

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 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 kaczka w jeżynach
i sosie demi glace, grzanka

Duck liver in blackberries and
demi glace sauce, toast

37 zł

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

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

49 zł

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

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

37 zł

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

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

36 zł

Domowy smalec, wiejski chleb,
ogórek kiszony

Homemade pork lard, bread, pickled cucumber

26 zł

Deska wędlin regionalnych,
chrzan w śmietanie

Selection of regional cold cuts, horseradish

49 zł

Sałatki

SALADS



Sałatka Cezar — sałata
rzymska, kurczak, boczek,
grzanki, anchois, parmezan

Caesar salad — romaine lettuce, chicken,
bacon, anchovies, parmesan

43 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

42 zł

Pieczony łosoś, kapary, pomidor,
jajko, koperek, sos vinaigrette

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

42 zł

Zupy

SOUPS



Botwinka z jajkiem i ziemniakami

Beetroot soup with egg and potatoes

28 zł

Rosół z domowym makaronem

Golden broth with homemade noodles

28 zł

Żurek po krakowsku, ziemniaki,
jajko, kiełbasa

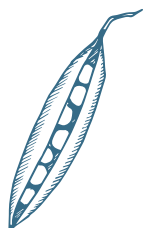
Cracovian sour soup served with potato,
egg and sausage

31 zł

Zupa rybna na pomidorach
z owocami morza

Tomato fish soup with seafood

37 zł



Ryby

FISHES

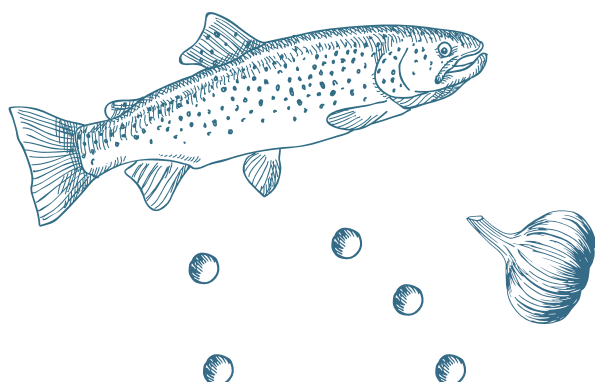
Polędwica z dorsza na palonym
maśle, tłuczone ziemniaki
z dymką, szpinak, zielony groszek
Cod sirloin on roasted butter, mashed potatoes and spring
onions, spinach, green peas

60 zł



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

57 zł



Domowe wyroby

HOMEMADE SPECIALITIES



Pierogi ze szpinakiem,
sos gorgonzola

35 zł

Dumplings stuffed with spinach,
gorgonzola sauce



Pierogi ruskie, cebula

33 zł

Dumplings stuffed with cheese,
potatoes and onions

Pierogi z mięsem, cebula

35 zł

Dumplings stuffed with meat, fried onion



Pierogi z serem i malinami,
osłodzona kwaśna śmietana

34 zł

Dumplings stuffed with cheese and raspberries,
sweetened sour cream



Placki ziemniaczane
z kwaśną śmietaną

32 zł

Potato pancakes with sour cream



Gołąbki z kaszą gryczaną
i grzybami w kapuście włoskiej,
sos truflowy

43 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, kiełbasa

144 zł

Smokehouse meat platter for two: smoked rib, grilled beef
brisket, pork neck, sausage

Żeberko wieprzowe
w sosie barbecue

61 zł

Pork rib in barbecue sauce

Mostek wołowy / Beef brisket

59 zł

Dodatki: ziemniak z ogniska, frytki,
colesław, domowy sos barbecue

Side dishes: campfire baked potato, french fries, coleslaw,
homemade barbecue sauce

Karkówka / Pork neck

49 zł

Kiełbasa / Sausage

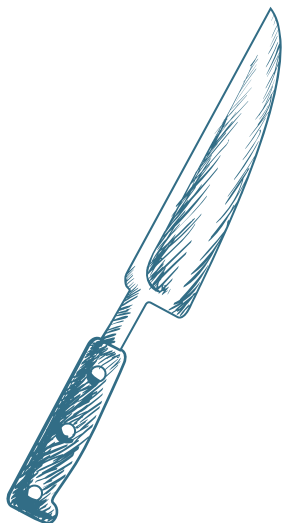
39 zł

Dodatki: ziemniak z ogniska, colesław

Side dishes: campfire baked potato, coleslaw

Dania mięsne

MEATS



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

Sous vide supreme fillet with forest mushroom mousse, mashed potatoes with chive,
tomatoes with sour cream

49 zł

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

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

56 zł

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

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

61 zł

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

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

65 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

56 zł

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

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

64 zł

Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi
i kwaśną śmietaną

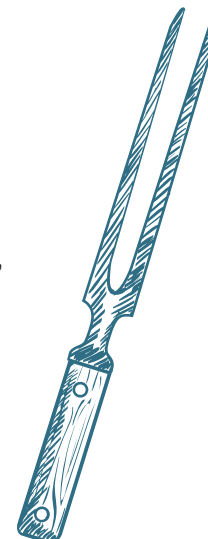
Beef goulash with potato pancakes, sour cream

