



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

*Wszystkie dania przygotowywane są
na miejscu, bez udziału 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

Żebra na pyszno robione

Golonka z różowej śwyni

zBoczek na chrupko pieczony

Wielki schaboszczak z gnatem

Policzki wołowe w czerwonym winie duszone

Bycze zrazy z młodej krowy

Cytrynówka, pomarańczówka, Grapefruitówka,

wiśniówka u nasz robione

Chleb w Szynku pieczony, na zakwasie

Ajerkoniak w Szynku kręcony...

Szama

Zimna zapowiedź

(Cold snaps)

1. *Śledź na zagrychę z beki, z chlebem w Szyнку pieczonem (herring with onion) 13,90*
2. *Śledź od Kaszuba z naszym chlebem w Szyнку pieczonem (herring Kashubian, bread) 15,90*
3. *Chleb ze szmalcem w Szyнку robionem, ogór (bread with lard, pickled cucumber) 9,90*
4. *Cymes tatar z jajem, wołowy z piklami, masłem i chlebem w Szyнку pieczonem (beef tartare, pickles, bread, butter) 20,90*

5. *Tatarska gęgawa z piklami, masłem i chlebem w Szyнку pieczonem, czasem z granatem czyli tatar z gęsi* (geese tartare, pickles, grenade, bread, butter) 26,90
6. *Tereny zielone, sałatka cudna z brokułem, słonem serem, pomidorkiem malutkiem, czochem, słonecznikiem i czemś zielonem* (salad with broccoli, tomatoes, feta cheese, garlic, sunflower seeds) 18,90
7. *Pijane tereny czyli smażony camembert na pijanej gruszy, z orzechami i zielninami* (salad with fried camembert, pear wine, nuts) 25,90
8. *Utopenec praski, czyli serdel na ostro marynowany w orecie, masło, chleb w Szyнку pieczony* (frankfurter marinated, bread, butter) 13,90

Grzana zapowiedź

(warm appetizers)

1. *Pyzy pociejowskie* kartoflane, w słoju, ze skwarami
(balls potato dumplings with bacon) 16,90
2. *Chrupcie rybcie*, czyli ateryzna w całości na chrupko
smażona (small fish crispy fried) 25,90
3. *Placki kartoflane dryndziarskie* (Polish potato pancake):
 - z gulaszem praskim (beef goulash) 19,90
 - ze śmietanom kwaśnom (sour cream) 14,90
 - z sosem z pieczary i inszego grzyba
(mushroom sauce) 17,90
 - z pastom wątrókwom z cebulom duszonom (mousse
liver and onions) 17,90
 - ze śmietaną i kawiozem drobnem (sour creme, fine caviar)
23,90

4. *Prażucha ze skwarami* (Polish specialty: potatoes and flour, greaves) 16,90

5. *Śląskie kluchy ze świnskimi skwaramy* (potato dumplings, greaves) 17,90

6. *Śląskie kluchy z sosem z pieczary* (potato dumplings, mushroom sauce) 19,90

Polewki

(Soup)

- 1. Żur na kwasie z naszej beki z kiełbasa, na zakwasie, z jajem i kwaśnym śmietanom - wszystko robione na miejscu (polish soup with with sour flour, with sausage, egg, sour cream) 14,90*
- 2. Jucha buraczana na kwasie z uszami barszcz czerwony na kwasie przez nasz robionym, uszka mięsne (beetroot with dumplings) 13,90
bez ucha (beetrot) 7,00*
- 3. Flaki praskie nic dodać, nic ująć (tripe soup) 14,90*
- 4. Polewka dziś gotowana (soup of the day) 10,00*

Dania najgłówniejsze

(Main dishes)

