



*Witamy serdecznie w naszej restauracji i
zapraszamy do spróbowania naszych
specjałów.*

*Wszystkie dania przygotowywane są na
miejscu, bez dodatku uzdatniaczy,
konserwantów czy półproduktów.*

*Korzystamy tylko ze starych,
sprawdzonych przepisów i produktów
spożywczych najwyższej jakości.*

*Znakomite wyczucie smaku naszych
kucharzy pozwala uzyskać smak, który z
pewnością przypadnie do gustu naszym
Gościom, a wielu osobom przypomni
babcię dania sprzed lat...*

Serdecznie zapraszamy

Nasze szpecjały

Pyzy pociejowskie w słoju ze skwarą

Żur na kwasie z naszej beki

Czernina czyli czarna polewka

Żebra na pyszno robione

Golonka z różowej świnki w piwie porter

Wielki schaboszczak z gnatem

Cymes tatar z jelenia

Sarna ze słoja w galarecie

Wereszczaki czyli schab po litewsku

Kotlet mielony z dzikiego zwierza w sosie grzybowym

Bitki z krowy z grzybem

Soczewiaki z sosem podgrzybkowym

Kotlet ziemniaczany z mięsem

Wędliny u nas wędzone

Szynkówka na sokach

Chleb w Szynku pieczony, na zakwasie

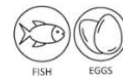
Szama

Zimna zapowiedź... na dobry początek

(Cold snaps)

1. *Śledź na zagrychę z beki (1 szt), z sałatką kartoflaną*

(herring with onion, potato salad) 33,90



2. *Chleb ze szmalcem w Szyнку robionem (120g), ogór*

(bread with lard, pickled cucumber) 28,90



3. *Okrasa z kaczego cyca (200ml) rodzaj tatara z piersi
wiejskiej kaczki z przyprawami, ogór kwaszony i inne pikie,
chleb w Szyнку pieczony (type of duck breast tartare,
pickles, homemade bread) 53,90*



4. *Sarna ze słoika w galaretce (250-280g), pikie, chrzan,
chleb w Szyнку Pieczony, masło (roe deer's meat in jelly
(250-280g), pickles, horseradish, homemade bread,
butter) 56,90*



5. *Cymes tatar z jajem (120g)*, wołowy z piklami, grzybem marynowanym, anchois, masłem i chlebem w Szynku pieczonym (beef tartare, anchovy, pickles, homemade bread, butter) 50,90



6. *Dzikie Cymes Tatar z jajem (120g)*, z jelenia, z piklami, grzybem marynowanym, masłem i chlebem w Szynku pieczonym (deer tartare, pickles, homemade bread, butter) 54,90



7. *Deska wędlin w Szynku robionych – wędzone drewnem olchowym, z czasem dojrzewające mięswo mała (dla 1-2 osób 250g) 59,90*
duża (dla 3-4 osób 400g) 79,90
Cennik wędlin i innych dań na wynos, na końcu karty.

8. *Praska Meduza z wieprza, chleb w Szynku pieczony, masło, grzybki marynowane (jelly of pork legs, homemade bread, butter, mushrooms) 32,90*



Grzana zapowiedź czyli dania na mniejszy głód (warm appetizers)

1. *Pyzy pociejowskie kartoflane (7 szt), w słoju,
ze skwarami (balls potato dumplings with bacon)*

39,90  

*Opcja wegetariańska: z cebulą smażoną (vegetarian option:
baked onion)*

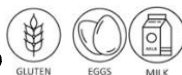
2. *Chrupcie rybcie, czyli ateryńka smażona
z cytryną podana (small crispy fish fried)*

(180g) 43,90 

3. *Kotlet ziemniaczany nadziewany mięsem (1 szt.),
kotlet z kartofli gotowanych nadziewane mięsem
wołowym ze sosem z podgrzybowym (potato cutlet*

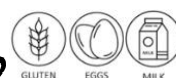
stuffed with meat (beef) with mushroom sauce (bay bolete) 43,90 

