

MORSKIE OKO
restauracja

MENU

JESIEŃ/ ZIMA

Drodzy Goście

DEAR GUESTS

Czas oczekiwania na danie główne to minimum 30 minut, jednak w okresie wzmożonego ruchu może się wydłużyć.

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.

Menu z gramaturami uwzględniające wszystkie składniki potraw oraz alergeny znajduje się u managera restauracji.

Uprzejmie informujemy, że do grup od 15 osób doliczamy serwis 10%.

Uprzejmie informujemy, iż nie ma możliwości podziału rachunków.
Dziękujemy za zrozumienie!



Waiting time for a main course is minimum 30 minutes.
However, it may be longer during peak hours.

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 an invoice.

Ask the restaurant manager for full menu with basic weight, all the ingredients and list of potential allergens.

A service charge of 10% will be automatically applied to all parties consisting of 15 or more guests.

We kindly inform you that splitting bills is not possible.
Thank you for your understanding!



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

PRZYSTAWKI

STARTERS

 Ser „Gazdowski” z żurawiną Mountain style grilled sheep cheese served with cranberry jelly 70 g	37 zł	Zapiekane suszone śliwki zawijane boczkiem Baked prunes wrapped in bacon 4 szt	32 zł
Smalec, ogórki kiszzone, pieczywo Traditional pork lard with pickles and bread 450 g	33 zł	Kiełbasa z grilla z cebulką, pieczywo Traditional polish sausage grilled with onion, bread 150 g	44 zł
Tradycyjny polski śledź w śmietanie z cebulą, pieczywo Traditional polish herring served in cream sauce and onion, bread 150 / 100 g	44 zł	Bigos z grzybami, dziczyzną i innymi pysznościami, chleb Hunter's stew with cabbage, mushrooms and game meat, bread 300 g	49 zł
Tradycyjna kaszanka z cebulką, skwarkami i pieczywem Traditional black pudding with onion, pork bites and bread 270 g	45 zł	Moskole góralskie z maselkiem czosnkowym Highland potato pancakes baked on iron skillet served with garlic butter 2 szt	41 zł 
Tatar wołowy, pieczywo Beef tartare, bread 120 g	59 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	44 zł	Decha pierogów Platter of different dumplings 33 szt	98 zł
Pierogi z mięsem okraszone skwarkami Dumplings with meat sprinkled with crispy pork bits 12 szt	46 zł	Placki gryczane ze szpinakiem w sosie z zielonego pieprzu Spinach and buckwheat pancakes with a classical green pepper sauce 3 szt	48 zł 
 Pierogi z serem i malinami z osłodzoną kwaśną śmietaną Dumplings with sweet cottage cheese and raspberry and sweetened sour cream 12 szt	43 zł	Tradycyjne placki ziemniaczane: Traditional potato pancakes: Solo 250 g Solo	37 zł 
 Pierogi z kapustą i grzybami okraszone cebulką Dumplings with cabbage and mushrooms sprinkled with golden fried onions 12 szt	46 zł	z kwaśną śmietaną 250 / 300 g with sour cream	40 zł
Gołąbki z ryżem i mięsem, sos pomidorowy „Gołąbki” - a leaf of cabbage stuffed with rice and meat, tomato sauce 2 szt	49 zł	z sosem borowikowym 250 / 300 g with porcini mushroom sauce	48 zł





ZUPY

SOUPS (300 ML)

Kwaśnica góralska z żeberkiem, pieczywo
Regional sauerkraut soup with rib, served with bread

Żur polski z jajkiem i kielbasą w chlebie
Traditional polish soup with egg and sausage served in bread

 **Zupa borowikowa w chlebie**
Porcini mushroom soup served in bread

Złocisty rosół z domowym makaronem
Golden chicken broth with homemade noodles

Beef Strogonoff: zupa gulaszowa z wołowiną, pieczarkami i papryką, pieczywo
Beef Strogonoff, beef goulash with mushrooms and pepper, bread

