



*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 świni w piwie porter na ciapkapuście*

*Szarpana wieprzowina*

*Wielki schaboszczak z gnatem*

*Śląskie Niebo*

*Policzki wołowe w czerwonym winie duszone*

*Bitki z krowy z grzybem*

*Wędliny u nas wędzone*

*Cytrynówka, pomarańczówka, Grapefruitówka, wiśniówka i*

*inne 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 sałatką kartoflaną (herring with onion, potato salad) 14,90*
2. *Śledź od Kaszuba z sałatką kartoflaną (herring Kashubian, potato salad) 16,90*
3. *Chleb ze szmalcem w Szyнку robionem, ogór (bread with lard, pickled cucumber) 10,90*
4. *Cymes tatar z jajem, wołowy z piklami, prawdziwkim, masłem i chlebem w Szyнку pieczonem (beef tartare, pickles, bread, butter) 24,90*

5. *Rostbef na zimno, sos malinowy, sałatka kartoflana*  
(rostbef, raspberry sauce, potato salad) 27,90
  
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) 22,90
  
7. *Deska mięsiva dymionego w Szyнку robionego – wędzone drewnem olchowym, z czasem dojrzewające mięsivo*  
*mała (dla 1-2 osób) 33,90*  
*duża (dla 2-4 osób) 43,90*

*Cennik wędlin na wynos, na końcu karty.*

8. *Utopenec praski, czyli serdel na ostro marynowany w ocecie, masło, chleb w Szyнку pieczony* (frankfurter marinated, bread, butter) 13,90

9. *Meduza z wieprza z burakiem piklowanym, chleb w Szynku pieczony, masło (jelly of pork legs with pickled beetroot, home made bread, butter) 14,90*

## *Grzana zapowiedź*

*(warm appetizers)*

1. *Szpik wołowy upieczony przez mego dziada, z pieczonym czochem, tymiankiem i grzankami (roasted beef marrow, with roasted garlic and croutons) 27,90*
2. *Pyzy pociejowskie kartoflane, w słoju, ze skwarami (balls potato dumplings with bacon) 16,90*
3. *Pyzy pociejowskie z mięsivem, ze skwarami (balls potato dumplings with meat and bacon) 23,90*
4. *Ciাপkapusta ze skwarami czyli kartofle z kapusta kiszona, z boczkiem i skwarkami (Polish specialty: potatoes with sauerkraut, bacon and cracklings) 18,90*
5. *Baba kartoflana z musem grzybowym (tart potato with mushroom mousse) 22,90*

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

*z gulaszem praskim (beef goulash) 23,90*

*ze śmietaną kwaśną (sour cream) 16,90*

*z musem z pieczary i innego grzyba*

*(mushroom mousse) 21,90*

*ze śmietaną i powidłami śliwkowymi w Szyku*

*smażonymi (sour creme, home made plum jam) 23,90*

7. *Śląskie kluchy ze świnskimi skwaramy (potato*

*dumplings, greaves) 17,90*

8. *Śląskie kluchy z musem z pieczary (potato dumplings,*

*mushroom mousse) 21,90*



# *Polewki*

*(Soup)*

- 1. Żur na kwasie z naszej beki z kiełbasa, na zakwasie, z jajem i kwaśnom śmietanom - wszystko robione na miejscu (polish soup with with sour flour, with sausage, egg, sour cream) 15,90*
- 2. Jucha buraczana na kwasie z uszami barszcz czerwony na kwasie przez nasz robionym, uszka mięsne (beetroot with dumplings) 15,90  
bez ucha (beetroot) 8,00*
- 3. Flaki praskie nic dodać, nic ująć (tripe soup) 15,90*
- 4. Czernina z kluseczkami ziemniaczanymi i londyńską śliwką (Czernina - chocolate/bloody soup) with potato dumplings and London plum) 19,90*
- 5. Polewka dziś gotowana (soup of the day) 11,00*

# *Dania najgłówniejsze*

*(Main dishes)*

- 1. Wielki schaboszczak z gnatem, kartofle opiekane, słodka kapusta czyli kotlet schabowy z kością (pork chop, fried potatoes, sweet cabbage) 34,90*
- 2. Bitki z krowy z grzybem – bitki wołowe z podgrzybkami w sosie ze kopytami kartoflanymi i ogórem kiszonym (beef, mushrooms, dumplings, pickled cucumber) 36,90*
- 3. Golonka z różowej świni w czarnym piwie, z warzywami na ciapkapuście - golonka piczona i duszona w piwie porter (pork knuckle, sour cabbage, ciapkapusta) 38,90*
- 4. Śląskie niebo czyli kassler, dymione przez nas mięswo, w sosie z suszonych owoców, śliwki suszone, morele, kluski kładzione (Silesian sky or kassler, home made smoked meat, dried fruit sauce, dried plums and apricots, dumplings) 39,90*