4. *Soczewiak ze sosem z grzyba (1 szt.), kotlet z
kartofli gotowanych nadziewane soczewicą ze
sosem z podgrzybowym (potato cutlet stuffed with lentils
mushroom sause (bay bolete) 43,90*



5. *Baba kartoflana obsmażana, ze sosem z*

podgrzyba (tart potato with mushroom sause) 42,90

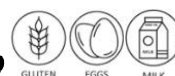


6. *Placki kartoflane dryndziarskie (3 szt) (Polish potato
pancake):*

z gulaszem praskiem (100g)(beef goulash) 48,90



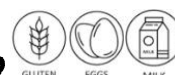
ze śmietanom kwaśnom (sour cream) 36,90



*ze śmietanom kwaśnom i powidłami śliwkowymi (sour
cream) 41,90*



ze sosem z podgrzyba (mushroom sause) 43,90



ze serem owczym prawdziwy oscypek, szczypiurem,

żurawiną (goat cheese, chive, cranberry) 48,90



Polewki ...

nie ma to jak praska zupaaa 😊

(Soup)

1. *Żur na kwasie z naszej beki z kiełbachą, na zakwasie, z jajem i kwaśnom śmietanom (350ml) - wszystko robione na miejscu (polish soup with with sour flour, with sausage, egg, sour cream)* 30,90



Polecamy chleb w Szyнку pieczony do żuru 😊

2. *Flaki praskie nic dodać, nic ująć (tripe soup)* 32,90



Polecamy chleb w Szyнку pieczony do flaków 😊

3. *Flaki praskie po staropolsku z tartym serem dojrzewającym*

Bursztyn 37,90



Polecamy chleb w Szyнку pieczony do flaków 😊

4. *Czernina* z kluseczkami ziemniaczanymi i londyńską śliwką
(*Czernina* – chocolate/bloody soup) with potato

dumplings and London plum) 37,90   

5. *Rosół Nieklarowany kolagenowy z mięs wielu* – sarna,
kaczka, wołowina, jeleń; jakie kucharz wrzuci – z lanymi
kluseczkami (*Broth from many meats* – roe deer, duck,
beef, deer; what the cook will throw in – with poured

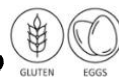
dumplings) 32,90   

6. *Polewka dziś gotowana* (soup of the day) 22,90

Dania najgłówniejsze *... na duży głód* (Main dishes)

1. *Wielki schaboszczak z gnatem* (350-400g), kartofle w
wersji jakiej dziś są, słodka kapusta albo mizeria, zależy co
mamy czyli kotlet schabowy z kością (pork chop,

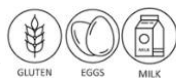
potatoes, sweet cabbage or cucumber salad) 68,90



2. *Czeski gulasz z wołu (1 80g)z bułeczkami parowanymi,
modra kapusta (Czech style beef stew with steamed buns,
red cabbage) 69,90*



3. *Bitki z krowy z grzybem (1 60g) – bitki wołowe
z podgrzybkim w sosie ze kluchamy kartoflanymi i ogórem
kiszonym (beef, mushrooms, dumplings, pickled cucumber)
69,90*



4. *Wereszczaki czyli schab po litewsku (1 80g)... schab
pieczony w burakach i kwasie buracznym, kasza gryczana i
ogór kwaszony (pork loin in Lithuanian style... pork loin
baked in beets and beetroot sourdough, buckwheat
groats and pickled cucumber) 68,90*

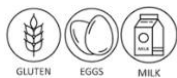


5. *Golonka z różowej świni w czarnym piwie (400-500g), z warzywami, puree chrzanowe - golonka pieczona i duszona w piwie porter (pork knuckle baked and stewed in porter beer with vegetables and horseradish puree) 72,90*



Dostępne w wybrane dni. Available on selected days.