Barszcz czerwony z uszkami
Red borsch with stuffed dumplings
8 szt

Barszcz czerwony z krokietem
Red borsch with meat croquette

39 zł

43 zł

43 zł

31 zł

46 zł

36 zł

41 zł

MENU DZIECIĘCE

KIDS' MENU

Złocisty rosół z ręcznie wyrabianym domowym makaronem 28 zł
Golden chicken broth with homemade noodles
200 ml

Filecik z kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami i surówką z marchewki 42 zł
Chicken breast in crispy breading with fries and carrot and apple salad
70 g

Pierogi z serem, malinami i osłodzoną kwaśną śmietaną 32 zł 
Dumplings stuffed with sweet cottage cheese and raspberry with sweetened sour cream.
7 szt



DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Placek po zbójniku (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
180 / 210 g

Fileciki cielęce w sosie z leśnych grzybów
Veal fillets with forest mushroom sauce
190 / 220 g

Filet z kurczaka panierowany
Breaded chicken breast
200 g

Pół kaczki pieczonej w sosie wiśniowym
Half duck with cherry sauce

59 zł

71 zł

65 zł

46 zł

87 zł

Filet z kurczaka w sosie z leśnych grzybów 51 zł
Chicken breast with forest mushroom sauce
200 / 220 g

Stek z polędwicy wołowej w sosie z zielonego pieprzu wysmażony według uznania 99 zł
Grilled fillet steak with green pepper sauce
250 / 270 g

Golonko rumiane z chrzanem i musztardą 71 zł
Traditional golden brown pork knuckle served with horseradish and mustard
min. 500 g

Tradycyjny kotlet schabowy panierowany 50 zł
Traditional breaded pork chop
200 g



**Pieczona baranina po góralsku,
sos z karmelizowanej cebuli** 72 zł
Highlander-style roast mutton with caramelized onion sauce
200/230g

**Deska mięs rozmaitych i góralskich
przysmaków przynajmniej dla dwojga** 145 zł
Platter of different meats and regional delicacies
for two or more
900 g

Żebro z naszej wędzarni, sos BBQ 72 zł
Pork rib from our smokehouse, BBQ sauce
700 g

RYBY

FISH DISHES

Pstrąg z Morskiego pieczony w piecu 57 zł
Trout roasted in the oven
min 300 g

Filet z łososia w sosie kaparowym 68 zł
Salmon fillet served with caper sauce
180 / 200 g



SALATY

SALADS

**Salata góralska z bryndzą, boczkiem
i pomidorami z sosem czosnkowym** 49 zł
Highland style salad with sheep cheese, bacon and
tomatoes with garlic dressing
300 g

**Salata z grillowanym kurczakiem
i sosem vinaigrette** 51 zł
Salad with grilled chicken and vinaigrette sauce
300 g

 **Salatka z marynowanym burakiem,
wegańskim serem, gruszką, prażonym
słonecznikiem z sosem malinowym** 51 zł
Salad with marinated beetroot, vegan cheese, pear,
roasted sunflower seeds with raspberry dressing
300 g



DODATKI

SIDE DISHES

Ziemniaki z masłem i koperkiem 14 zł
Boiled potatoes with butter and dill

Ziemniaki zapiekane 19 zł
Potato wedges

Frytki 18 zł
French fries

Masło 30 g 9 zł
Butter

Masło czosnkowe 30 g 10 zł
Garlic butter

Musztarda, chrzan, ketchup, majonez 50 g 7 zł
Mustard, horseradish, ketchup, mayonnaise

Sos czosnkowy, sos vinaigrette 50 g 9 zł
Garlic sauce, vinaigrette dressing

Chleb 70 g 11 zł
Bread



SURÓWKI

SIDE SALADS

Zestaw surówek 18 zł
Set of raw veggie salads

Surówka z kiszonej kapusty 16 zł
Sauerkraut salad

Marchewka z jabłkiem 16 zł
Carrot and apple

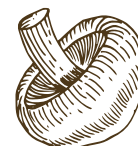
Buraczki na ciepło 19 zł
Hot beets

Surówka z czerwonej kapusty 16 zł
Red cabbage salad

Kapusta na ciepło 19 zł
Traditional fried cabbage

Ogórek kiszony 16 zł
Pickled cucumber

**Salata zielona z pomidorem, ogórkiem
i sosem vinaigrette** 20 zł
Green salad with tomato, cucumber and vinaigrette



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**

Fluffy cheesecake with raspberry mousse

170 g

**Waniliowe lody
z sosem karmelowym**

Vanilla ice-cream with caramel mousse

3 gałki

**Lody o smaku tradycyjnej
"krówki" z bitą śmietaną
i ciasteczkami korzennymi**

Polish fudge "krówka" ice-cream with whipped
cream and crushed gingerbread cookies

