

A sepia-toned landscape photograph of a mountain lake. In the foreground, a hiker stands on a large, dark rock in the water, holding a walking stick. The lake is calm, reflecting the sky. In the background, there are rugged mountains with patches of snow or light-colored rock. The overall mood is serene and natural.

MORSKIE OKO
restauracja

MENU

WIOSNA / LATO

DRODZY GOŚCIE

DEAR GUESTS

Napiwek nie jest doliczony do rachunku.

Czas oczekiwania na danie główne to minimum 30 minut.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.

Od 1 stycznia 2020 r. sprzedawca może wystawić fakturę VAT do paragonu wyłącznie gdy znajduje się na nim NIP nabywcy.

Bardzo prosimy o zgłaszanie przed płatnością chęć otrzymania faktury VAT.



Service is not included.

Waiting time for a main course is minimum 30 minutes.

All prices included tax.

From 1st January 2020 seller may only prepare an invoice to the receipt when the bill provided tax identification number.

Please inform us before the payment, if you would like to receive invoice.



Hasło do wi-fi / Wi-fi password: halny2013



PRZYSTAWKI

APPETIZERS

Ser „Gazdowski” z żurawiną Mountain style grilled sheep cheese served with cranberry jelly 70 g	22 zł	Zapiekane suszone śliwki zawijane boczkiem Baked prunes wrapped in bacon 4 szt.	21 zł
Smalec, ogórki kiszone, pieczywo Traditional pork fat spread with pickles and bread 450 g	20 zł	Kiełbasa z grilla z cebulką, pieczywo Traditional polish sausage grilled with onion, bread 150 g	28 zł
Tradycyjny polski śledź w śmietanie z cebulą, pieczywo Traditional polish herring served in cream sauce and onion, bread 150 / 100 g	24 zł	Bigos z grzybami, dziczyzną i innym pysznościami, chleb Hunter's stew with cabbage mushrooms and game meat, bread 300 g	29 zł
Tradycyjna kaszanka z cebulką, skwarkami i pieczywem Traditional black pudding with onion, pork bites and bread 270 g	31 zł	Moskole góralskie z maselkiem czosnkowym Highland potato pancakes baked on iron skillet served with garlic butter 2 szt.	29 zł

W NASZEJ KUCHNI ZROBIONE

HOMEMADE SPECIALITIES

Pierogi ruskie okraszone cebulką Russian style dumplings stuffed with potatoes and cottage cheese sprinkled with golden fried onions 12 szt	30 zł	Decha pierogów Platter of different dumplings 33 szt	76 zł
Pierogi z mięsem okraszone skwarkami Dumplings with meat sprinkled with crispy pork bits 12 szt	32 zł	Placki gryczane ze szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu Spinach and buckwheat pancakes with a classical green pepper sauce 3 szt	30 zł
Pierogi z serem i malinami z osłodzoną kwaśną śmietaną Dumplings with sweet cottage cheese and raspberry and sweetened sour cream 12 szt	30 zł	Tradycyjne placki ziemniaczane: Traditional potato pancakes:	
Pierogi regionalne ze szpinakiem i dodatkiem bryndzy Regional dumplings with spinach and a little bit of white sheep cheese 12 szt	30 zł	solo solo 250g	24 zł
		z kwaśną śmietaną with sour cream 250 / 300 g	26 zł
		z sosem borowikowym with porcini mushroom sauce 250 / 330 g	29 zł





ZUPY

SOUPS (300 ml)

Kwaśnica góralska z zeberkiem, pieczywo

Regional sauerkraut soup with rib, served with bread

Żur polski z jajkiem i kiełbasą w chlebie

Traditional polish soup with egg and sausage served in bread

Złocisty rosół z domowym makaronem

Golden chicken broth with homemade noodles

Zupa borowikowa w chlebie

Porcini mushroom soup served in bread

Wiosenny barszcz z botwinki z ziemniakami

Spring beetroot soup with potatoes

Beef Stroganoff: zupa gulaszowa z wołowiną, pieczarkami i papryką, pieczywo

Beef Stroganoff, beef goulash with mushrooms and pepper, bread

24 zł

26 zł

20 zł

30 zł

21 zł

30 zł

Vege

Vege

MENU DZIECIĘCE

KID'S MENU

Złocisty rosół z ręcznie wyrabianym domowym makaronem

Golden chicken broth with homemade noodles 200 ml

Filecik z kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami i surówką z marchewki