5. *Żebra na pyszno robionego* żeberka pieczone ze śliwkowym chutneyem, łódkowe kartofle (ribs baked plum chutney, baked potatoes) 38,90
6. *Smażony syz z brusinką, s bramboramí z Praskiej ulicy,* smażony ser w panierce z żurawiną, z łódkowymi kartoflamy (fried cheese, cranberry, fried potatoes) 31,90
7. *Pucki z pijanej krowy czyli policzki wołowe* duszone w czerwonym winie, kluchamy śląskimi i modra kapusta (Beef cheeks braised in wine, cereals, red cabbage) 38,90
8. *Podarte mięsiwo na babie,* szarpana wieprzowina na babie kartoflanej z musem pieczarkowym, grzybkami shimeji, kleksem śmietany, piklowanym jabłkiem i burakiem (pulled pork on a potato baba with mushroom mousse, mushrooms, a drop of cream, pickled apple and beetroot) 38,90
9. *Placek praski z kartofla* z gulaszem pikantnem (potato cake with spicy stew beef) 34,90
10. *Morowe pierogi garkotłuka* (stuffed dumplings):

*z mięsivem treściwem, ze skwarami, mięsne (meat with greaves) 23,90*

*z trawom podartom, ze szpinakiem i sterem typu feta (spinach and feta cheese) 23,90*

*z kapustom i grzybami (cabbage and mushrooms) 23,90*

*z kaczką - odsmażane (duck, greaves) 25,90*

*kacapy czyli ruskie (potatoes and white cheese) 23,90*

## *Uzupełnienia wszelakie jako dodatek*

*Łódki kartoflane (fried potatos) 6,00*

*Kopyta z kartofli (potato dumplings) 8,00*

*Śląskie kluchy (potato dumplings) 8,00*

*Kapucha zasmażana (sweet cabbage) 7,00*

*Modra kapusta (red cabbage) 7,00*

*Wiązka surowizny (salad) 8,00*

*Pomidor z cebulką (tomato with onion) 7,00*

*Mizerota ze śmietaną (cucumber salad) 7,00*

*Śliwkowy chutney (plum chatney) 7,00*

*Ogór kwaszony (pickled cucumber) 6,00*

*Chleb w Szyнку pieczony (homemade bread) 5,00*

# *Słodka Praga*

- 1. Racuchy z jabłkiem (pancakes with apple) 15,90*
- 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) 23,90*
- 3. Sernik domowy, brownie, szarlotka z lodami – zapytaj co dziś mamy... i za ile (apple pie, homemade cheesecake, brownie - ask which available today)*
- 4. Lody z chałwą, orzechami i adwokatem w Szyнку kręconym (ice cream, halva, walnut, Advocat) 18,90*

# *Napitek grzejący*

*(Hot drinks)*

- 1. Kawa espresso, kawa czarna, kawa z mlekiem (espresso, black coffee, white coffee) 50/200ml 8,00*
- 2. Podwójne espresso (double espresso) 10,00*
- 3. Kawa latte (latte coffee) 300ml 13,00*
- 4. Kawa cappuccino (cappuccino coffee) 200ml 8,00*
- 5. Kawa zbożowa z mlekiem (cereal coffee, milk) 200ml 8,00*
- 6. Herbata (Black Tea) 200ml 7,00*
- 7. Herbaty smakowe (flavored tea) 200 ml 8,00*
- 8. Herbata indyjska śmięciowa 200 ml 7,00*
- 9. Herbata Szynekowa, dobra latem i zimą, z miodem, cynamonem, goździkiem, pomarańczą, cytryną (tea, honey, lemon, orange, cinnamon, clove, ginger) 14,90*

# *Napitek bezalkoholowy*

*(Cold drinks)*

- 1. Saturator czyli woda z sokiem malinowym, cytryną (soda, juice raspberry, lemon) 300ml 8,50*
- 2. Orenżada wyborowa (orangeade) 300ml 8,50*
- 3. Lemoniada u nasz robiona (homemade lemonade) 300ml 14,50*
- 4. Kompot domowy (compote) 300 ml 8,00*
- 5. Cola, Cola zero, Sprite 200ml 7,00*
- 6. Woda gazowana /niegazowana (water/soda) 200ml 7,0*
- 7. Sokí maurer BIO bez dodatku cukru, wyciskane, pasteryzowane, różne smaki (Organic juices various flavours) 300ml 13,90*
- 8. On lemon lemoniada rabarbarowa, gruszkowa, agrest, limonka, czarna porzeczka, śliwka (lemonade: rhubarb, pear, gooseberry, lime, blackcurrant, plum) but. 300ml 13,00*