3 gałki

Sorbet owocowy

Fruit sorbet

3 gałki

Czekolada na gorąco z bitą śmietaną

Hot chocolate with whipped cream

200 ml



Espresso

Espresso macchiato

Czarna

Black coffee

36 zł

38 zł

37 zł

42 zł

38 zł

32 zł

KAWA

COFFEE

16 zł

17 zł

17 zł

31 zł

31 zł

NAPITKI GORĄCE

HOT BEVERAGES

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

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

20 zł

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

Tea with cherry vodka, honey vodka or rum

40 ml

Herbata po góralsku

Highland style tea with grain alcohol

40 ml spirytusu

28 zł

29 zł

Piwo grzane Okocim

Okocim beer served hot

0.4 l

25 zł

Wino grzane z dodatkami

Mulled wine with extras

150 ml

27 zł

Miód pitny z dodatkami

Hot mead with extras

150 ml

27 zł

Herbata zimowa z dodatkami

Winter tea

300 ml

27 zł

Cappuccino / Latte

19 zł

Biała

White coffee

19 zł

Kawa z bitą śmietaną i Malibu

Coffee with whipped cream and Malibu liqueur

20 ml / 200 ml

Kawa z bitą śmietaną i Baileys

Irish Cream

Coffee with whipped cream and Baileys Irish Cream

20 ml / 200 ml

**Kawa z Jameson Irish Whisky
i bitą śmietaną**

Coffee with whipped cream and Jameson Irish Whisky

20 ml / 200 ml

31 zł



PIWO LANE

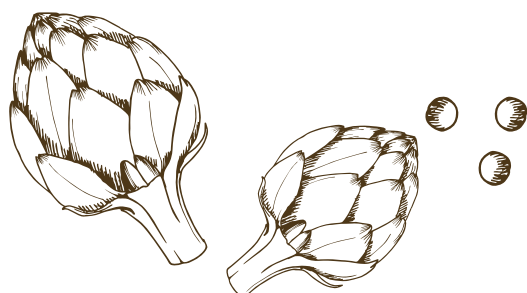
DRAUGHT BEER

Okocim Lager beer 0.3 / 0.5 l (5.2%)	23 / 24 zł
Okocim Pszeniczne Wheat beer 0.3 / 0.5 l (5%)	24 / 25 zł
Żatecký 0.0% piwo bezalkoholowe Non-alcoholic 0.3 / 0.5 l (0.0%)	23 / 24 zł

PIWO BUTELKOWE

BOTTLED BEER

Okocim Porter 0.5 l (9.6%)	29 zł
Okocim bezalkoholowe Non-alcoholic 0.5 l (0.0%)	27 zł
Kasztelan Miodowe Honey beer 0.5 l (4.8%)	29 zł
Cydr 0.4 l (4.5%)	26 zł
Somersby Mango & Lime 0.4 l (4.5%)	27 zł
Somersby Pink Grapefruit 0.4 l (4.0%)	27 zł
Somersby bezalkoholowe Somersby Non-alcoholic 0.4 l (0.0%)	27 zł
Tacka degustacyjna wódek regionalnych (4 x 20 ml) Regional vodka sampler	43 zł
Cytrynówka góralska Ostoya Vodka Wiśniówka góralska Miodula staropolska	



NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS

Sok owocowy Juice 200 ml	16 zł 
Sok ze świeżych pomarańczy Freshly squeezed orange juice 250 ml	30 zł
Sok ze świeżych grejpfrutów Freshly squeezed grapefruit juice 250 ml	30 zł
Domowa lemoniada Homemade lemonade 1 l	41 zł
Pepsi, Pepsi bez kalorii, 7Up bez cukru, Mirinda, Lipton, Schweppes 200 ml	16 zł 
Rockstar 250 ml	22 zł 
Cisowianka Mineral water still / sparkling / carbonated 0.3 l / 0.7 l	16 / 22 zł
Aqua Carpatica Mineral water still or sparkling 0.33 l / 0.75 l	17 / 24 zł 
Karafka wody Carafe of mineral water 1 l	25 zł
Dzbanek kompotu owocowego Jug of fruit compote 1 l	36 zł
Dzbanek soku owocowego Jug of fruit juice 1 l	36 zł

NALEWKI

REGIONAL TINCTURES

Malinowa Raspberry 40 ml / 0.5 l	23 / 130 zł
Pigwowa Quince 40 ml / 0.5 l	23 / 130 zł
Owoce lasu Forest fruits 40 ml / 0.5 l	23 / 130 zł
z Derenia Cornelian cherry 40 ml / 0.5 l	23 / 130 zł



ALKOHOLE

ALCOHOLS



VODKA

Ostoya Vodka 40 ml / 0.51 / 0.71	22 / 140 / 170 zł
Ostoya Black 40 ml / 0.71	22 / 170 zł
Wyborowa 40 ml / 0.51 / 0.71	22 / 140 / 170 zł
Absolut Blue 40 ml / 0.51 / 0.71	23 / 150 / 180 zł
Absolut Lime 40 ml	23 zł
Absolut Wild Berri 40 ml	23 zł
Absolut Tabasco 40 ml	23 zł
Absolut Grapefruit 40 ml	23 zł
Finlandia 40 ml / 0.51 / 0.71	23 / 150 / 180 zł
Krupnik Honey Vodka 40 ml	22 zł
Zoładkowa Herbal Vodka 40 ml	22 zł
Zubrówka Bison Grass Vodka 40 ml	22 zł

GIN (40 ML)

Beefeater	26 zł
Beefeater Pink Strawberry	28 zł
Monkey 47 Dry	36 zł
Seagram's Extra	26 zł
Malfy	32 zł
Beefeater 0%	25 zł

WHISKEY (40 ML)

Chivas Regal 12	30 zł
Chivas Regal 15	36 zł
Chivas Regal 18	41 zł
Jameson Irish Whiskey	26 zł
Jameson Black Barrel	30 zł
Ballantine's Finest	26 zł
The Glenlivet 12 YO	36 zł
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	28 zł
Jack Daniel's Tennessee Honey	28 zł
Jim Beam White	32 zł

WHISKEY (40 ML)

Gentelman Jack Rare	34 zł
Tennessee Whiskey	
Jack Daniel's Single Barrell	44 zł
Maker's Mark	31 zł

TEQUILA (40 ML)

Olmecca Blanco	28 zł
Olmecca Gold	28 zł

BRANDY (40 ML)

Martel V.S.	33 zł
Hennessy V.S.	35 zł
Stock 84	25 zł
Metaxa *****	26 zł

RUM (40 ML)

Havana Club	25 zł
Havan Club 7 YO	27 zł
Cachaca	21 zł
Bumbu Rum	29 zł

LIQUER (40 ML)

Baileys Irish Cream	21 zł
Archers	21 zł
Kahlua	21 zł
Malibu	24 zł
Jagermeister	24 zł
Lillet Rose	24 zł
Lillet Blanc	24 zł

BITTER & VERMOUTH

Campari 40 ml	25 zł
Martini Bianco 100 ml	27 zł
Martini Rosso 100 ml	27 zł
Martini Rossato 100 ml	27 zł
Martini Extra Dry 100 ml	27 zł

WÓDKI REGIONALNE

REGIONAL VODKA



Miodula staropolska 40 ml / 0.51	23 / 150 zł	Śliwowica podbeskidzka 40 ml / 0.51	25 / 190 zł
Wódka gorzka imbirowa 40 ml / 0.51	23 / 150 zł	Tatańczówka skoczowska 40 ml / 0.51	23 / 150 zł
Litworówka polowaca 40 ml / 0.51	23 / 150 zł	Tarninówka 40 ml / 0.51	23 / 150 zł

