



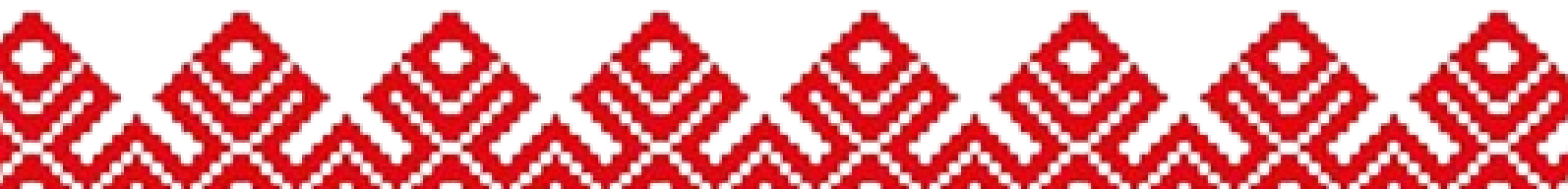
MENU



PRYNUKA



DOMOWE SMAKI



PRYNUKA

to miejsce spotkań przyjaciół i rodzin, które daje okazje do wspólnego spędzania czasu.

" Dawniej w polskiej tradycji obowiązkowa była prynuka - według zwyczaju jadano przy obcym stole półgębkiem, jakby bez apetytu, jak ptaszek, niechętnie, jeśli nie było prynuki...."

PRYNUKA to przywilej i obowiązek gospodarza - zachęcanie, nakłanianie Gości do spróbowania kolejnych dań, najedzenia się do syta, wypicia kolejnego kieliszka dobrze schłodzonej wódki, a później jeszcze jednego...

Mawiano czasem z niezadowoleniem: „Było co jeść, pić, ale prynuki nie było i głodni do domu wróciłem”...

Od nas nie wyjdiesz głodny!

„ Dziś PRYNUKA odradza się na nowo”
może kojarzyć się z kuchnią regionalną - słowiańską i przeplatać z kreatywną kulinarną nowoczesnością.

Słowiańska kuchnia z nutą nowoczesności to Nowa Odsłona Prynuki – można w niej połączyć tradycyjne smaki z nowoczesnymi technikami kulinarnymi.

Proponujemy wybór tradycyjnych dań kuchni kresowej, wspaniałe zakąski do schłodzonej wódeczki i przekąski do szerokiego wyboru nalewek i piw.

Rozgość się w rustykalnym wnętrzu restauracji z drewnianymi stołami, ceramiczną zastawą i elementami inspirowanymi dawną kulturą słowiańską z motywami ludowymi; delikatne wzory na ścianach, wyszywanki i hafty na obrusach drewniane rzeźby, suszone zioła to część naszej tradycji, która jest dopełnieniem tego miejsca.



Szanowny Kliencie!

*Alergeny nie są szkodliwymi składnikami menu, mogą jedynie wywołać nietolerancję u osób posiadających alergię na dany składnik potrawy. W „menu” adnotacja o zawartym alergenie lub o możliwości występowania alergenów w potrawie.

PRZYSTAWKI

Tatar wołowy z żółtkiem 100g/50g	38 zł
cebula, ogórek, masło, pieczywo	
Śledź po wiejsku 70g/40g./40g.	32 zł
śledź, jabłko, ziemniak, cebula	

ZUPA

Zupa Dnia 400ml	18 zł
co dziś mamy? Zapytaj kelnera	
Solanka 400ml	25 zł
Rosół z makronem 400ml	18 zł



Szanowny Kliencie!

*Alergeny nie są szkodliwymi składnikami menu, mogą jedynie wywołać nietolerancję u osób posiadających alergię na dany składnik potrawy. W „menu” adnotacja o zawartym alergenie lub o możliwości występowania alergenu w potrawie.