Chicken breast in crispy breading with fries and carrot salad

70 g

Pierogi z serem, malinami i osłodzoną kwaśną śmietaną

Dumplings stuffed with sweet cottage cheese and raspberry with sweetened sour cream

7 szt

17 zł

29 zł

21 zł

Vege



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Placek po zbójnicku (placek ziemniaczany z gulaszem wołowym i serem „Gazdowskim”)

Highlander's potato pancake with beef goulash and sheep cheese

550 g

Schab z dzika w sosie rydzowym

Boar loin in red pine mushroom sauce

140 / 170 g

Fileciki cielęce w sosie z leśnych grzybów

Veal fillets with forest mushroom sauce

210 / 170 g

Pieczeń z barana w sosie własnym z czosnkiem i przyprawami

Roast mutton in gravy with garlic and seasonings

140 / 180 g

Filet z kurczaka panierowany lub saute

Saute or breaded chicken breast

160 g

Pół kaczki pieczonej w sosie wiśniowym

Half duck with cherry sauce

39 zł

58 zł

49 zł

52 zł

33 zł

70 zł

Filet z kurczaka w sosie z leśnych grzybów

Chicken breast with forest mushroom sauce

160 / 200 g

Polędwiczka wieprzowa zapiekana z serem „Gazdowskim” i żurawiną

Pork tenderloin baked with smoked sheep cheese and cranberry

180 g

Stek z polędwicy wołowej w sosie z zielonego pieprzu wysmażony według uznania

Grilled sirloin steak with a classical green pepper sauce

250 / 270 g

Golonko rumiane z chrzanem i musztardą

Traditional golden brown pork knuckle served with horseradish and mustard

min 400 g

Tradycyjny kotlet schabowy panierowany

Traditional breaded pork chop

200 g

36 zł

42 zł

78 zł

55 zł

34 zł



Szaszłyk drobiowy z warzywami

Grilled chicken skewer with vegetables

250 g

Karkówka z grilla z masłem czosnkowym

Grilled pork neck with garlic butter

250 g

Deska mięs rozmaitych i góralskich przysmaków przynajmniej dla dwojga

Platter of different meats and regional delicacies for two or more

900 g

Żebro z naszej wędzarni

Pork rib from our smokehouse

700 g

44 zł



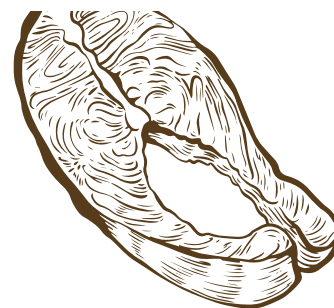
35 zł

85 zł

51 zł

RYBY

FISH DISHES



Pstrąg z Morskiego pieczony w piecu 40 zł

Trout roasted in the oven

min 300 g

Filet z łososia w sosie kaparowym 43 zł

Salmon fillet served with caper sauce

200 / 220 g

Dania główne nie zawierają dodatków. | Sides are not included into main courses.

SALATY

SALADS

Sałata góralska z bryndzą, boczkiem i pomidorami z sosem czosnkowym

Highland style salad with sheep cheese, bacon and tomatoes with garlic dressing

300 g

32 zł

Sałata z grillowanym kurczakiem i sosem vinaigrette

Salad with grilled chicken and vinaigrette sauce

300 g

32 zł

DODATKI

SIDE DISHES

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Boiled potatoes with butter and dill

Ziemniaki zapiekane

Fried potatoes

Frytki / French fries

Kluski śląskie z masłem

Homemade potato dumplings with butter

Masło / Butter

30 g

Masło czosnkowe / Garlic butter

30 g

Musztarda, chrzan, ketchup, majonez

Mustard, horseradish, ketchup, mayonnaise

50 g

Sos czosnkowy, sos vinaigrette

Garlic sauce, vinaigrette dressing

50 g

Chleb / Bread

70 g

9 zł

10 zł

10 zł

10 zł

6 zł

7 zł

4 zł

6 zł

7 zł

SURÓWKI

SIDE SALADS

Zestaw surówek

Set of raw veggie salad

10 zł

Surówka z białej kapusty

White cabbage salad

9 zł

Marchewka z jabłkiem

Carrot and apple

9 zł

Buraczki z chrzanem

Beets with horseradish

9 zł

Mizeria

Cucumbers with cream

10 zł

Młoda kapusta na ciepło

Traditional fried cabbage

11 zł

Ogórek kiszony

Pickled cucumber

9 zł

Sałata zielona z pomidorem, ogórkiem i sosem vinaigrette

Green salad with tomato, cucumber and vinaigrette

10 zł



DESERY

DESSERTS

**Szarlotka według naszej receptury
upieczona, podana na ciepło
z gałką lodów waniliowych**
Hot apple pie with a scoop of vanilla ice-cream
150 g