WÓDKI REGIONALNE

REGIONAL VODKA

Cytrynówka Góralska 40 ml / 0.5l Lemon Vodka	23 / 140 zł	Wiśniówka Góralska 40 ml / 0.5l Cherry Vodka	23 / 140 zł
Przepalanka Góralska 40 ml / 0.5l Burnt Caramel Flavoured Vodka	23 / 140 zł	Orzechówka Góralska 40 ml / 0.5l Hazelnut Vodka	23 / 140 zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE

MOCKTAILS

Dla Strapionych Grejfrut, sok z cytryny, syrop z grejpfruta woda gazowana, limonka Fresh grapefruit, lemon juice, lime, grapefruit syrup, sparkling water	28 zł	Virgin Mojito G&T 0 % Gin Beefeater 0%, tonik, limonka Gin Beefeater 0%, tonic, lime	29 zł
--	--------------	---	--------------

AUTORSKIE KOKTAJLE

SIGNATURE COCKTAILS

PINK G&T Beefeater Pink Strawberry, tonik Peychaud's bitter, owoce jałowca, syrop truskawkowy Beefeater Pink Strawberry, tonic, Peychaud's bitter, juniper berries, strawberry syrup	38 zł
CRACOW MULE Ostoya Vodka, piwo imbirowe, maliny, limonka Ostoya Vodka, ginger beer, raspberries, lime	38 zł
OGÓRKOWA Z PRĄDEM Ostoya Vodka, ogórek, sok z cytryny, syrop ogórkowy, woda gazowana Ostoya Vodka, cucumber, lemon juice, cucumber syrup, sparkling water	36 zł
STRAW'BEER'Y Piwo, konfitura truskawkowa, sok z cytryny, syrop cukrowy Beer, strawberry preserve, lemon juice, simple syrup	33 zł
HONEY, TEQUILA TIME! Olmeca Blanco, miód, limonka, woda gazowana Olmeca Blanco, honey, lime, sparkling water	36 zł
SWEET DREAM Kahlua, Baileys, mleko Kahlua, Baileys, milk	38 zł

KLASYCZNE KOKTAJLE

CLASSIC COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI Ostoya Vodka infuzowana wanilią, espresso, Kahlua, syrop cukrowy Vanilla infused Ostoya Vodka, espresso, Kahlua, simple syrup	37 zł
HUGO Prosecco, świeża mięta, limonka, syrop z kwiatu bzu, woda gazowana Prosecco, fresh mint, lime, elderflower syrup, sparkling water	36 zł
NEGRONI Beefeater, Martini Rosso, Campari Beefeater, Martini Rosso, Campari	38 zł
TATANKA Żubrówka, sok jabłkowy, cynamon Bison grass vodka, apple juice, cinnamon	34 zł
MOJITO Havana Club, limonka, cukier trzcinowy, mięta Havana Club, lime, cane sugar, fresh mint	39 zł
CAIPIROSKA Absolut (Lime/ Wild Berri/ Grapefruit/ Tabasco), limonka, cukier trzcinowy Absolut (Lime/ Wild Berri/ Grapefruit/ Tabasco), lime, cane sugar	36 zł
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, woda gazowana, pomarańcza Aperol, prosecco, sparkling water, orange	39 zł
LILLET SPRITZ ROSE Lillet rose, tonik, grejfrut Lillet rose, tonic, grapefruit	32 zł
LILLET SPRITZ BLANC Lillet blanc, tonik, pomarańcza Lillet blanc, tonic, orange	32 zł



Srebrna Góra

RESTAURACJA & POKOJE

THE SREBRNA GÓRA RESTAURANT

is located at the foot of the Bielany Monastery of the Camaldolese Fathers, by the Vistula River. We offer our guests beautiful and cozy interiors, along with a menu featuring traditional Małopolska recipes from classic Polish cuisine.