6. *Kotlet mielony z dzikiej zwierzyny w sosie grzybowym (220-280g), puree chrzanowe i buraczki (minced wild boar chop in forest mushroom sauce horseradish puree and beetroots) 70,90*



7. *Żebra na pyszno robionego (370-400g) żeberka pieczone ze śliwkowym chutneyem, łódkowe kartofle (ribs baked plum chutney, baked potatoes) 69,90*



8. *Smażony syr z brusinką, s bramborami z Praskiej ulicy (200-250g), smażony ser w panierce z żurawiną, z łódkowymi kartoflami (fried cheese, cranberry, fried potatoes) 64,90*



9. *Pyzy pociejowskie z mięsivem (6 szt), ze skwarami (balls potato*

dumplings with meat and bacon) 52,90  

10. *Praski bajzel, czyli pyzy z mięsivem, baba*

*kartoflana, soczewiak ze sosem grzybowym (tart
potato, potato pancake stuffed with lentils, balls*

potato dumplings with meat) 59,90   

11. *Złota rybka czyli filet z lina smaźony na maśle (170g),
cytryna, koper, kartofle, surówka (tench fillet fried in*

butter (180g), lemon, dill, potatoes, salad) 70,90  

12. *Dzika rybka, czyli smaźony filet z sandacza (170g) na
sosie kurkowym, kartofle, surówka (fried zander fillet,*

chanterelle sauce, potatoes, salad 79,90  

Uzupełnienia wszelakie jako dodatek

Łódki kartoflane (fried potatoes) 23,00

Kapucha zasmażana (sweet cabbage) 14,00

Buraczki na zimno (beetroots) 14,00

Wiązka surowizny ~ sałatka dnia (salad) 14,00

Pomidor z cebulką (tomato with onion) 14,00

Mizerota ze śmietaną (cucumber salad) 14,00

Śliwkowy chutney (plum chatney) 14,00

Ogór kwaszony (pickled cucumber) 14,00

Chleb w Szynku pieczony (4 kromki)(homemade bread) 11,00

Chrzan w Szynku robiony 8,00

Musztarda z chrzanem w Szynku robione 8,00

Masło 7,00

Słodka Praga

1. *Racuchy z jabłkiem 3 szt. (pancakes with apple) 36,90*  



2. *Dżaket Człowieka Gummy, beza, chrupiąca z zewnątrz i ciągnąca w środku, z pistacjowym mascarpone i kroplom ankochołu (meringue with whipped cream, pistachio*

mascarpone, chocolate sauce) 39,90   

3. *Ciasto dnia – zapytaj co dziś mamy (ask which available today)*

sernik domowy (cheesecake), brownie (brownie),

szarlotka (apple pie), pleśniak (shortcrust cake with

meringue) 34,90   

4. *Chałwa ręczni robiona (200g), z długimi włóknami, lekką*

goryczką na końcu☺ (handmade halva)  37,90

5. *Deser lodowy z bitą śmietaną, kruszonką z*

maślanych ciasteczek, mielonymi pistacjami i prażonym

migdałem oraz sosem czekoladowym... 37,90   

Napitek grzejący

(Hot drinks)

1. *Kawa espresso, kawa czarna, kawa z mlekiem (espresso, black coffee, white coffee) 50/200ml 15,00*

2. *Podwójne espersso (double espresso) 17,00*

3. *Kawa latte (latte coffee) 300ml 19,90*

4. *Kawa cappuccino (cappuccino coffee) 200ml 16,90*

5. *Herbata (Black Tea) 200ml 15,00*

6. *Herbaty smakowe (flavored tea) 200 ml 16,00*

7. *Herbata Szynkowa, dobra latem i zimą, z miodem, cynamonem, goździkiem, pomarańczą, cytryną, imbirem (tea, honey, lemon, orange, cinnamon, clove, ginger) 24,90*

Napitek bezalkoholowy

(Cold drinks)

