

# Srebrna Góra

RESTAURACJA

Od blisko 50 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 50 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 oraz alergeny znajduje się u managera restauracji.

Ask the restaurant manager for a full menu with base weights and all ingredients & allergens.

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

Tatar z sezonowanej wołowiny 53 zł  
z szalotką, szprotką,  
marynowanym borowikiem,  
ogórkiem kiszonym

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

Śledź, ziemniak z ogniska, 40 zł  
piklowana cebula, cebula  
ze śmietaną, oliwa koperkowa

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

 Camembert pieczony 39 zł  
z gruszką w winie, orzechy  
z miodem i tymiankiem oraz  
konfitura z żurawiny i dzikiej róży

Baked camembert with wine-poached pear, honey,  
nuts and thyme, cranberry and rosehip jam

Domowy smalec, wiejski chleb, 28 zł  
ogórek kiszony

Homemade pork lard, bread, pickled cucumber

Deska wędlin i serów 51 zł  
regionalnych, chrzan,  
żurawina

Selection of regional cold cuts and cheeses,  
horseradish and cranberry jelly

# Sałatki


## SALADS

Sałatka z pieczonym 46 zł  
łososiem, pappardelle z warzyw,  
siekanie jajko, pomidorki cherry,  
dip koperkowy

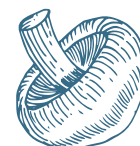
Salad with roasted salmon,  
vegetables pappardelle, chopped egg,  
cherry tomatoes and dill dip

Sałatka Cezar – sałata 46 zł  
rzymska, kurczak, boczek,  
grzanki, anchois, parmezan

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


 Pieczone warzywa w miodzie 45 zł  
i chilli, gruszka, komosa ryżowa,  
pestki dyni, ser pleśniowy

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



# Zupy

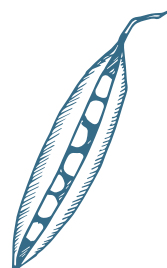
## SOUPS

 Botwinka z jajkiem i ziemniakami 30 zł  
Beetroot soup with egg and potatoes

Rosół z domowym makaronem 30 zł  
Golden broth with homemade noodles

Żurek po krakowsku, ziemniaki, 34 zł  
jajko, kiełbasa

Cracovian sour soup served with potato,  
egg and sausage



# Ryby

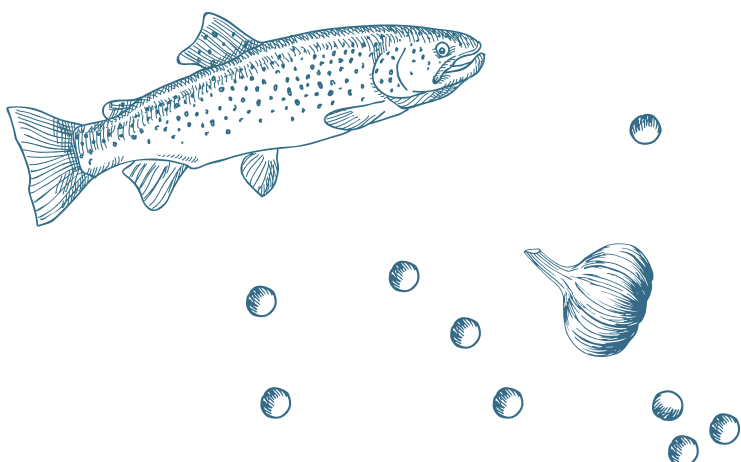
FISHES

Halibut z sosem z palonego masła, orzechy laskowe ze skórka pomarańczy i chilli, smażone pomidorki, sałata z zielonym jabłkiem, tłuczone ziemniaki z natką pietruszki

Halibut with brown butter sauce, hazelnuts with orange zest and chili, fried cherry tomatoes, green salad with apple and broccoli, potatoes with parsley

Łosoś z sosem śmietanowo-pomarańczowym, grillowana cykoria, pistacje, tłuczone ziemniaki z koperkiem

Salmon with creamy orange sauce, grilled chicory, pistachios, mashed potatoes with dill




# Domowe wyroby

HOMEMADE SPECIALITIES



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


38 zł

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


36 zł

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


38 zł

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

36 zł

 Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną  
Potato pancakes with sour cream

34 zł

 Pyzy z kurkami, sos z wędzonego sera, szczypiorek  
Potato dumplings, chanterelles, smoked cheese sauce

45 zł

## Mięsa z naszej wędzarni

MEATS FROM OUR SMOKEHOUSE

Półmisek mięs dla dwojga: 149 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 64 zł  
Pork rib in barbecue sauce