PRZYSMAKI PODLASIA

Kartacze z mięsem 2 szt. 330g/200g z okrasą i surówka sezonowa mix <i>*soja, gluten</i>	36 zł
Czeburek 2 szt. z surówką sezonową, sos czosnkowy <i>*gluten, jaja, mleko, gorczyca, soja</i>	35 zł
Kresowy rozkosznik porcja 2 /os. <i>*gluten, jaja, mleko, gorczyca, soja</i> 2sz. /360g. kartacze, 200g. kiszka ziemniaczana; 200g. ogórek kiszony, 100 g. placki ziemniaczane, 4 szt. pierogi z mięsem	69 zł
Placki Ziemniaczane 5 szt. z maczanką/ śmietaną <i>*gluten, mleko</i>	32 zł
Pierogi 9szt. mięsne/ruskie/ze szpinakiem/serem i rodzynkami <i>*gluten, jaja, mleko, gorczyca, soja</i> okraszone cebulką/okrasą/masłem	32 zł
Pielmieni z mięsem 11szt. <i>*mleko, gluten, jaja, soja</i> okraszone cebulką/okrasą/masłem	35 zł
Kiszka ziemniaczna 300g/120g <i>*gluten, mleko, gorczyca, soja, jajko</i> z surówką	32 zł
Kotlet schabowy 160g/200g./100g. ziemniaki opiekane, surówka sezonowa	45 zł
Kotlet z piersi kurczaka 160g/200g./100g. frytki, surówka sezonowa	42 zł



DESERY

20 zł

Co tydzień nowe desery

- szczegóły uzyskasz u kelnera

HERBATY

Herbata EILLES TEE

22 zł

czarna z malinami, pomarańczą, imbirem, anyżem,
rozmarynem, goździkami, miodem

Herbata EILLES TEE 250ml/500ml

8 zł/12 zł

z cytryną

zielona/ czarna/ hibiskus/ owocowa

Herbata zimowa 400 ml

20 zł

pomarańcz/goździk/laska cynamonu

KAWY

Kawa americano

12 zł

Latte

15 zł

Cappuccino

15 zł

Espresso

10 zł

Mleko bez laktozy/owsiane

2 zł

Grzaniec 250 ml.