**Puszysty domowy sernik w sosie
malinowym**
Hot homemade fluffy cheesecake with raspberry sauce
170 g

Waniliowe lody z sosem malinowym 23 zł
Vanilla ice-cream with raspberry mousse
3 gałki

**Sorbet jabłkowy z sosem na bazie
karmelu, Żubrówki i cynamonu** 26 zł
Apple sorbet with caramel sauce
mack on Żubrówka Vodka and cinnamon
3 gałki



NAPITKI GORĄCE

HOT BEVERAGES

**Wyborne herbaty Ronnefeldt
z czajniczka (różne smaki)** 14 zł

Pot of Ronnefeldt tea (various flavours)

Darjeeling

Earl Grey

Assam Bari | black broken tea

Green Dragon | pure green tea

Morgentau | green tea with mango-citrus flavour

Jasmine Gold

Sweet Berries

Refreshing Mint

Fruity White

**Herbata (z wiśniówką, krupnikiem
lub rumem)** 23 zł

Tea with cherry vodka, honey vodka or rum
40 ml

Herbata po góralsku 24 zł

Highland style tea with grain alcohol
40 ml spirytusu

KAWA

COFFEE

Espresso 12 zł **Cappuccino / Latte** 14 zł

Espresso macchiato 13 zł **Czarna z mlekiem** 13 zł

Czarna 12 zł

Black coffee

Black coffee with milk

**Kawa z bitą śmietaną
i Malibu** 22 zł **Kawa z Jameson Irish Whisky
i bitą śmietaną** 22 zł

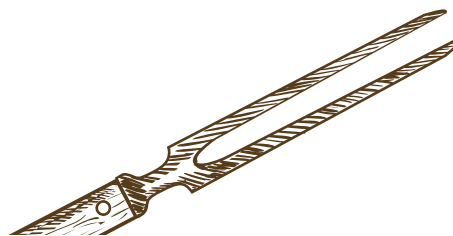
Coffee with whipped cream and Malibu liqueur
20 ml

Coffee with whipped cream & Jameson Irish Whisky
20 ml

**Kawa z bitą śmietaną i Baileys
Irish Cream** 22 zł **Kawa mrożona z bitą śmietaną** 22 zł

Coffee with whipped cream and Baileys Irish Cream
20 ml

Iced coffee with whipped cream
200 ml





PIWO LANE

DRAUGHT BEER

Okocim Lager beer 0,3 / 0,51	17 / 18 zł
Okocim Pszeniczne Wheat beer 0,3 / 0,51	18 / 19 zł

PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

Okocim Porter 0,51	20 zł
Kasztelan Niepasteryzowane 0,51	20 zł
Okocim bezalkoholowe non-alcoholic 0,51	19 zł
Cydr 0,41	19 zł
Piwo Sezonowe: SEASONAL BEERS	
Somersby Sparkling Rose 0,41	20 zł
Somersby Watermelon 0,41	20 zł
Okocim Mocna Pomarańcza (4,5%) 0,51	20 zł
Okocim Malina z Borówką Amerykańską (4,5%) 0,51	20 zł
Grimbergen 0,33 l Blonde Blanche Double-Ambree	20 zł
Garage Hard Drink Lemon (4,5%) 0,41	20 zł

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

Sok owocowy Juices 250 ml	 14 zł
Sok ze świeżych pomarańczy Freshly squeezed orange juice 200 ml	21 zł
Sok ze świeżych grejpfrutów Freshly squeezed grapefruit juice 200 ml	21 zł
Domowa lemoniada Homemade lemonade 1 l	32 zł
Pepsi, Pepsi bez kalorii 7Up, Mirinda, Lipton, Schweppes	 14 zł
250 ml	
Rockstar 250 ml	 19 zł
Cisowianka Perlage Mineral water still or sparkling 0,331 / 0,751	14 / 19 zł
Dzbanek wody Jug of mineral water 1 l	20 zł
Dzbanek kompotu owocowego Jug of fruit compote 1 l	25 zł
Dzbanek soku owocowego Jug of fruit juice 1 l	30 zł

NALEWKI

Malinowa Raspberry 40 ml / 0,51	18 / 120 zł
Pigwowa Quince 40 ml / 0,51	18 / 120 zł
Owoce lasu Forest fruits 40 ml / 0,51	18 / 120 zł
z Derenia Dogberry 40 ml / 0,51	18 / 120 zł
z Rokitnika Sea buckthorn 40 ml / 0,51	18 / 120 zł