9. *Yerbata* – lemoniada na bazie yerba mate lub  
*yerbamate i granatu* (yerba mate lemonade/yerba and grenade)  
300ml 13,00
10. *Kwas Chlebowy* (kvass) lany 300ml 9,00
11. *Sok wyciskany z pomarańczy* (orange  
juice fresh) 300 ml 14,90
12. *Sok wyciskany z grapefruita* (grapefruit  
juice fresh) 300 ml 14,90
13. *Sok wyciskany mix* (mix juice fresh) 300 ml 14,90
14. *Sok jabłkowy wyciskany* (apple juice fresh) 300ml 12,90



# *Ankohole*

*(alcohols)*

## *CYDRY*

*(ciders)*

*Polski Dzik jabłko 4,5% 300ml 13,90*

*Polski Dzik Gruszka 4,5% 300 ml 13,90*

## *PIWA*

*(beer)*

*Piwa lane z beczki na kufle*

*(Draft beer)*

*1. Piwo Czeskie Skalak eks. 11% 400ml 8,50*

*CZECHY (Czech Beer)*

*Primator Lager Premium 12% eks. jasne 11,00*

*Primator Weizenbier 12% eks. pszeniczne 11,90*

*Primator English Pale Ale półciemne 11,90*

*Primator non alkohol 11,00*

*Primator Double 24% eks. ciemne 14,50*

*Primator IPA 14,50*

*Primator stout 12,90*

*Rohozec 12% eks. 11,00*

*Rohozec tmawe ciemne 13,00*

*Rohozec Nealko bezalkoholowe 9,00*

*Rohozec X ciemny lager 9,90*

*Rohozec Y „Ypsilon” jasny lager 9,90*

*Staropramen 12% niefiltrowany 13,50*

*Staropramen 10% eks. jasne 13,50*

*Krusovice Svetle 10% eks. jasne 12,90*

*Krusovice Cerne ciemne 12,90*

*Birell svetly jasne non alko bezalkoholowe 11,90*

*Birell tmawe ciemne non alko bezalkoholowe 11,90*

*Kozel svetly 11,90*

*Kozel medium 13,90*

*Kozel czerny 13,90*

*Złoty Bażant 12% eks. 12,90*

*Budveiser Budvar jasne 10,90*

### *UKRAINA (Ukrainian Beer)*

*Obolon Pszeniczne 12,5% eks. 12,90*

*Obolon Białe jęczmiennie – pszeniczne 12,90*

### *POLSKA (Polish Beer)*

*Raciborskie 12% eks. jasne 10,50*

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

*Raciborskie Rżnięte 12% eks. ciemne 11,50*

*Raciborski Pils 12% eks. 11,00*

*Bytów melonowe 14,90*

*Bytów malinowe 14,90*

*Bytów truskawka 14,90*

*Bytów pszenica 13,50*

*Bytów ciemne 13,00*

*Lwowskie 1715 0,45 but. 11,00*

*Lwowskie porter 13,00*

*Perun pils 13,90*

*Perun jasne 13,90*

*Perun Jasny Grom APA 17,90*

*Perun Marynka Pale Ale single hop 17,90*

*Perun Sabat Czarownic dunkelweizen 17,90*

*Perun Noc Kupały polish extra foreign stout 17,90*

*Perun Behemoth Sacrum Belgian IPA 21,00*

*Perun Behemoth Profanum Black IPA 21,90*

*Inne Beczki Weizen Grapefruit 16,90*

*Inne Beczki Jungle American IPA 20,90*

*Inne Beczki Bohemian Pilsner 15,90*

*Inne Beczki Spill The Tea Green Tea White IPA 20,90*

*Inne Beczki Zissou APA 19,90*

*Perła Chmielowa 9,90*

*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*

*Wino (Wine)*

- 1. Wino jakościowe czerwone/ białe pw,w,psł (wine red, white) 100ml 7,00*

2. *Wino grzane z goździkami, cynamonem, pomarańczą i imbirem (hot wine) 200ml 15,00*

## *Wino włoskie (Italian Wine)*

*Infiniti Primitivo Puglia 2017 czerwone wytrwne, ciemno-rubinowe, aromat czerwonych owoców, pełne, cieliste, lekko przyprawowa nuta (dry red, dark ruby red, red fruit aroma, full, slightly spicy note) 750 ml 62,00*

*Infiniti Negroamarao z Salento 2016 czerwone delikatnie wytrawne, nuta owoców leśnych, łagodne taniny o jedwabistym końcowym posmaku (delicately dry, note of forest fruit, mild tannins with a silky final aftertaste) 750 ml 58,00*