- 1. Wielki schaboszczak z gnatem, kartofle opiekane, słodka kapusta czyli kotlet schabowy z kością
(pork chop, fried potatoes, sweet cabbage) 29,90*
- 2. Bycze zrazy Cyryla i Metodego – zrazy z młodej wołowiny, nadziewany boczkiem wędzonym, ogórkiem i cebulką duszoną w sosie ze kopytami kartoflanymi i ogórem kiszonym (beef roll with bacon, onion and pickles, dumplings, pickled cucumber) 37,90*
- 3. Golonka z różowej świni golonka na kapuście kwaśnej z prażuchom (roast pork knuckle, sour cabbage, prażucha) 36,90*
- 4. Żebra na pyszno robionego żeberka pieczone ze śliwkowym chutneyem, łódkowe kartofle (ribs baked plum chutney, baked potatoes) 38,90*

5. *Smażony syr z tatarską omaćką, s bramborami z Praskiej ulicy, smażony ser w panierce z sosem tatarskim, z łódkowymi kartoflami* (fried cheese, tartar sauce, fried potatoes) 29,90
6. *Pucki z pijanej krowy czyli policzki wołowe duszone w czerwonym winie, kluchamy śląskimi i modra kapusta* (Beef cheeks braised in wine, cereals, red cabbage) 35,90
7. *Kawał chrupiącego zBoczka z sosem chrzanowo-malinowym i prażuchom okraszonom* (crispy pork belly, horseradish - raspberry sauce, Prażucha) 34,90
8. *Wodne elementa czyli 15 krewetek w sosie z wina, czochu, pomidorów suchych i inszych przypraw z chrupkom bułom* (15 shrimps in wine, sun-dried tomatoes, pesto, garlic, garlic baguette) 38,90
9. *Placek praski z kartofla z gulaszem pikantnem* (potato cake with spicy stew beef) 29,90

10. Morowe pierogi garkotłuka (stuffed dumplings):

z mięsivem treściwem, ze skwarami, mięsne (meat with greaves) 19,90

z trawom podartom, ze szpinakiem (spinach and feta cheese) 19,90

z kapustom i grzybamy (cabbage and mushrooms) 19,90

z pieczarom i cebulom (champignons) 19,90

kacapy czyli ruskie (potatoes and white cheese) 19,90 zł

Uzupełnienia wszelakie jako dodatek

Łódki kartoflane (fried potatos) 6,00

Kopyta z kartofli (potato dumplings) 7,00

Śląskie kluchy (potato dumplings) 7,00

Kapucha zasmażana (sweet cabbage) 6,00

Kapucha kwaśna na ciepło (sour cabbage) 6,00

Modra kapusta (red cabbage) 6,00

Wiązka surowizny (salad) 6,00

Pomidor z cebulką (tomato with onion) 6,00

Mizerota ze śmietaną (cucumber salad) 6,00

Sos z pieczary i grzyba inszego (mushroom sauce) 6,00

Śliwkowy chutney (plum chatney) 6,00

Ogór kwaszony (pickled cucumber) 6,00

Prażucha 7,00

Chleb w Szyнку pieczony (homemade bread) 5,00

Słodka Praga

- 1. Racuchy z jabłkiem (pancakes with apple) 12,90*
- 2. Biała Praga, beza, chrupiąca z zewnątrz i ciągnąca w środku z bitą pianą i owocami lub orzechami (meringue with whipped cream and fruit or nuts) 18,90*
- 3. Dżaket Człowieka Gummy, beza, chrupiąca z zewnątrz i ciągnąca w środku, z pistacjowym mascarpone i kroplom ankołolu (meringue with whipped cream, pistachio mascarpone, chocolate sauce) 20,90*
- 4. Chrupiąca prażanka, beza, chrupiąca z zewnątrz i ciągnąca w środku, z mascarpone o smaku masła orzechowego i kroplom ankołolu (meringue with whipped cream, peanut butter mascarpone, chocolate sauce) 20,90*

5. *Pleśniak staropolski, sernik domowy, brownie, szarlotka z lodami – zapytaj co dziś mamy... i za ile (pastry, pie, homemade cheesecake, brownie - ask which available today)*
6. *Lody z chałwą, śmietanom, orzechami i adwokatem w Szyнку kręconym (ice cream, halva, walnut, Advocat) 18,90*
7. *Lody waniliowe z owocami i polewami, inne dodatki (vanilla ice cream with fruit and sauce) 16,90*

Napitek grzejący

(Hot drinks)

