



*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 lub sarny

Kotlet z cielaka czyli sznycel cielęcy

Sarna ze słoja w galaretkie

Królewski Kąsek Stekowy z jelenia

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

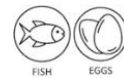
Szama

Zimna zapowiedź... na dobry początek

(Cold snaps)

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

(herring with onion, potato salad) 35,90



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

(bread with lard, pickled cucumber) 31,90



3. *Okrasa z kaczego cyca (200ml) rodzaj tataru z piersi wiejskiej kaczki z przyprawami, ogór kwaszony i inne pikle, chleb w Szyнку pieczony (type of duck breast tartare,*

pickles, homemade bread) 57,90



4. *Sarna w słoju w galarecie (250-280g), pikle, chrzan, chleb w Szyнку pieczony, masło (roe deer's meat in jelly (250-280g), pickles, horseradish, homemade bread,*

butter) 63,90



5. *Cymes tatar z jajem (120g), wołowy z piklami, grzybem marynowanym, anchois, masłem i chlebem w Szyнку pieczonem (beef tartare, anchovy, pickles, homemade bread, butter) 56,90*



6. *Dzikí Cymes Tatar z jajem (120g), z jelenia, z piklami, grzybem marynowanym, masłem i chlebem w Szyнку pieczonem (deer tartare, pickles, homemade bread, butter) 65,90*







7. *Dzikí Cymes Tatar z jajem z małego zwierza (120g), z sarny, z piklami, grzybem marynowanym, masłem i chlebem w Szyнку pieczonem (roe deer's tartare, pickles, homemade bread, butter) 66,90*






8. *Deska wędlin w Szyнку 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.

9. *Praska Meduza z wieprza, chleb w Szyнку pieczony, masło, grzybki marynowane (jelly of pork legs, homemade bread, butter, mushrooms)* 35,90    




Grzana zapowiedź czyli dania na mniejszy głód (warm appetizers)

1. *Pyzy pociejowskie kartoflane (7-8 szt), w słoju, ze skwarami (balls potato dumplings with bacon)*
43,90  
Opcja wegetariańska: z cebulą smażoną (vegetarian option: backed onion)
2. *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)*
47,90 
3. *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) 47,90   

4. *Baba kartoflana obsmażana, ze sosem z*

podgrzyba (tart potato with mushroom sause) 47,90   

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




z gulaszem praskim (100g)(beef goulash) 54,90  

ze śmietanom kwaśnom (sour cream) 39,90   

*ze śmietanom kwaśnom i powidłami śliwkowymi (sour
cream, plum jam) 45,90*   

ze sosem z podgrzyba (mushroom sause) 47,90   

*ze serem owczym prawdziwy oscypek, szczypiurem,
żurawiną, śmietanom kwaśnom (goat cheese, chive,*

cranberry, sour cream) 53,90   

Polewki ...

nie ma to jak praska zupaaa 😊

(Soup)

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

sausage, egg, sour cream) 33,90



Polecamy chleb w Szyнку pieczony do żuru lub puree ziemniaczane ze skwarkami☺

2. *Flaki praskie nic dodać, nic ująć (tripe soup) 35,90*



Polecamy chleb w Szyнку pieczony do flaków☺

3. *Flaki praskie po staropolsku z tartym serem*

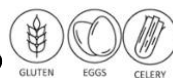
dojrzewającym Bursztyn 38,90









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) 39,90



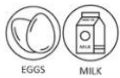
5. *Rosół Nieklarowany kolagenowy z mięs wielu – sarna, kaczka, wołowina, jeleń; jakie kucharz wrzuci – z lanymi kluseczkami (Broth from many meats - roe deer, duck, beef, deer; what the cook will throw in - with poured dumplings)* 35,90   

6. *Siemranka ognista czyli nasza autorska polewka, której nie zjesz nigdzie indziej.... To ostro kwaśna zupa koperkowa z sercami i groszkiem (This is a spicy and sour dill soup with hearts and peas)* 32,90   

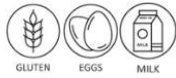
7. *Polewka dziś gotowana (soup of the day)* 25,90

*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) 73,90*



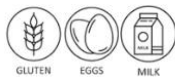
2. *Kotlet z cielaka czyli sznycel cielęcy (300g), puree ziemniaczane, cytryna (veal schnitzel, mashed potatoes, lemon) 86,90*





3. *Czeski gulasz z wołu (180g) z bułeczkami parowanymi, modra kapusta (Czech style beef stew with steamed buns, red cabbage) 73,90*





4. *Bitki z krowy z grzybem (160g) – bitki wołowe z podgrzybkim w sosie ze kluchamy kartoflanymi i ogórem kiszonym (beef, mushrooms, dumplings, pickled cucumber) 73,90*




5. *Królewski Kąsek Stekowy z jelenia (ok 250-300g)*
czyli soczysty stek sous vide w sosie z owoców leśnych
podany na pure z selera z białą czekoladą i rumianymi
kopytkami (juicy sous vide steak in a forest fruit sauce
served on celery puree with white chocolate and golden
potato dumplings) 108,90  

Dostępne w wybrane dni. Available on selected days.