WYRÓŻNIAJĄ NAS:

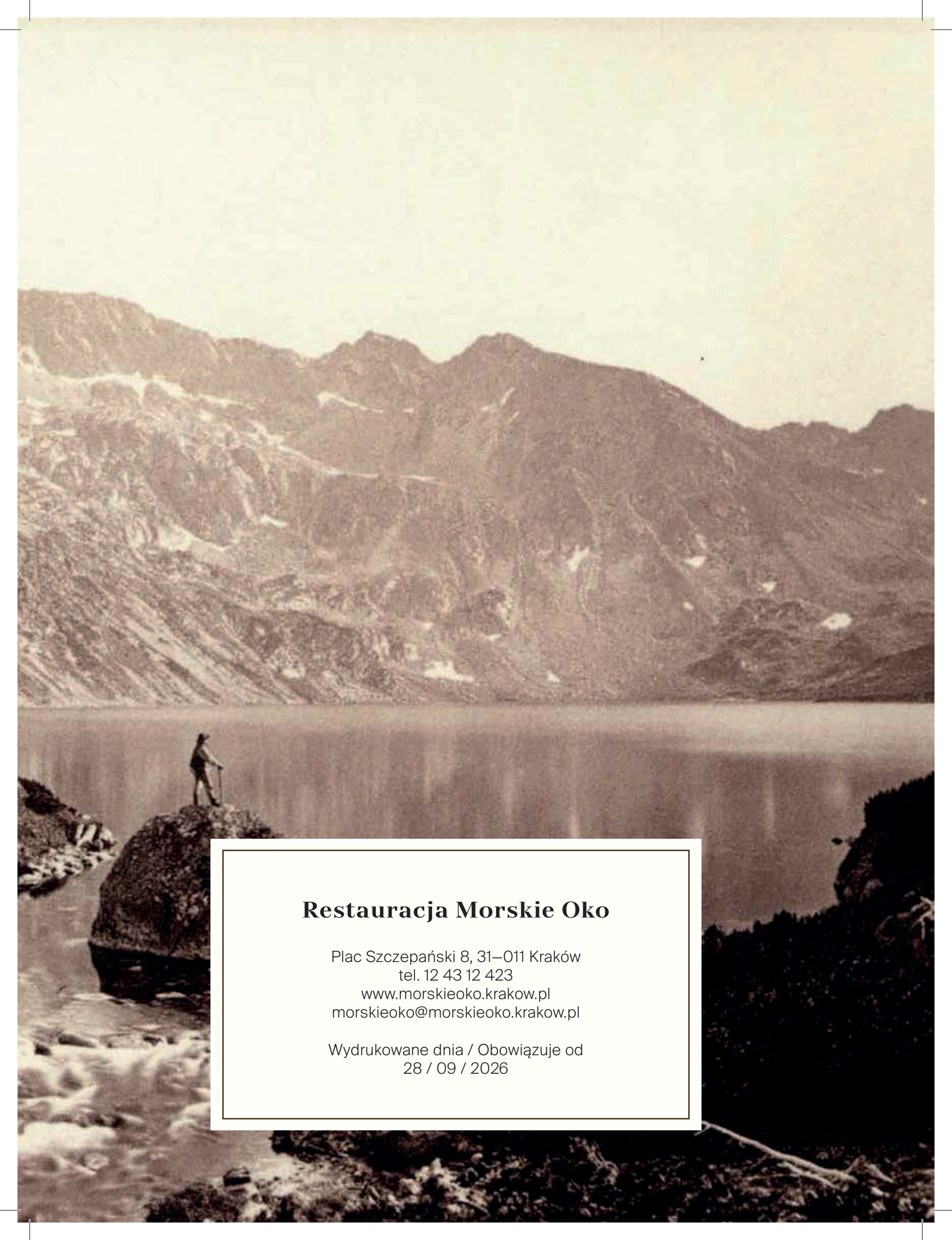
- Lokalne produkty z podkrakowskich miejscowości,
- Polska klasyczna kuchnia,
- Małopolskie receptury,
- Lokalne wina z winnicy Srebrna Góra,
- Rzemieślnicze piwa z Browaru Nowosądeckiego,
- Polskie wódki i nalewki.



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



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

Wydrukowane dnia / Obowiązuje od
28 / 09 / 2026