20 zł

grzane wino, pomarańcz/goździki



MENU DZIECIĘCE

Nugetsy z kurczaka 1 szt. 30 zł

100g/130g

z frytkami i mizerią ze śmietaną

*gluten, jaja, mleko, gorczyca, soja, seler

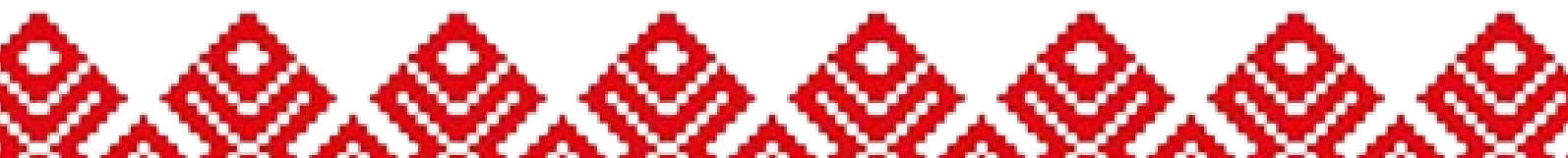
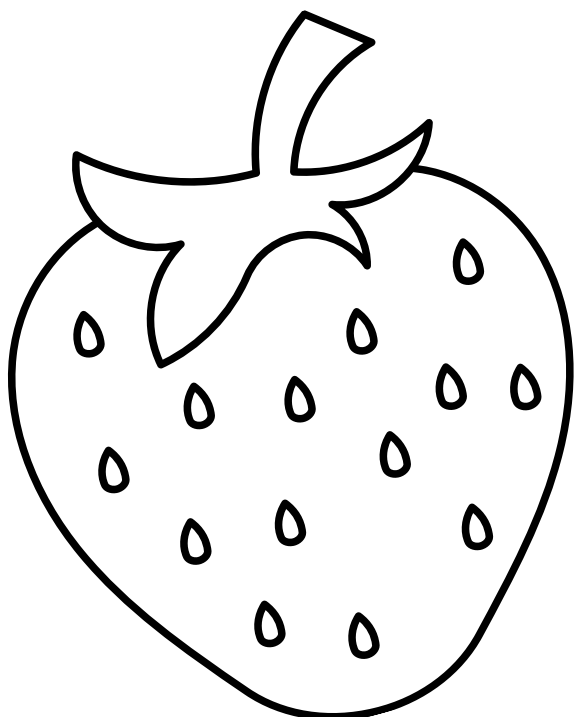
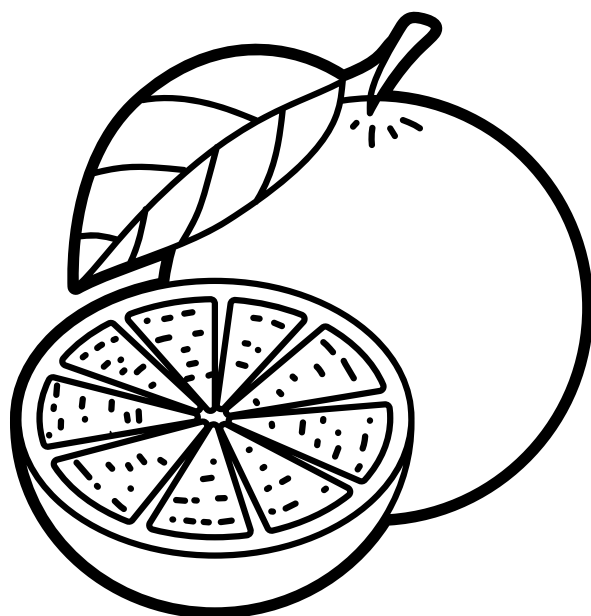
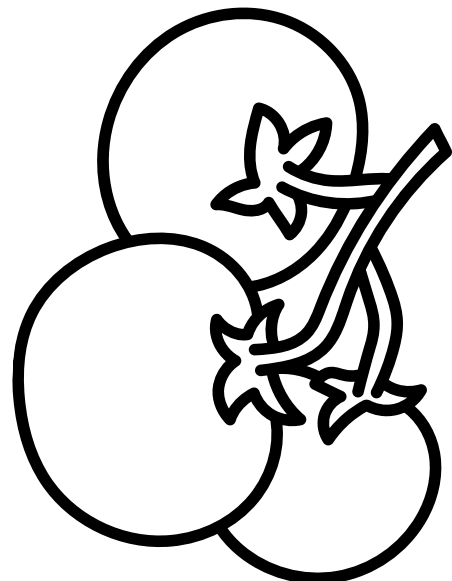
Naleśnik z owocami 18 zł

i bitą śmietaną 1 szt.

*gluten, jaja, mleko

Frytki 200 g. 18 zł

ketchup



NAPOJE ZIMNE

Domowa lemoniada	250ml / 1 L	8 zł/ 30 zł
Domowy kwas chlebowy	500ml/ 1 L	15 zł/ 28 zł
Woda gaz/niegaz	500ml	8 zł
Tarczyn pomarańczowy/jabłkowy/ porzeczkowy/pomidorowy	300ml	9 zł
Tymbark jabłko-mięta/ arbuz- jabłko/brzoskwinia-pomarańcza	250ml	6 zł
Cola	500ml/850ml	10 zł/12zł
Fanta	500ml/850ml	10 zł/12zł
Sprite	300ml/500ml/850ml	8 zł/10 zł/12 zł

DRINKI

Whishy + Cola	25 zł
Wódka + Cola	15 zł
Rum + Cola	20 zł
Koniak + Cola	20 zł
Aperol Sprits	20 zł