Mostek wołowy / Beef brisket 61 zł

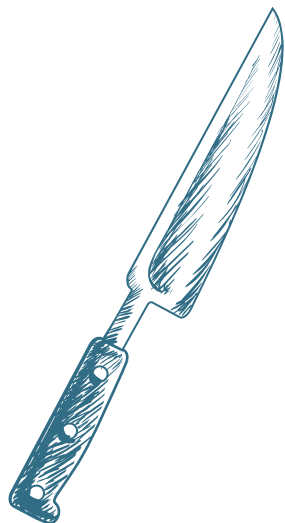
Karkówka / Pork neck 50 zł

Kiełbasa / Sausage 40 zł

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

# Dania mięsne

## MEATS



Balotyna z kurczaka z grzybami, sos pieczeniowy,  
kopytka, pomidory ze śmietaną

Chicken ballotine with mushrooms, roast gravy, potato dumplings  
and 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

59 zł

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

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

64 zł

Piers z kaczki w sosie śliwkowym, kopytka z bułką tartą,  
sałatka z botwinki z gorczycą oraz chrzanem

Duck breast with plum sauce, potato dumplings with breadcrumbs,  
young beet greens salad with horseradish

68 zł



Maczanka po krakowsku, karkówka,  
warzywa piklowane, sos kminkowy

Cracovian bread roll with pork neck,  
pickled vegetables, caraway sauce

59 zł

Polędwiczka wieprzowa z kremowym sosem demi-glace,  
tłuczone ziemniaki, prażone jabłka z szałwią i calvadosem

Pork tenderloin with creamy demi-glace sauce, mashed potatoes,  
roasted apples with sage and Calvados

67 zł

Gulasz wołowy z plackami ziemniaczanymi  
i kwaśną śmietaną

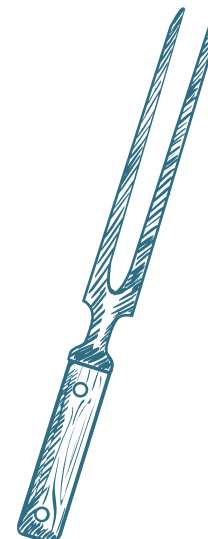
Beef goulash with potato pancakes, sour cream

52 Zł

Stek z polędwicy wołowej z masłem ziołowym, sosami  
z czerwonego wina i sera pleśniowego, pieczony ziemniak  
z rozmarynem oraz marynowane warzywa

Beef tenderloin steak with herb butter, red wine sauce and blue cheese sauce,  
roasted rosemary potatoes, pickled vegetables

91 zł



## Menu dziecięce

KIDS' MENU

Rosół z domowym makaronem 20 zł  
Golden broth with homemade noodles

Filecik z kurczaka w chrupiącej 35 zł  
panierce z frytkami, surówka  
z marchewki  
Breaded chicken tenders, french fries, carrot salad

Pierogi z serem i malinami, 28 zł  
osłodzona kwaśna śmietana  
Dumplings stuffed with cheese and raspberries,  
sweetened sour cream

Pucharek lodów z bitą śmietaną 27 zł  
Ice cream cup with whipped cream



## Dodatki

SIDE DISHES

Ziemniaki po krakowsku, 15 zł  
z majerankiem, boczkiem i cebulą  
Cracovian style potatoes with marjoram,  
bacon and onion

Ziemniak z ogniska 15 zł  
Campfire baked potato

Frytki French fries 15 zł

Kompozycja sałat Mixed salad 16 zł

Mizeria 16 zł  
Cucumber with sour cream

Surówka z marchewki 15 zł  
Carrot salad

Pomidory ze śmietaną 16 zł  
Tomato with sour cream

Colesław Coleslaw 15 zł

Kapusta na ciepło Hot cabbage 17 zł

Zestaw surówek Set of salads 18 zł

## Desery

DESSERTS

Sernik z mascarpone, konfitura porzeczkowa

Mascarpone cheesecake, cranberry preserves

31 zł

Creme brulle z laską wanilli

Vanilla creme brulle

29 zł

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

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

35 zł

## Napoje Gorące











HOT BEVERAGES

Herbaty	18 zł
Czarne:	Assam, Earl Grey, Tropical
Zielone:	Gunpowder, Jasmine, Lavender
Napary/ ziołowe:	Peppermint, Mango&Strawberry, Tropical Delight
Herbata (z wiśniówką lub rumem)	22 zł
Espresso	14 zł
Espresso doppio	18 zł
Cappuccino	17 zł
Latte	17 zł
Kawa flat white	20 zł
Kawa czarna Black Coffee	14 zł
Kawa z mlekiem Coffee with milk	15 zł
Kawa po Irlandzku Irish Coffee	26 zł
Kawa z likierem Baileys Baileys Coffee	23 zł
Orange espresso	27 zł
Tonic espresso	27 zł

## Napoje zimne

COLD BEVERAGES

Cisowianka 0.3 l 12 zł / 0.7 l 18 zł  
Gazowana / Niegazowana  
Still / Sparkling mineral water