ALKOHOLE

ALCOHOLS



WÓDKA / VODKA

Ostoya Vodka 40 ml / 0,51 / 0,71	19 / 140 / 180 zł
Ostoya Black 40 ml / 0,51 / 0,71	19 / 140 / 180 zł
Wyborowa 40 ml / 0,51 / 0,71	19 / 140 / 180 zł
Wyborowa EXQUISITE 40 ml / 0,71	25 / 320 zł
Absolut Blue 40 ml / 0,51 / 0,71	20 / 150 / 180 zł
Absolut Lime 40 ml	20 zł
Absolut Kurant 40 ml	20 zł
Absolut Grapefruit 40 ml	20 zł
Finlandia 40 ml / 0,51 / 0,71	20 / 150 / 180 zł
Stock Vodka 40 ml / 0,51 / 0,71	20 / 150 / 180 zł
Amundsen Vodka 40 ml / 0,51 / 0,71	20 / 150 / 180 zł
Krupnik Honey Vodka 40 ml	19 zł
Żołądkowa Herbal Vodka 40 ml	19 zł
Żubrówka Bison Grass Vodka 40 ml	19 zł

GIN

Beefeater Gin 40 ml	23 zł
Beefeater 24 Gin 40 ml	29 zł
Monkey 47 Dry Gin 40 ml	33 zł
Seagram's Extra Dry 40 ml	23 zł
Malfy 40 ml	29 zł

WHISKY

Chivas Regal 12 40 ml	27 zł
Chivas Regal 15 40 ml	33 zł
Chivas Regal 18 40 ml	38 zł
Jameson Irish Whiskey 40 ml	23 zł
Jameson Black Barrel 40 ml	27 zł
Ballantine's Finest 40 ml	23 zł
The Glenlivet Founder's Reserve 40 ml	28 zł
The Glenlivet 12 YO 40 ml	33 zł
Jack Daniel's Tennessee Whisky 40 ml	25 zł
Jack Daniel's Tennessee Honey 40 ml	25 zł
Jim Beam White 40 ml	25 zł

WHISKY

Gentelman Jack Rare	
Tennessee Whisky 40 ml	31 zł
Jack Daniel's Single Barrell 40 ml	41 zł

TEQUILA

Olmecca Blanco 40 ml	25 zł
Olmecca Gold 40 ml	25 zł

KONIAK / BRANDY

Martel V.S. 40 ml	30 zł
Hennessy V.S. 40 ml	32 zł
Stock 84 40 ml	22 zł
Metaxa ***** 40 ml	23 zł

RUM

Havana Club 40 ml	22 zł
Havan Club 7 YO	24 zł
Cachaca 40 ml	18 zł

LIKIER / LIQUER

Baileys Irish Cream 40 ml	18 zł
Archers 40 ml	18 zł
Kahlua 40 ml	18 zł
Malibu 40 ml	21 zł
Jagermeister 40 ml	23 zł

BITTER & VERMOUTH

Campari 40 ml	22 zł
Martini Bianco 100 ml	24 zł
Martini Rosso 100 ml	24 zł
Martini Rossato 100 ml	24 zł
Martini Extra Dry 100 ml	24 zł

SZAMPAN / CHAMPAGNE

Perrier Jouet Grand Brut 750 ml	399 zł
G.H. Mumm Brut Grand Cordon 750 ml	280 zł

WÓDKI REGIONALNE

REGIONAL VODKA

Miodula Staropolska 40 ml / 0,51	19 / 160 zł	Śliwowica Podbeskidzka 40 ml / 0,51	20 / 200 zł
Wódka gorzka imbirowa 40 ml / 0,51	19 / 160 zł	Tatańczówka skoczowska 40 ml / 0,51	19 / 160 zł
Litworówka Polowaca 40 ml / 0,51	19 / 160 zł	Tarninówka 40 ml / 0,51	19 / 160 zł



WÓDKI REGIONALNE

REGIONAL VODKA

Cytrynówka Góralska 40 ml / 0,5 l <i>Lemon Vodka</i>	18 / 120 zł	Wiśniówka Góralska 40 ml / 0,5 l <i>Cherry Vodka</i>	18 / 120 zł
Przepadanka Góralska 40 ml / 0,5 l <i>Burnt Caramel Flavoured Vodka</i>	18 / 120 zł	Orzechówka Góralska 40 ml / 0,5 l <i>Hazelnut Vodka</i>	18 / 120 zł