1. *Krachla – hit☺ - lemoniada przez nas robiona naturalnie gazowana!!! 300 ml 18,90*
2. *Lemoniada robiona z soków wyciskanych cytrynowa-ananasowa, cytrynowa-mango-pomarańcza 20-30% soku (lemon-pinnacle, lemon-mango-orange) 300ml 18,90*
3. *Lemoniada robiona z soków wyciskanych cytrynowa 10% soku (lemonade lemon) 300ml 17,90*
4. *Kompot domowy (compote) 300 ml 18,90*
5. *Saturator czyli woda z syropem malinowym, cytryną (soda, juice raspberry, lemon) 300ml 15,90*
6. *Soki tłoczone – wyciskane 300 ml*
 - a) *jabłko (pressed apple juice) 17,00*
 - b) *jabłko – malina (pressed apple - raspberry juice) 19,00*
 - c) *jabłko – czerwona porzeczka (pressed apple – red currant juice) 19,00*
 - d) *wiśnia (pressed cherry juice) 19,90*
 - e) *czarna porzeczka (pressed black currant juice) 19,90*

- f) granat (pressed grenade juice) 20,90*
- g) pomarańcza (pressed orange juice) 18,90*
- h) grapefruit (pressed grapefruit juice) 18,90*
- 7. Woda gazowana/niegazowana (water/soda) 0,3l 13,00*
- 8. Coca Cola, Coca Cola zero 300ml 15,00*
- 9. Kwas Chlebowy (kvass) lany 300ml 16,90*
- 10. Sok pomidorowy (tomato juice) 300 ml 15,90*
- 11. Coca cola dzbanek, Sprite 1000 ml 29,90*
- 12. Woda gazowana/b.gaz 1000 ml 22,90*

*Uwaga: Soki i lemoniady podajemy bez lodu ze względu na inną
stawkę VAT. Jeśli życzą sobie Państwo lód, zostanie podany
oddzielnie w cenie 1 grosz na paragonie.*

Ankohole

(alcohols)

PIWA

(beer)

Piwa lane z beczki na kufle

(Draft beer)

- 1. Piwo Czeskie Skalak eks. 11% 500ml 15,90*
- 2. Piwo Czeskie (zapytaj jakie dziś jest) 500 ml 17,90*
- 3. Piwo grzane z imbirem, goździkami, cynamonem, sokiem malinowym 500 ml 23,90*

Polecamy Radler

Piwo + Sprite ~ 400ml 19,90

CZECHY (Czech Beer) 0,5l

Primator Lager Premium 12% eks. jasne 17,90

Primator Weizenbier 12% eks. pszeniczne 17,90

Primator English Pale Ale półciemne 18,90

Primator IPA 20,90

Primator APA 18,90

Primator Poltmavy 18,90

Primator dark 18,90

Primator mother in law "teściowa" 18,90

Rohozec 12% eks. 17,90

Rohozec 13% tmawe ciemne 18,90

Staropramen Lezak jasne 19,90

Kozel svetly 18,90

Kozel medium 18,90

Kozel czarny 18,90

POLSKA (Polish Beer) 0,5l

Raciborskie Miodowe 12,3% eks. miodowe 17,90

Raciborskie Rżnięte 12% eks. ciemne 17,90

Raciborski Pils 12% eks. 17,90

Raciborskie klasyczne 17,90

Browary radomskie El Chmielowe 15,90

Browary radomskie El ciemne 16,90

Browary radomskie El IPA 17,90

Browary radomskie El Rudy kot 16,90

Bezalkoholowe (alcohol free) 0,5l

Inne Beczki free IPA 18,90

Rohozec nealko 17,90

Fortuna Czarne Bezalko 17,90

Napitki z miodów pitnych przez nasz robione *(mead drink)*

1. *Praskie szaleństwo 750 ml dzbanek trójniaka z*
przyprawami i pomarańczą na gorąco 75,90
2. *Praskie szaleństwo 100 ml kubek trójniaka z*
przyprawami na gorąco 25,90
3. *Piękna prażanka 100ml, miód pitny, wódka, sok*
z cytryny 25,90

Wino (Wine)

1. *Wino jakościowe czerwone/ białe (wine red, white) 100ml*
17,90
2. *Wino grzane z goździkami, cynamonem, pomarańczą i imbirem*
(hot wine) 200ml 28,90

Wino włoskie (Italian Wine)