  Dzbanek wody Jug of mineral water	11 22 zł
  Pepsi   Pepsi bez kalorii	0.2 l 16 zł
   7Up   Mirinda   Schweppes	0.2 l 16 zł
  Lipton	
 Sok owocowy	0.25 l 15 zł / 1 l 34 zł
Rockstar energy drink	0.25 l 20 zł
Lemoniada Lemonade	1 l 38 zł
Dzbanek kompotu Jug of fruit compot	1 l 34 zł
Sok ze świeżych owoców Fresh fruit juice	0.2 l 27 zł
Kawa mrożona Iced latte	28 zł



## Piwo

BEER

Okocim (5%)	0.3 l 18 zł / 0.5 l 19 zł
Okocim Pszeniczne (5%)	0.5 l 21 zł
Okocim Porter (9,6%)	0.5 l 21 zł
Kasztelan Niepasteryzowane (4,6%)	0.5 l 21 zł
Somersby (4,5%)	0.4 l 20 zł
Somersby (0%)	0.4 l 20 zł
Okocim (0%)	0.5 l 20 zł

## Koktajle

COCKTAILS

Negroni	31 zł
Aperol Spritz	34 zł
Campari orange / soda	33 zł
Mojito	32 zł
Hugo Spritz	31 zł
Tatanka	30 zł
Margarita	32 zł
Cuba Libre	32 zł
Gin and Tonic	32 zł

## Koktajle bezalkoholowe

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Virgin Mojito	26 zł
Aperol Spritz	30 zł
Hugo Spritz	28 zł
Martini Vibrante Orange	28 zł
Martini Froleale Tonic	28 zł

## Wódki

### VODKA

Chopin Polskie Żyto (40%) Chopin Rye	40 ml 21 zł
Chopin Polski Ziemniak (40%) Chopin Black	40 ml 22 zł
Chopin Polska Pszenica (40%) Chopin Wheat	40 ml 22 zł
Na dobre trawienie Krzeska Ziołowa (40%) Polish herbal vodka	40 ml 28 zł
Wyborowa (40%)	40 ml 18 zł
Finlandia (40%) Finlandia	40 ml 20 zł
Żubrówka (37,5%) Bison grass vodka	40 ml 18 zł
Wiśniówka (26%) Cherry vodka	40 ml 18 zł
Wyborowa (40%)	0.5 l 110 zł
Finlandia (40%)	0.5 l 140 zł

## Whisky / Bourbon

Jack Daniels (40%)	40 ml 25 zł
Jameson (40%)	40 ml 25 zł
Chivas Regal 12 YO (40%)	40 ml 30 zł
Chivas Regal 18 YO (40%)	40 ml 40 zł
Macallan 12y (40%)	40 ml 41 zł
Macallan 15y (43%)	40 ml 51 zł
Polska whisky Polish whiskey	
Wild Fields (44%)	40 ml 28 zł
Wild Fields sherry cask (44%)	40 ml 32 zł

## Cognac / Brandy

Hennessy VS (40%)	40 ml 30 zł
Hennessy V.S.O.P. (40%)	40 ml 40 zł
Metaxa ***** (38%)	40 ml 26 zł

## Gin

Gordons (40%)	40 ml 20 zł
Beefeater (40%)	40 ml 21 zł

## Tequila

Jose Cuervo Silver (35%)	40 ml 22 zł
Jose Cuervo Gold (38%)	40 ml 24 zł

## Vermouth

Martini Bianco (14,4%)	100 ml 24 zł
Martini Rosso (14,4%)	100 ml 24 zł
Martini Extra (Dry 18%)	100 ml 24 zł
Martini Rose (14%)	100 ml 24 zł

## Rum

Rum Republica White (37,5%)	40 ml 18 zł
Rum Republica Dark (38%)	40 ml 20 zł

## Wódki regionalne

### TRADITIONAL POLISH VODKA

40 ml – 22 zł

Miodula Staropolska (37,5%) Honey vodka
Wódka gorzka imbirowa (40%) Ginger vodka
Litworówka Polowaca (40%) Angelica vodka
Śliwowica Podbeskidzka (50%) Slivovitz
Tatarczówka skoczowska (50%) Sweet flag vodka
Tarninówka (50%) Blackthorn vodka

5 x 20 ml – 40 zł

Degustacja polskich wódek regionalnych  
lub nalewek

Our choice of traditional polish vodka

## Likiery LIQUEURS

Chopin Czekoladowy Wedel (18%)	40 ml 19 zł
Chopin Karmelowy z solą morską (18%)	40 ml 19 zł
Bailey's (17%)	40 ml 19 zł
Amaretto (21%)	40 ml 19 zł
Malibu (18%)	40 ml 19 zł