6. *Golonka z różowej świni w czarnym piwie (400-500g),*
z warzywami, pure chrzanowe ~ golonka pieczona i
duszona w piwie porter (pork knuckle baked and
stewed in porter beer with vegetables and horseradish
puree) 77,90  




Dostępne w wybrane dni. Available on selected days.



7. *Żebra na pyszno robionego (370-400g) żeberka*
pieczone ze śliwkowym chutneyem, łódkowe kartofle
(ribs baked plum chutney, baked potatoes) 74,90 



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) 68,90  

9. Pyzy pociejowskie z mięsikiem (6 szt), ze skwarami (balls potato dumplings with meat and bacon) 57,90  

10. Praski bajzel, czyli pyzy z mięsikiem, baba kartoflana, soczewiak ze sosem grzybowym (tart potato, potato pancake stuffed with lentils, balls potato dumplings with meat) 65,90   

11. Złota rybka czyli filet z lina smażony na maśle (170g), cytryna, koper, kartofle, surówka (tench fillet fried in butter (180g), lemon, dill, potatoes, salad) 76,90  

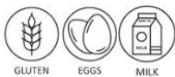
12. Dzika rybka, czyli smażony filet z sandacza (170g) na sosie kurkowym, kartofle, surówka (fried zander fillet, chanterelle sauce, potatoes, salad) 85,90  

Uzupełnienia wszelakie jako dodatek

Łódki kartoflane (fried potatos) 25,00
Kapucha zasmażana (sweet cabbage) 15,00
Buraczki na zimno (beetroots) 15,00
Wiązka surowizny – sałatka dnia (salad) 15,00
Pomidor z cebulką (tomato with onion) 15,00
Mizerota ze śmietaną (cucumber salad) 15,00
Śliwkowy chutney (plum chatney) 14,00
Ogór kwaszony (pickled cucumber) 14,00
Chleb w Szyнку pieczony (4 kromki)(homemade bread) 12,00
Chrzan w Szyнку robiony 8,00
Musztarda z chrzaniem w Szyнку robione 8,00
Masło 7,00

Stodka Praga

1. Racuchy z jabłkiem 3 szt. (pancakes with apple) 38,90



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




pistachio mascarpone, chocolate sauce) 43,90  



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

sernik domowy (cheesecake), brownie (brownie),

szarlotka (applepi), pleśniak (shortcrust cake with

meringue) 37,90   

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

lekką goryczką na końcu☺ (handmade halva)  38,90

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

maślanych ciasteczek oraz sosem czekoladowym... (Ice

cream dessert with whipped cream, butter cookie

crumble, and chocolate sauce) 39,90   

Napitek grzejący

(Hot drinks)

1. *Kawa espresso, kawa czarna, kawa z mlekiem (espresso, black coffee, white coffee) 50/200ml 15,00*
2. *Podwójne espresso (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 Szynekowa, 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!!! (lemonade made by us, naturally carbonated) 300 ml 18,90*

2. *Lemoniada robiona z soków wyciskanych 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 18,90*
4. *Kompot domowy (compote) 300 ml 18,90*
5. *Saturator czyli woda z syropem malinowym, cytryną (soda, juice raspberry, lemon) 300ml 15,90*
6. *Bubble Tea brzoskwinia, truskawka, mango (Bubble tea peach, strawberry, mango) 0,33l 17,90*
7. *Pewex saturator :-)) czyli woda z syropem Sunquick (pomarańcza, maracuja, mango), cytryną (i.e. soda water with Sunquick syrup (orange, passion fruit, mango), lemon 300 ml 18,90*
8. *Bombilla Red mate + acai, granat, żurawina 0,5l 18,90*
9. *Bombilla Red mate + mirabelka 0,5l 18,90*
10. *Soki tłoczone 300 ml*
 - a) *jabłko (pressed apple juice) 17,00*
 - b) *jabłko - maracuja (pressed apple - passion fruit) 19,00*

- c) *pomarańcza (pressed orange juice) 18,90*
11. *Coca Cola, Coca Cola zero 300ml 15,00*
12. *Kwas Chlebowy (kvass) lany 300ml 16,90*
13. *Sok pomidorowy (tomato juice) 300 ml 16,90*
14. *Coca cola dzbanek, Sprite 1000 ml 29,90*
15. *Woda gazowana / b.gaz 1000 ml 22,90*
16. *Woda gazowana / niegazowana (water/soda) 0,3l 13,00*

Ankohole

(alcohols)

PIWA

(beer)

Piwa lane z beczki na kufle

(Draft beer)

1. *Piwo Czeskie Skalak eks. 11% 500ml 17,90*
2. *Piwo Czeskie (zapytaj jakie dziś jest) 500 ml 17,90*
3. *Piwo grzane z imbirem, goździkami, cynamonem, sokiem malinowym 500 ml 26,90*