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

88 zł



Menu dziecięce

KIDS' MENU

Zupa pomidorowa z domowym
makaronem

Tomato soup with homemade pasta

20 zł

Panierowane polędwiczki
z kurczaka, frytki, surówka
z marchewki

Breaded chicken tenders, french fries, carrot salad

34 zł

Pierogi z serem i malinami,
osłodzona kwaśna śmietana

Dumplings stuffed with cheese and raspberries,
sweetened sour cream

26 zł

Pucharek lodów z bitą śmietaną

Ice cream cup with whipped cream

26 zł



Dodatki

SIDE DISHES

Ziemniaki po krakowsku,
z majerankiem, boczkiem i cebulą

Cracovian style potatoes with marjoram,
bacon and onion

14 zł

Ziemniak z ogniska

Campfire baked potato

13 zł

Frytki

French fries

14 zł

Kompozycja sałat

Green salad

15 zł

Mizeria

Cucumber with sour cream

15 zł

Pomidory ze śmietaną

Tomato with sour cream

15 zł

Surówka z marchewki

Carrot salad

14 zł

Colesław

Coleslaw

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

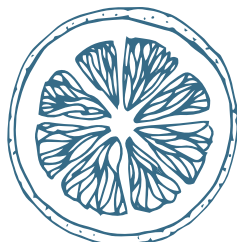
HOT BEVERAGES

Herbata (Assam, Earl Grey, Wild Cherry, Vanilla, Oriental Sencha, Gunpowder, Jasmine Blossom, Peppermint, Mango&Strawberry, Tropical Delight)	17 zł
Herbata (z wiśniówką lub rumem)	21 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	26 zł
Tonic espresso	26 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 15 zł
  7Up Mirinda Schweppes	0.2 l 15 zł
 Lipton	
 Sok owocowy	0.25 l 14 zł / 1 l 33 zł
 Rockstar energy drink	0.25 l 19 zł
Lemoniada Lemonade	1 l 37 zł
Dzbanek kompotu Jug of fruit compot	1 l 33 zł
Sok ze świeżych owoców Fresh fruit juice	0.2 l 26 zł
Kawa mrożona Iced latte	26 zł



Piwo

BEER

Okocim	0.3 l 17 zł / 0.5 l 18 zł
Okocim Pszeniczne	0.5 l 20 zł
Grimbergen	0.33 l 21 zł
Blanc 1664	0.3 l 21 zł
Okocim Porter	0.5 l 20 zł
Kasztelan Niepasteryzowane	0.5 l 20 zł
Somersby Apple	0.4 l 19 zł
Somersby Pink Grapefruit	0.4 l 19 zł
Okocim 0%	0.5 l 19 zł

Koktajle

COCKTAILS

Negroni	30 zł
Aperol Spritz	33 zł
Campari orange / soda	32 zł
Mojito	31 zł
Hugo Spritz	30 zł
Tatanka	29 zł
Margarita	31 zł
Cuba Libre	31 zł
Gin and Tonic	31 zł

Koktajle bezalkoholowe

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Virgin Mojito	25 zł
Aperol Spritz	29 zł
Hugo Spritz	27 zł
Martini Vibrante Orange	27 zł
Martini Froleale Tonic	27 zł

Wódki

VODKA

Chopin Polskie Żyto	40 ml 20 zł
Chopin Rye	
Chopin Polski Ziemniak	40 ml 21 zł
Chopin Black	
Chopin Polska Pszenica	40 ml 21 zł
Chopin Wheat	
Na dobre trawienie	
Krzeska Ziołowa	40 ml 27 zł
Polish herbal vodka	
Wyborowa	40 ml 17 zł
Finlandia	40 ml 19 zł
Finlandia	
Żubrówka	40 ml 17 zł
Bison grass vodka	
Wiśniówka	40 ml 17 zł
Cherry vodka	
Wyborowa	0.5 l 110 zł
Finlandia	0.5 l 140 zł

Whisky / Bourbon

Jack Daniels	40 ml 24 zł
Jameson	40 ml 24 zł
Chivas Regal 12 YO	40 ml 29 zł
Chivas Regal 18 YO	40 ml 39 zł
Macallan 12y	40 ml 40 zł
Macallan 15y	40 ml 50 zł
Polska whisky Polish whiskey	
Wild Fields	40 ml 27 zł
Wild Fields sherry cask	40 ml 31 zł

Cognac / Brandy

Hennessy VS	40 ml 29 zł
Hennessy V.S.O.P.	40 ml 39 zł
Metaxa *****	40 ml 25 zł

Gin

Gordons	40 ml 19 zł
Beefeater	40 ml 20 zł

Tequila

Jose Cuervo Silver	40 ml 21 zł
Jose Cuervo Gold	40 ml 23 zł

Vermouth

Martini Bianco	100 ml 23 zł
Martini Rosso	100 ml 23 zł
Martini Extra Dry	100 ml 23 zł
Martini Rose	100 ml 23 zł

Rum

Rum Republica White	40 ml 17 zł
Rum Republica Dark	40 ml 19 zł

Wódki regionalne

TRADITIONAL POLISH VODKA

40 ml – 21 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 – 39 zł

Degustacja polskich wódek regionalnych

[Our choice of traditional polish vodka](#)

Likiery LIQUEURS

Chopin Czekoladowy Wedel	40 ml 18 zł
Chopin Karmelowy	40 ml 18 zł
z solą morską	
Bailey's	40 ml 18 zł
Amaretto	40 ml 18 zł
Malibu	40 ml 18 zł