Infiniti Primitivo Puglia czerwone wytrwne, ciemno-rubínowe, aromat czerwonych owoców, pełne, cieliste, lekko przyprawowa nuta (dry red, dark ruby red, red fruit aroma, full, slightly spicy note) 750 ml 93,00

Infiniti Puglia Bianco białe wytrawne, świeże i owocowe, aromaty owoców tropikalnych, ananasa i brzoskwini (white dry, fresh and fruity, aromas of tropical fruits, pineapple and peach) 750 ml 93,00

Primitivo di Puglia IPG czerwone półwytrawne, szczep primitivo, rubínowy kolor, intensywny, owocowy bukiet z przewagą śliwek i wiśni, jedwabiste taniny i długi finisz (red,

semi-dry, primitivo strain, ruby color, intense, fruity bouquet with the advantage of plums and cherries, silky tannins and a long finish) 750 ml 93,00

Wino hiszpańskie (Spanish Wine)

Senorio de Paniza czerwone wytrawne, szczepy Tempranillo Garnacha, orzeźwiające, z aromatami leśnych owoców (dry reds, Tempranillo Garnacha strains, refreshing, with aromas of forest fruits) 750 ml 83,00

Senorio de Paniza czerwone półwytrawne, szczepy Tempranillo Garnacha, bogaty owocowy bukiet z wyczuwalną nutą truskawek (red semi-dry, strains of Tempranillo Garnach, rich fruit bouquet with a hint of strawberry) 750 ml 83,00

Senorio de Paniza białe półwytrawne, szczep Macabeo, aromatyczna, zbalansowane (semi-dry white, Macabeo strain, aromatic, balanced) 750 ml 83,00

Senorio de Paniza białe wytrawne, szczep Macabeo, aromat kwiatów, cytrusów i słodczy, doskonała harmonia i orzeźwiający bukiet (dry white, Macabeo strain, aromas of

flowers, citrus and sweetness, perfect harmony and a refreshing bouquet) 750 ml 83,00

Zapraszamy także na

APEROL SPRITZ czyli drink z prosecco, aperolu, wody gazowej, plasterki pomarańczy 170 ml – 19,90

APEROL SPRITZ GREEN czyli drink z prosecco, aperolu, wody gazowej, lime 170 ml – 19,90

Wódki i likiery (vodka and liqueurs)

*Polecamy Szynkówki czyli spirytus mieszany z
sokami wyciskanymi!!!*

(Homemade vodka with fresh juice)

Cytryna (Lemon) 40 ml 10,50

Pomarańcza (Orange) 40 ml 10,50

Grapefruit (Grapefruit) 40 ml 10,50

Wiśnia (Cherry) 40 ml 10,50

Czarna porzeczka (Black currant) 40 ml 10,50

Czerwona porzeczka (Red currant) 40 ml 10,50

Malina (Raspberry) 40 ml 10,50

Ananas (Pineapple) 40 ml 10,50

Śmietanka (Sweet cream) 40 ml 10,50

Adwokat (Homemade Advocate) 40ml 14,50

Koniecznie sprobuj naturalnej wodkie limitowanej.

Produkowane jest 100 butelek miesięcznie.

Moc około 38-50%.

Nie jest to alkohol aromatyzowany.

Smaki są ekstrakowane w sposob naturalny poprzez
destylacje.

- O smaku żurku 40 ml 17,90
- O smaku wędzonego śledzia 40 ml 17,90
- O smaku kwaśnicy 40 ml 17,90
- O smaku borowików 40 ml 17,90
- O smaku chleba 40 ml 17,90
- O smaku tuńczyka w puszcze 40 ml 17,90 (sprzedawane
w porcjach 5 x 40 ml=200ml puszka)

1. Wódka Żurbówka czysta 40 ml 7,90
2. Wódka J.A. Baczewski monopolowa 40 ml 12,90
3. Wódka Dzikie Kaczka czysta 40 ml 7,90
4. Wódka Morosha Carpathian 630* 40 ml 7,90