- 1. Kawa espresso, kawa czarna, kawa z mlekiem
50/200ml 7,00*
- 2. Kawa latte 300ml 11,00*
- 3. Kawa cappuccino 200ml 8,00*
- 4. Kawa zbożowa z mlekiem 200ml 7,00*
- 5. Herbata (Tea) 200ml 7,00*
- 6. Herbaty smakowe 200 ml 8,00*
- 7. Herbata indyjska śmieciowa 200 ml 7,00*
- 8. Herbata zimowa, dobra także latem, z miodem,
cynamonem, goździkiem, pomarańczą, sokiem,
cytryną (Winter tea) 11,90*

Napitek bezalkoholowy

(Cold drinks)

1. *Saturator* czyli woda z sokiem malinowym, cytryną i miętą (soda, juice raspberry, lemon, mint) 300ml 8,50
2. *Orenżada wyborowa* (orangeade) 300ml 7,50
3. *Lemoniada u nasz robiona* (homemade lemonade) 300ml 10,50
4. *Kompot domowy* (compote) 300 ml 8,00
5. *Cola, Cola zero, Sprite* 200ml 6,00
6. *Woda gazowana /niegazowana* (water/soda) 200ml 6,0
7. *Soki maurer BIO bez dodatku cukru, wyciskane, pasteryzowane* (Organic juices) 300ml 12,90
śliwka (plum), *czarna porzeczka z jabłkiem* (Black currant with apple), *jabłko* (apple), *wiśnia* (cherry), *czzerwona porzeczka z jabłkiem* (red currant with apple), *truskawka z jabłkiem* (strawberry with apple), *malina z jabłkiem* (raspberry with apple), *jabłko z miętą* (apple with mint), *burak z jabłkiem* (beetroot with apple), *rabarbar*

z jabłkiem (rhubarb with apple), *marchew z jabłkiem*
(carrots with apple), *seler z jabłkiem* (celery with apple),
pomidor (tomato)

8. *John lemon* lemoniada rabarbarowa, gruszkowa,
kola, czarna porzeczka, śliwka (lemonade: rhubarb, pear,
cola, black currant, plum) but. 300ml 13,00
9. *Yerbata* – lemoniada na bazie yerba mate lub
yerbamate i granatu (yerba mate lemonade) 300ml 13,00
10. *Podpiwek lany* 300ml 7,50
11. *Razowy Zakwas Chlebowy* (kvass) lany 300ml 7,50
12. *Sok wyciskany z pomarańczy* (orange juice
fresh) 300 ml 14,90
13. *Sok wyciskany z grapefruita* (grapefruit juice
fresh) 300 ml 14,90
14. *Sok wyciskany mix* (mix juice fresh) 300 ml
14,90

Ankohole

(alcohols)

CYDRY

(ciders)

Polski Dzik jabłko 4,5% 300ml 11,90

Polski Dzik Gruszka 4,5% 300 ml 11,90

Meli Melum 275ml 12,90

Circus Cider "Sweet Dancer" 4,5% 14,90

Circus Cider "Strongman" 7,5% 14,90

Cider Inn Niebieski (wytrawny) 16,90

Cider Inn Zielony (półwytrawny) 16,90

PIWA

(beer)

Piwa lane z beczki na kufle

(Draft beer)

- 1. Piwo Czeskie Skalak 11% 400ml – 8,50*
- 2. Piwo specjalne - zapytaj*

CZECHY (Czech Beer)

Primator Lager Premium 12% eks. jasne 9,90

Primator Weizenbier 12% eks. pszeniczne 11,90

Primator English Pale Ale półciemne 11,90

Primator non alkohol 10,90

Primator Double 24% eks. ciemne 14,50

Skalak malina 10,00

Skalak Czech jasne, 3,2% alk. 9,00

Skalak Non Alko bezalkoholowe 9,00

Skalak tmawe ciemne, 13% eks. 12,00

Skalak X ciemny lager 9,50

Skalak Y „Ypsilon” jasny lager 9,50

Staropramen 12% niefiltrowany 13,50

Staropramen Lezak 12% eks. jasne 13,50

Staropramen Cerny ciemne 13,50

Krusovice Svetle 10% eks. jasne 11,50

Krusovice Psenica pszeniczne 12,90

Krusovice Cerne ciemne 12,00

UKRAINA (Ukrainian Beer)