DRINKI BEZALKOHOLOWE

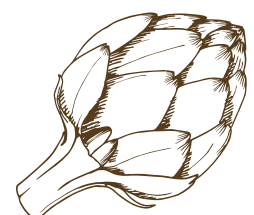
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Dla Strapionych <i>20 ml syrop mango, 10 ml sok cytrynowy, tonic</i> mango syrup, lemon juice, tonic	20 zł	Mojito Bezalkoholowe	22 zł
---	-------	-----------------------------	-------

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

COCKTAILS

Gazdowski Fikołek <i>40 ml Ostoya Vodka, sok porzeczkowy, sok pomarańczowy</i> 40 ml Ostoya Vodka, blackcurrant juice, orange juice	29 zł	Cicha woda <i>40 ml Żubrówka, sok jabłkowy</i> 40 ml Bison grass vodka, apple juice	28 zł
Wściekły Pies <i>20 ml spirytus, 20 ml syrop malinowy, tabasco</i>	22 zł	Caipiroska <i>40 ml Absolut (Lime, Kurant, Grapefruit), 4 ćwiartki limonki, 3 łyżeczki cukru, kruszony lód</i>	29 zł
Hejnał Krakowski <i>40 ml Beefeater Gin, sok z cytryny, syrop cukrowy, mięta</i> 40 ml Beefeater Gin, lemon juice, simple sugar, mint	28 zł	Mojito <i>40 ml Havana Club, 4 ćwiartki limonki, 3 łyżeczki cukru trzcinowego, świeża mięta, kruszony lód</i> 40 ml of Havana Club, 4 lime quarters, 3 spoons of sugar, fresh mint, crushed ice	32 zł
Zachcianka Maryny <i>40 ml Absolut Kurant, 10 ml Grenadine, sok pomarańczowy</i> 40 ml Absolut Kurant, 10 ml Grenadine, orange juice	30 zł	Góralski Melodramat <i>40 ml Olmeca Blanco, sok pomarańczowy, Grenadina</i> 40 ml Olmeco Blanco, orange juice, Grenadina	30 zł
Margarita <i>40 ml Olmeca Blanco, 20 ml Triple Sec, sok cytrynowy, sól</i> 40 ml Olmeco Blanco, 20 ml Triple Sec, lemon juice, salt	34 zł	Hej bystra woda <i>40 ml Lillet Blanc, 120 ml Prosecco, cytryna, woda gazowana</i> 40 ml Lillet Blanc, 120 ml Prosecco, lemon, sparkling water	31 zł
Napalona Hanka <i>40 ml Kahlua, 40 ml Baileys Irish Cream, milk</i>	32 zł	Hej na holi <i>80 ml Lillet Rose, 40 ml Gin Beefeater, 100 ml sok pomarańczowy</i> 80 ml Lillet Rose, 40 ml Gin Beefeater, 100 ml orange juice	36 zł
Morskie Oko <i>40 ml wiśniówka, 80 ml Martini Extra dry, 20 ml Blue Curacao, sok cytrynowy</i> 40 ml cherry vodka, 80 ml Martini Extra dry, 20 ml Blue Curacao, lemon juice	34 zł		





Srebrna Góra

RESTAURACJA & POKOJE

Restauracja Srebrna Góra położona jest u stóp Bielańskiego Klasztoru oo. Kamedułów, nad Wisłą. Oferujemy naszym Gościom piękne i przytulne wnętrza oraz menu z małopolskimi recepturami klasycznej polskiej kuchni.



Służymy naszym Gościom na co dzień i w najważniejszych chwilach życia. Organizujemy uroczystości weselne, przyjęcia, imprezy urodzinowe, chrzciny, komunie. Chętnie świadczymy nasze usługi biuram turystycznym, grupom zorganizowanym i rezerwacjom firmowym.



Wyróżniają nas:

- Lokalne produkty z podkrakowskich miejscowości,
- Polska klasyczna kuchnia,
- Małopolskie receptury,
- Lokalne wina z winnicy Srebrna Góra, Rzemieślnicze piwa z Browaru Nowosądeckiego,
- Polskie wódki i nalewki.



ul. Księcia Józefa 120
30-250 Kraków ♦ tel. 882 128 863
info@srebrnagora.net
www.srebrnagora.net



Restauracja Morskie Oko

Plac Szczepański 8, 31-011 Kraków
tel. 12 43 12 423
www.morskieoko.krakow.pl
morskieoko@morskieoko.krakow.pl