(unikalna ukraińska wódka produkowana na bazie krystalicznie czystej wody mineralnej z Karpat pobieranej z głębokości 630 m oraz najlepszego spirytusu wzbogaconego o napar z płatków owsianych... klasa PREMIUM)

- 5. Wódka Morosha Spring 470* 40ml 7,90*
- 6. Wódka Michał Kleofas Ogiński czysta 40 ml 9,50*
- 7. Wódka Biały Bocian czysta 40 ml 8,90*
- 8. Wódka Absolut czysta 40ml 9,90*
- 9. Wódka Finlandia czysta 40ml 9,90*
- 10. Wódka żółtkowa gorzka 40ml 8,50*
- 11. Ballantine's 40ml 13,50*
- 12. Johny walker red label 40 ml 13,50*
- 13. Johny walker black label 40 ml 23,90*
- 14. Jack Daniels whisky 40ml 17,00*
- 15. Grant's whisky 40 ml 15,50*
- 16. Jagermeister likier 40ml 16,90*
- 17. Gin Seagram's 40 ml 12,50*
- 18. Tequila Don Diego Silver/Gold 40 ml 14,50*

Produkty na wynos wg wagi

Wędliny bez konserwantów, jedynie peklowane z dodatkiem
świeżych ziół. Powieszone w przewiewnym, chłodnym miejscu mogą
wisić i wisić☺

Wędliny w Szynku robione na wynos wg wagi w
kawałku oraz inne produkty na wynos

Wędliny wędzone drewnem olchowym, bez konserwantów.

Serce wołowe wędzone 8,50/100g
Schab wędzony z tłuszczem 10,00/100g
Golonka z kością wędzona 9,50/100g
Boczek wędzony surowy 8,00/100g
Baleron wędzony 10,00/100g
Polędwiczki wieprzowe wędzone parzone 14,50/100g
Szynka z tłuszczem 10,00/100g
Słonina wędzona 5,90/100g
Słonina wędzona mięsna 7,90/100g
Kiełbasa wieprzowa podsuszana 8,90 zł/100g
Kiełbasa wieprzowa 7,90 zł/100g
Ozór wołowy wędzony parzony 7,60/100g

Wędliny dojrzewające, suszone bez konserwantów w Szynku
robione

Boczek suszony dojrzewający a'la Panchetta 12,5 zł/100g
Schab suszony dojrzewający 12,5 zł/100g
Karkówka suszona dojrzewająca 12,5 zł/100g
Szynka kulka suszona dojrzewająca 12,5 zł/100g
Szynka z tłuszczem suszona dojrzewająca 12,5 zł/100g

Inne specjalty przez nas robione

Soczewiaki 1 szt. 25,90 zł na wynos
Smalec słonina surowa/wędzona słoik 200ml 25,90
Powidła śliwkowe w Szynku Smażone 25,90
Konfitura z malin 28,90
Konfitura z czarnej porzeczki 25,90
Śliwka po londyńsku 28,90
Chrzan 18,90
Musztarda z chrzanem 18,90
Zupa dnia zapytaj: pomidorowa, kapuśniak, grochowa, barszcz ukraiński, ogórkowa słoik 0,9l – 56,90
Żur na kwaśnie słoik 0,9l – 64,90
Czernina słoik 0,9l – 75,90
Meduza z wieprza pojemnik 25,90
Chutney śliwkowy 28,90
Żurawina 28,90
Gruszka gotowana w czerwonym winie deserowa 0,9l 39,90
Jaja wiejskie 1 sztuka – zapytaj o cenę
... a do tego chleb w Szynku pieczony, na zakwasie, z ziarnami 70,00 kg

*Alergeny w daniach zostały oznaczone poniższymi
piktogramami*

14 FOOD ALLERGENS



*gluten jaja ryba skorupiaki orzechy ziemne soja seler
mleko orzechy gorczyca sezam dwutlenek siarki łubin mięczaki*

Od 6 do 8 osób doliczamy 10% serwis.

Od 9 osób doliczamy 15% serwisu.

We charge 10% of the service for more than 5 to 8 people.

We charge 15% of the service for more than 8 people.