ALKOHOLE

WÓDKA

ŻUBRÓWKA 50g	8 zł
WYBOROWA 50g	8 zł
PAN TADEUSZ 50g	8 zł

WÓDKI KOLOROWE

SOPLICA WIŚNIOWA 50g	8 zł
SOPLICA PIGWOWA 50g	8 zł
FINLANDIA ŻURAWINOWA 50g	10 zł
ŻOŁĄDKOWA GORZKA Z MIĘTĄ 50g	8 zł
BECHEROVKA 50g	8 zł

WHISKY

JACK DANIEL'S 50g	18 zł
GRANT'S 50g	15 zł
BALLANTINES 50g	15 zł

GIN

SEAGRAM'S 50g	12 zł
LUBUSKI 50g	12 zł

RUM

HAVANA CLUB 50g	12 zł
-----------------	-------

TEQUILA

SIERRA 50g	15 zł
------------	-------

KONIAK

METAXA 50g	12 zł
------------	-------

PIWO

LECH 500ml	10 zł
ŻUBR 500ml	10 zł
TYSKIE 500ml	10 zł
CALSBERG 500ml	16 zł
ŻYWIEC 500ml	10 zł
CORONA 300ml	16 zł

WINA CZERWONE

NEBLINA 150ml/750ml wytrawne, aromatyczne z nutą śliwki	15 zł/75zł
ZAFRIKO 150ml/750ml półwytrawne korzenne	15 zł/75zł
PIMIENTO 150ml/750ml półwytrawne	15 zł/65zł

WINA BIAŁE

PROSECO DRY 750ml wytrawne	65zł
RIESLING 150ml/750ml wytrawne	15 zł/65zł
PIMIENTO 150ml/750ml półwytrawne	15 zł/65zł
CONDE DE ALIENTE 150ml/750ml półsłodkie	15 zł/65zł

GRZAŃCE

GRZANIEC 300ml	20 zł
APPEROL GRZANY 300ml	28 zł

PIWO BEZALKOHOŁOWE

LECH 0% 330ml	8 zł
LECH ARBUZOWY Z MIĘTĄ 330ml	8 zł
LECH LICZI I WINOGRONO 330ml	8 zł

Szanowny Kliencie!

*Alergeny nie są szkodliwymi składnikami menu, mogą jedynie wywołać nietolerancję u osób posiadających alergię na dany składnik potrawy. W „menu” adnotacja o zawartym alergenie lub o możliwości występowania alergenu w potrawie.

DANIE GŁÓWNE

Schabowy Jak Trzeba 200g/150g/150g **47 zł**

*gluten, mleko, jaja

z częstkami ziemniaka w łupince, sałata ze
szczypiorkiem i rzodkiewką

Pielmieni z mięsem 11szt. **35 zł**

*mleko, gluten, jaja, soja

na sosie z wódki, białego wina i słodkiej śmietany

Kartacze z mięsem 330g/200g **36 zł**

*soja, gluten

z okrasą i surówka sezonowa mix

Placki Ziemniaczane 5 szt. **32 zł**

*gluten, mleko

z maczanką/ śmietaną

Pierogi 9szt. **32 zł**

mięsne/szpinak  **wiejskie** 

*gluten, jaja, mleko, gorczyca, soja

okraszone cebulką/okrasą/masłem

Kiszka / Babka ziemniaczna 300g/120g **32 zł**

*gluten, mleko, gorczyca, soja, jajko

z kiszonym ogórkiem / babka z sosem grzybowym i ogórkiem

Sałatka z granatem i serem pleśniowym  **32 zł**

*gluten, mleko, miód, orzechy

mix sałat, orzechy włoskie, granat, ser pleśniowy

Dorsz 150g/150g/150g **56 zł**

*gluten, gorczyca

z sosem miodowo-pomarańczowym, cząstki
ziemniaka w łupince, mix sałat w sosie winegret

