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi i kwaśną śmietaną

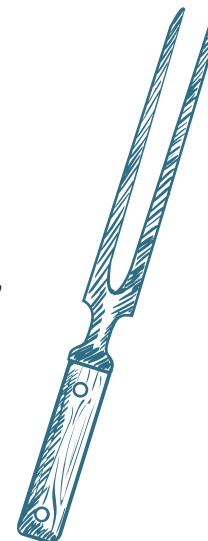
Beef goulash with potato pancakes, sour cream

49 zł

Stek z polędwicy wołowej, sos chimichurri, grillowane warzywa, pieczone ziemniaki z rozmarynem, masło czosnkowo-ziołowe

Beef tenderloin steak, chimichurri sauce, grilled vegetables, roasted potatoes with rosemary, garlic herb butter

87 zł



Menu dziecięce

KIDS' MENU

Rosół z domowym makaronem 20 zł
Golden broth with noodles

Panierowane polędwiczki 34 zł
z kurczaka, frytki, surówka
z marchewki
Breaded chicken tenders, french fries, carrot salad

Pierogi z serem i malinami, 26 zł
osłodzona kwaśna śmietana
Dumplings stuffed with cheese and raspberries,
sweetened sour cream

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 15 zł

Mizeria 15 zł
Cucumber with sour cream

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 mascarpone, konfitura porzeczkowa

Mascarpone cheesecake, cranberry preserves

29 zł

Creme brulle z laską wanilli

Vanilla creme brulle

27 zł

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

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

28 zł

Napoje Gorące

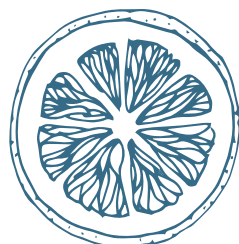
HOT BEVERAGES

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
Espresso	13 zł
Espresso doppio	17 zł
Cappucino	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
Orange espresso	25 zł
Tonic espresso	25 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	1 l 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 26 zł
Kawa mrożona Iced latte	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

Koktajle

COCKTAILS

Negroni	29 zł
Aperol Spritz	32 zł
Campari orange / soda	31 zł
Mojito	30 zł
Hugo Spritz	29 zł
Tatanka	27 zł
Margarita	30 zł
Cuba Libre	30 zł
Gin and Tonic	30 zł

Koktajle bezalkoholowe

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Virgin Mojito	24 zł
Aperol Spritz	28 zł
Hugo Spritz	26 zł
Martini Vibrante Orange	26 zł
Martini Froleale Tonic	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
Na dobre trawienie Krzeska Ziółowa 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
Chivas Regal 12 YO	40 ml 28 zł
Chivas Regal 18 YO	40 ml 38 zł
Macallan 12y	40 ml 39 zł
Macallan 15y	40 ml 49 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

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