Obolon Pszeniczne 12,5% eks. 12,00

Obolon Białe jęczmiennie – pszeniczne 12,00

NIEMCY (Germany Beer)

Bergquell Erdbeer-Porter ciemne z dod. truskawk1 14,00

Bergquell Kirsch-Porter ciemne z dodatkiem wiśni 14,00

POLSKA (Polish Beer)

Raciborskie 12% eks. jasne 10,50

Raciborskie Miodowe 12,3% eks. miodowe 11,50

Raciborskie Zielone 11% eks. piwo zielone 11,50

Raciborskie Rżnięte 12% eks. ciemne 11,50

Raciborski Pils 12% eks. 11,00

Bytów melonowe 0,5 but. 12,00

Warszawianka czeski pilzner 0,5 but. 11,50

Wąsosz 12% niefiltrowane 0,5 but. 10,50

Wąsosz Marynka pilz 0,5 but. 10,50

Wąsosz jagodowe 0,5 but. 12,50

Wąsosz jeżynowy 0,5 but 12,50

Wąsosz malinowy 0,5 but 12,50

Wąsosz miodowo – malinowy 0,5 but. 12,50

Wąsosz porzeczkowy 0,5 but. 12,50

Wąsosz miodowy 0,5 but. 12,00

Wąsosz Sir Arthur bitter 0,5 but. 15,00

Wąsosz Albert niemiecki hefeweizen 0,5 but. 16,50

Wąsosz Freddie IPA 0,5 but. 16,50

Perła Chmielowa 8,90

Zwierzyniec 0,33 7,50

Jabłonowo Manufaktura:

Na miodzie gryczanym 0,5 but. 12,00

Koźlak Double 0,5 but. 12,00

Klasztorne górna fermentacja 0,5 but. 12,00

Pivo 0,5 but. 9,50

Miedziane 0,5 but. 12,00

Pils 5,6% 0,5 but. 11,00

APA 6% 0,5 but. 12,00

Anstadt Pilzneńskie Pełne 0,5 but. 12,90

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

- 1. Praskie szaleństwo 750 ml dzbanek trójniaka z przyprawami i pomarańczą na gorąco 59,90*
- 2. Praskie szaleństwo 100 ml kubek trójniaka z przyprawami na gorąco 15,00*
- 3. Piękna prażanka 100ml, miód pitny, wódka, sok z cytryny 15,00*

Wina (Wine)

- 1. Wino stołowe czerwone wytrawne, białe wytrawne 100ml 6,00*
- 2. Wino butelka do wyboru (bottle of wine) 750ml 52,00*
- 3. Wino grzane z goździkami, cynamonem, pomarańczą i imbirem (hot wine) 200ml 15,00*

Wódki i likiery (vodka and liqueurs)

*Polecamy wódki w Szyнку warzone na sokach
wyciskanych!!!*

(Homemade vodka)

Cytrynowka (Lemon) 40 ml 6,00

Pomarańczówka (Orange) 40 ml 6,00

Grapefruitówka (Grapefruit) 40 ml 6,00

Wiśniówka (Cherry) 40 ml 6,00

Oraz

*Adwokat w Szyнку kręcony! (Homemade Advocate)
40ml 8,00*

1. *Wódka Żytnia Retro czysta 40ml 5,00*
2. *Wódka Absolut czysta 40ml 8,00*
3. *Wódka Finlandia czysta 40ml 7,50*
4. *Wódka Żytnia malinówka, wiśniówka, pigwówka,
orzechówka, cytrynówka, czarny bez 40ml 6,00*
5. *Wódka żołądkowa gorzka 40ml 6,00*
6. *Ballantine's 40ml 9,00*
7. *Jack Daniels whisky 40ml 10*
8. *Jagermeister likier 40ml 9,50*
9. *Siwucha 40ml 9,50*

Od 10 osób doliczamy serwis.