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

Rohozec 13% tmawe ciemne 18,90

Rohozec Cecilia bezglutenowe jasne 18,90

Staropramen Lezak jasne 19,90

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

Raciborskie pszeniczne 17,90

Fortuna Kwaśna Pigwa 0,5l 5,6% 18,90

Fortuna Wiśniowa 0,5l 5,1% 18,90

Fortuna Mirabelka 0,5l 5,1% 18,90

Fortuna Czarne Whisky Wood 0,5l 18,90

Bezalkoholowe (alcohol free) 0,5l

Inne Beczki free IPA 18,90

Rohozec nealko 17,90

Miostaw & Maktowicz ArcyBezalko 0,5l 17,90

Miostaw Pszeniczne Bezalkoholowe 0,5l 17,90

Miostaw bezalkoholowe Matcha & Yuzu 0,5l 17,90

Cydr (cider)

*Cydr Miostawski półwytrawny (cider semi dry) 0,5l
4,5% 18,90*

*Cydr Miostawski Mango-Marakuja (cider mango -
passion fruit) 4,5 % 0,5l 18,90*

*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 wytrawne, ciemno-rubinowe, 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, rubinowy 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, orzeźwiająca, 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 – 21,90

APEROL SPRITZ GREEN czyli drink
z prosecco, aperolu, wody gazowej, lime 170 ml –
21,90

Wódki i likiery (vodka and liqueurs)

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

(Homemade vodka with fresh juice)

Cytryna (Lemon) 40 ml 11,50

Pomarańcza (Orange) 40 ml 11,50

Grapefruit (Grapefruit) 40 ml 11,50

Czarna porzeczka (Black currant) 40 ml 11,50

Czerwona porzeczka (Red currant) 40 ml 11,50

Malina (Raspberry) 40 ml 11,50

Adwokat (Homemade Advocate) 40ml 15,50

Koniecznie sprobuj naturalnej wodkie limitowanej.

Produkowane jest 100 butelek miesiecznie.

Moc okolo 38-50%.

Nie jest to alkohol aromatyzowany.

*Smaki su ekstrakowane w sposob naturalny poprzez
destylacje.*

- O smaku żurku 40 ml 18,90*
- O smaku wędzonego śledzia 40 ml 18,90*
- O smaku kwaśnicy 40 ml 18,90*
- O smaku borowików 40 ml 18,90*
- O smaku chleba 40 ml 18,90*

- *O smaku tuńczyka w puszcze 40 ml 18,90*
(sprzedawane w porcjach 5 x 40 ml=200ml puszka)

- *O smaku barszcz czerwony 40 ml 18,90*

- *O smaku pistacja 40 ml 18,90*

- *O smaku dubajskiej czekolady 40 ml 18,90*

1. *Wódka Żurbówka czysta 40 ml 8,50*

2. *Wódka J.A. Baczewski monopolowa 40 ml 12,90*

3. *Wódka Dzika Kaczka czysta 40 ml 8,50*

4. *Wódka Morosha 40ml 8,50*

5. *Wódka Michał Kleofas Ogiński czysta 40 ml 9,50*

6. *Wódka Absolut czysta 40ml 9,90*

7. *Wódka Finlandia czysta 40ml 9,90*

8. *Wódka żółtkowa gorzka 40ml 8,50*

9. *Ballantine's 40ml 13,50*

10. *Johny walker red label 40 ml 13,50*

11. *Johny walker black label 40 ml 23,90*
12. *Jack Daniels whisky 40ml 17,00*
13. *Grant's whisky 40 ml 15,50*
14. *Jagermeister likier 40ml 16,90*
15. *Gin Seagram's 40 ml 12,50*
16. *Tequila Don Diego Silver/Gold 40 ml 14,50*

Produkty na wynos wg wagi

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

*Wędliny w Szyнку 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

Boczek wędzony surowy 8,00/100g

Baleron wędzony 10,00/100g

Szynka z tłuszczem 10,00/100g

Szynka kulka 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

Inne specjały przez nas robione

Soczewiaki 1 szt. 25,90 zł na wynos
Smalec słonina surowa/wędzona stoik 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 chrzaniem 18,90
Zupa dnia zapytaj: pomidorowa, kapuśniak, grochowa,
barszcz ukraiński, ogórkowa stoik 0,9l - 56,90
Żur na kwaśnie stoik 0,9l - 64,90
Czernina stoik 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 Szyнку pieczony, na zakwasie, z
ziarnami 70,00 kg*

*Alergeny w daniach zostały oznaczone poniższymi
piktogramami*

14 FOOD ALLERGENS



GLUTEN



EGGS



FISH



CRUSTACEANS



PEANUT



SOYA



CELERY



MILK



TREE NUTS



MUSTARD



SESAME



SULPHUR DIOXIDE



LUPIN



MOLLUSCS

*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.