*Infiniti Puglia Bianco 2017 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 62,00*

*Infiniti Salento Negroamaro rosato 2016* rózowe  
delikatnie półwytrawne, świeże, nuty wiśni i granatu, idealnie  
zbalansowana słodycz (pink delicately semi-dry, fresh, notes of cherry  
and pomegranate, perfectly balanced sweetness) 750 ml 62,00

*Primitivo di Puglia IPG 2017* 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 53,00

## *Wino hiszpańskie (Spanish Wine)*

*Senorio de Paniza 2017* czerwone wytrawne, szczepy  
Tempranillo Garnacha, orzeźwiająca, z aromatami leśnych owoców  
(dry reds, Tempranillo Garnacha strains, refreshing, with aromas of  
forest fruits) 750 ml 58,00

*Senorio de Paniza 2017* 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 58,00

*Senorio de Paniza 2017* białe półwytrawne, szczep  
Macabeo, aromatyczna, zbalansowane (semi-dry white, Macabeo  
strain, aromatic, balanced) 750 ml 58,00

*Senorio de Paniza 2017* 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 62,00

## *Wódki i likiery (vodka and liqueurs)*

*Polecamy Szynekówki - wódki mieszane na sokach  
wyciskanych!!!*

*(Homemade vodka with fresh juice)*

*Cytrynówka (Lemon) 40 ml 7,0*

*Pomarańczówka (Orange) 40 ml 7,0*

*Grapefruitówka (Grapefruit) 40 ml 7,00*

*Wiśniówka (Cherry) 40 ml 7,00*

*Czarna porzeczka (Black currant) 40 ml 7,00*

*Czerwona porzeczka (Red currant) 40 ml 8,00*

*Malina (Raspberry) 40 ml 8,00*

*Pigwa (Quince) 40 ml 8,00*

*Limonka (Lime) 40 ml 8,00*



*Ananas (Pineapple) 40 ml 8,00*

*Mandarynka (Mandarin) 40 ml 7,00*

*Śmietanówka (Sweet cream) 40 ml 8,00*

*Adwokat (Homemade Advocate) 40ml 8,00*

1. *Wódka Żytnia Retro czysta 40ml 5,00*
2. *Wódka Michał Kleofas Ogiński czysta 40 ml 6,50*
3. *Wódka Biały Bocian czysta 40 ml 6,50*
4. *Wódka Absolut czysta 40ml 8,00*
5. *Wódka Finlandia czysta 40ml 8,00*
6. *Wódka żółta dkowa gorzka 40ml 7,00*
7. *Ballantine's 40ml 9,00*
8. *Johny walker red label 40 ml 9,50*
9. *Johny walker black label 40 ml 18,50*
10. *Jack Daniels whisky 40ml 10,00*
11. *Grant's whisky 40 ml 10,00*
12. *Jagermeister likier 40ml 9,50*
13. *Siwucha 40ml 9,50*

14. *Gin Seagram's 40 ml 9,50*

15. *Tequila Don Diego Silver/Gold 40 ml 9,50*

*Produkty na wynos wg wagi*

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

Wędliny w Szynku robione na wynos wg wagi w  
kawałku

*Wędliny wędzone drewnem olchowym, bez konserwantów.*

Serce wołowe wędzone 39,00/kg

Schab wędzony 58,00/kg

Golonka z kością wędzona 40,00/kg

Pierś z kaczki wędzona 25,00/sztuka

Boczek wędzony surowy 38,00/kg

Bekon wędzony 58,00/kg

Baleron wędzony 58,00/kg

Szynka z tłuszczem 58,00/kg

Słonina wędzona 25,00/kg

Uszy wieprzowe wędzone parzone 26,00/kg

Ozór wieprzowy wędzony parzony 35,00/kg

Ozór wołowy wędzony parzony 48,00/kg

Boczek rolowany wędzony parzony 42,00/kg

Golonka bez skóry i kości wędzona 58,00/kg

*Wędliny dojrzewające, suszone bez konserwantów w*

*Szynku robione*

Boczek suszony dojrzewający a'la Panchetta 60 zł/kg

Schab suszony dojrzewający 70 zł/kg

Karkówka suszona dojrzewająca 70 zł/kg

Rostbeef wołowy suszony dojrzewający 95 zł/kg

Półkaczek – pierś z kaczki dojrzewająca 30 zł/szt.

*... a do tego chleb w Szynku pieczony, na zakwasie z  
ziarnami 35,00 kg*

*Od 7 osób doliczamy 10% serwis.*

*Od 10 osób doliczamy 15% serwisu.*