Kresowy Rozkosznik 2/4 os. **74 zł/ 126zł**

*gluten, mleko, gorczyca, soja, jaja

talerz degustacyjny: kartacze, kiszka ziemniaczana,
pierogi wiejskie, placki ziemniaczane z maczanką,
ogórki kiszone, surówka sezonowa



• danie wegetariańskie



MENU

PRZYSTAWKI

Śledź po wiejsku 180g 24 zł
śledzik na ziemniaku z cebulką i jabłkiem

Tatar wołowy 150g 34 zł
**gluten, jaja, gorczyca*
z ogórkiem kiszonym, cebulką,
grzybkami marynowanymi i bagietką

ZUPA

Zupa Dnia - zapytaj u kelnera 400ml 18 zł
**seler, mleko*

Chłodnik kresowy 400ml 21 zł
mleko
z ziemniakami i okrasą

DANIE GŁÓWNE

Harczoczek 450g/120g 40 zł
**gorczyca*
Garnuszek pełen soczystego kurczaka
z warzywami, surówka colesław

Schabowy z kością 280g/150g/150g 45 zł
**gluten, mleko, jaja*
z pieczonymi ziemniaczkami w łupince
i kapustą zasmażaną, sos czosnkowy

Pielmieni z mięsem 13szt. 35 zł
**mleko, gluten, jaja, soja*
na sosie z wódki, białego wina i słodkiej
śmietany

Kartacze z mięsem / grzybami 36 zł
**soja, gluten*
z okrasą i kapustą kiszoną 330g/200g

Placki Ziemniaczane 5 szt. 32 zł
**gluten, mleko*
z maczanką

Pierogi 9szt. 32 zł
wiejskie/mięsne/szpinak
**gluten, jaja, mleko, gorczyca, soja*
okraszone cebulką/okrasą/masłem

Kiszka ziemniaczna 300g/120g 32 zł
Babka ziemniaczna 300g/120g 32 zł

**gluten, mleko, gorczyca, soja, jajko*
z kiszonym ogórkiem / babka z sosem grzybowym i ogórkiem

Sałatka Trójkolorowa 250g/50g 34 zł
**gluten, mleko, gorczyca*
z białym serem, sosem miodowo-
musztardowym i pestkami słonecznika
na mixie sałat z bagietką

DESERY

Co tydzień nowe desery 20 zł
• szczegóły uzyskasz u kelnera

MENU DZIECIĘCE

Rosół z makaronem 15 zł

Nuggetsy z kurczaka 22 zł
z frytkami i ketchupem

Frytki z ketchupem 16 zł

Pierogi z jagodami 18 zł

NAPOJE ZIMNE

Domowa lemoniada 250ml / 1 L 8 zł/ 30 zł

Domowy kwas chlebowy 500ml/ 1 L 15 zł/ 28 zł

Woda gaz/niegaz 500ml 8 zł

Tarczyn pomarańczowy/ jabłkowy/porzeczkowy 300ml 9 zł

Cola / Fanta / Sprite 500ml/850ml 10 zł/12zł

HERBATY

Herbata EILLES TEE 500ml 22 zł
czarna z malinami, pomarańczą, imbirem, anyżem,
rozmarynem, goździkami, miodem

Herbata EILLES TEE 250ml/500ml 8zł/12 zł
z cytryną zieloną/ czarna/ hibiskus/ owocowa

KAWY

Kawa americano 12 zł

Latte 15 zł

Espresso 10 zł

Mleko bez laktozy/owsiane 2 zł

Szanowny Kliencie!

*Alergeny nie są szkodliwymi składnikami menu, mogą jedynie wywołać nietolerancję u osób posiadających alergię na dany składnik potrawy. W „menu” adnotacja o zawartym alergenie lub o możliwości występowania alergenu w potrawie.