

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 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 38 zł

Duck liver in blackberries and
demi glace sauce, toast

Tatar z sezonowanej wołowiny
z szalotką, szprotką,
marynowanym borowikiem,
ogórkiem kiszonym 51 zł

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

Śledź, ziemniak z ogniska,
piklowana cebula, cebula
ze śmietaną, oliwa koperkowa 38 zł

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

 Pieczony camembert z miodem
i orzechami, mus żurawinowy z
chrzanem i pomarańczą 37 zł

Baked camembert with honey and nuts, cranberry
mousse with horseradish and orange

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, boczek,
grzanki, anchois, parmezan 44 zł

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

 Pieczone warzywa w miodzie
i chilli, gruszka, komosa ryżowa,
pestki dyni, ser pleśniowy 43 zł

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

Zupy

SOUPS

 Barszcz czerwony z uszkami 30 zł

Beetroot soup with small dumplings

Krokiet z grzybami i kapustą
lub mięsem, flizanka barszczu 31 zł

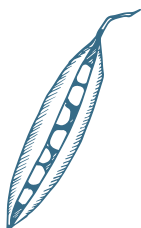
Croquette with mushrooms and cabbage
or with meat, served with a cup of beetroot soup

Rosół z domowym makaronem 28 zł

Golden broth with homemade noodles

Żurek po krakowsku, ziemniaki,
jajko, kiełbasa 32 zł

Cracovian sour soup served with potato,
egg and sausage



Ryby

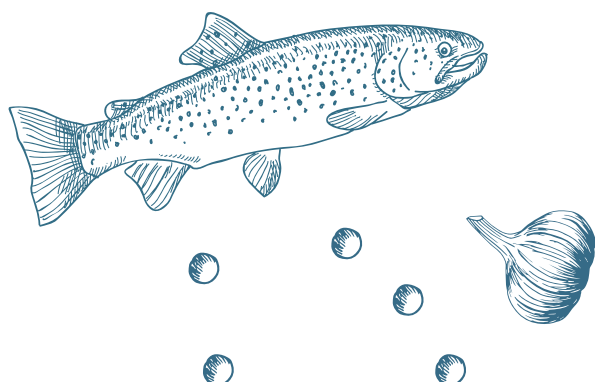
FISHES

Łosoś, puree ziemniaczane z koperkiem, masło cytrynowo- pietruszkowe, sałatka z białej rzepy, gruszki i chrzanu

Salmon, dill mashed potatoes, lemon-parsley butter, white radish, pear, and horseradish salad.

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

Fried pike-perch fillet with carrot and oyster mushroom ragout with potatoes



61 zł



Pierogi z grzybami i kapustą, cebula

Dumplings with cabbage and mushrooms, fried onion

36 zł



Pierogi ruskie, cebula

Dumplings stuffed with cheese, potatoes and onions

34 zł

Pierogi z mięsem, cebula

Dumplings stuffed with meat, fried onion

36 zł



Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną

Potato pancakes with sour cream

32 zł



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

"Gołąbki" - a leaf of cabbage stuffed with buckwheat and mushrooms, truffle sauce

44 zł

Kotlety ziemniaczane z suszonymi pomidorami, zielonym groszkiem i serem, puree dyniowe, sałatka z pestkami dyni

Potato cutlets with sun-dried tomatoes, green peas, and cheese, pumpkin purée, salad with pumpkin seeds

42 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

145 zł

Żeberko wieprzowe w sosie barbecue

Pork rib in barbecue sauce

62 zł

Mostek wołowy / Beef brisket

59 zł

Karkówka / Pork neck

49 zł

Kiełbasa / Sausage

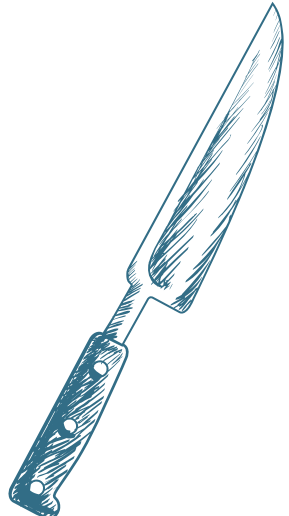
39 zł

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

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

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,
puree ziemniaczane z koperkiem, buraki na ciepło

Souse vide supreme fillet with forest mushroom mousse,
mashed potatoes with dill, hot beetroot salad.

49 zł

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

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

57 zł

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

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

62 zł

Gęsie żołądki w sosie jałowcowo – grzybowym, kluski śląskie,
marchew w miodzie z malinami i natką pietruszki

Goose gizzards with juniper and mushrooms sauce, potato dumplings,
Carrots glazed with honey, raspberries, and fresh parsley

56 zł

Pierś z kaczki sous-vide w sosie porto,
podsmażane kopytka, czerwona kapusta

Sous-vide duck breast in port wine, fried dumplings, red cabbage

66 zł

Polędwiczka wieprzowa sous-vide w sosie grzybowym z wędzoną słoniną,
smażona kiszona kapusta, białe warzywa, pieczone ziemniaki z rozmarynem

Pork tenderloin in forest mushroom sauce with smoked pork fat, fried sauerkraut,
white vegetables, and rosemary roasted potatoes.

65 zł

Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi
i kwaśną śmietaną

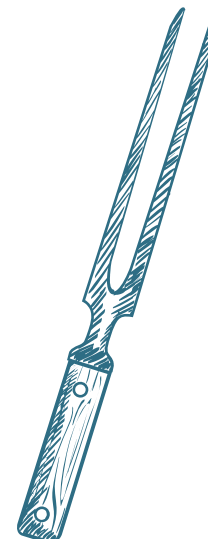
Beef goulash with potato pancakes, sour cream

50 zł

Stek z polędwicy wołowej, sos z zielonego pieprzu i skórki
z cytryny, pieczone ziemniaki z rozmarynem, sałata
z pieczonymi marynowanymi burakami

Beef tenderloin steak, green pepper and lemon peel sauce, roasted potatoes
with rosemary, marinated beets salad

89 zł



Menu dziecięce

KIDS' MENU

Rosół z domowym makaronem 20 zł
Golden broth with nooodles

Filecik z kurczaka w chrupiącej
panierce z frytkami, surówka
z marchewki 34 zł
Chicken breast in crispy breading
with fries and carrot salad

Naleśniki z serem i owocami,
sos solony karmel 31 zł
Pancakes with fruits and cottage cheese,
salted carmel 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 15 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 carmel sauce
29 zł

Creme brulle z laską wanilli
Vanilla creme brulle
28 zł

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

Napoje Gorące

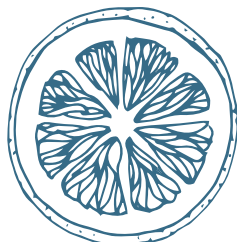
HOT BEVERAGES

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
Herbata zimowa z dodatkami Winter tea	22 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
Orange espresso	26 zł
Tonic espresso	26 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	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



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
Piwo grzane Mulled beer	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](#)

Śliwowica Podbeskidzka [Slivovitz](#)

Tatarczówka skoczowska [Sweet flag vodka](#)

Tarninówka [Blackthorn vodka](#)

4 x 20 ml — 39 zł

Degustacja polskich wódek regionalnych
lub nalewek

[Our choice of traditional polish vodka](#)

40 ml — 21 zł

Nalewki [Regional tinctures](#)

Malinowa Pigwowa

[Raspberry](#)

[Quince](#)

Czarny bez

z Derenia

[Elderberry](#)

[Cornelian cherry](#)

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