

Před jídlem (k pivu a vínu)

- 1** *Nakládaný utopenec s cibulí, okurkou a feferonkou v octovém nálevu, 67,-
chléb*
- 2** *Nakládaný plněný hermelín v oleji, pečivo* 79,-
- 3** *Paštika s husími játry a mandlemi, brusinky, pečivo* 79,-
- 4** *Bramborák s našimi vepřovými klobáskami (95% masa), beraní roh* 89,-
- 5** *Plátkovaná pražská slanina z naší udirny, hořčice, okurka, chléb* 99,-
- 6** *Šenkýřenská půlmetrová norimberská klobása na roštu
(96 % masa, bezlepková), hořčice, křenový dip, chléb* 99,-
- 7** *Grilovaný hermelín na salátových listech s brusinkovým žervé* 89,-
- 8** *Bramborové chipsy, česnekový a feferonkový dip* 99,-
- 9** *Tatarák z hovězí svíčkové, 5 ks topinka (100g)* 157,-
- 10** *Tatarák z hovězí svíčkové, 10 ks topinka (200g)* 264,-
- 11** *Topinka (půl krajíc)* 5,-

Polévky

- 21** *Tažený hovězí vývar s hovězím masem, zeleninou a nudlemi* 59,-
- 22** *Česnečka se šunkou a sýrem, pečené chlebové krutony* 59,-

Pečená masa

- 31** *600g Pečené vepřové koleno ve vlastní šťávě, hořčice, strouhaný
křen, beraní roh, chléb* 189,-
- 32** *500g Pečená marinovaná vepřová žebra, feferonkový a křenový
dip, cibule, beraní roh, chléb* 189,-

Hlavní jídla s přílohou

- | | | |
|-----------|---|-------|
| 40 | 200g Španělský vepřový ptáček, houskové knedlíky (dušená rýže) | 145,- |
| 41 | 200g Smažený XXL holandský řízek, vařené brambory s máslem | 145,- |
| 42 | 150g Smažený řízek z vepřové pečeně, vařené brambory s máslem | 145,- |
| 43 | 150g Smažený řízek z kuřecích prsou, vařené brambory s máslem | 145,- |
| 44 | 100g Vepřová kotleta bez kosti se šunkou gratinovaná sýrem, grilované brambory s kmínem na másle | 135,- |
| 45 | 100g Kuřecí prsa na roštu s kukuřicí a fazolovými lusky na másle, vařené celé petrželové brambory | 135,- |
| 46 | 100g Kuřecí prsa na jemné smetanové omáčce s hříbky, restované špece | 135,- |
| 47 | 150g Smažené žampiony, vařené brambory s máslem a petrželkou tataraka | 135,- |
| 48 | 150g Smažený sýr Eidam 45%, hranolky, tatarská omáčka | 139,- |
| 49 | 120g Hermelín plněný anglickou slaninou v těstíčku, vařené brambory s máslem, tataraka | 145,- |
| 50 | 170g Smažená kapsa z kuřecích prsou plněná šunkou, zeleným chřestem a sýrem, mačkané brambory s máslem, citron | 187,- |
| 51 | 170g Kapsa z vepřové pečeně na roštu plněná sušenými rajčaty, anglickou slaninou a vejcem, hranolky | 183,- |
| 52 | 250g Kuřecí játra na roštu se sázeným vejcem, grilované brambory s kmínem na másle, mexický dip | 145,- |
| 53 | 300g Náš mletý vepřový burger v bulce s hranolky a majonézovým dipem (listové saláty, šunka, sýr, cibule, okurka, beraní roh, americký a hořčičný dresink) | 187,- |
| 54 | 200g Pšeničná tortilla plněná filírovanou vepřovou panenkou, dresinkem z modrého sýra, anglickou slaninou, ledovým salátem s chilli a zeleninou, hranolky, kari dip | 197,- |

Čerstvé naše vaječné špecle, špagety a fusilli

- 61** Špecle s hříbkou, šunkou, žampiony a drceným pepřem zjemněné 135,-
smetanou, strouhaný parmazán
- 62** Těstoviny s kuřecím masem, kukuřicí, anglickou slaninou, pórkem a 145,-
smetanou, strouhaný parmazán
- 63** Těstoviny s vepřovou panenkou, sušenými rajčaty, pečenými 159,-
plátky česneku, feferonkou a rukolou, strouhaný parmazán

Doporučuje Šenkýrna – příprava 15 – 45 minut

- 71** 200g Hovězí biftek na másle se zeleným chřestem a vajíčky se sýrem 337,-
- 72** 200g Hovězí biftek na omáčce z modrého sýra s červeným pepřem 337,-
- 73** 200g Medailonky z pravé hovězí svičkové na smetanové omáčce s 337,-
hříbkou a kapkou bílého vína
- 74** 300g Steak z vepřového karé na smetanové omáčce s barevným 199,-
drceným pepřem
- 75** 200g Vepřová panenka plněná klobásou, žampiony a sýrem, 189,-
připravovaná na roštu v celku
- 76** 250g Šenkýřova směs z vepřové panenky, feferonek, klobásy a 199,-
zeleniny
- 77** 200g Vepřová panenka pečená do růžova na zelených fazolkách 189,-
s bylinkovým máslem
- 78** 200g Kuřecí prsa na roštu s grilovanou zeleninou na másle 177,-
- 79** 200g Kuřecí prsa v bramboráku, česnekový dip 177,-
- 80** 200g Smažené kapsy z kuřecích prsou plněné šunkou a nivou, 207,-
hermelínem a pórkem, citron

Pro dvě až čtyři osoby – příprava 15 – 45 minut

91 500g Bramboráčky plněné kuřecími prsíčky (cca 30 – 35 ks) 349,-

92 700g Smažené banketní řízky z vepřové pečeně a kuřecích prsou 349,-

Saláty

101 Tuňákový salát, (míchaný zeleninový salát s kukuřicí promíchaný majonézovým dresinkem), tuňák, sázené vejce, cibule, olivy 167,-

102 Kuřecí salát, (míchaný zeleninový salát se sušenými tomaty promíchaný olivovým dresinkem), filírovaná kuřecí prsa, pražená anglická slanina, parmazán 167,-

103 Řecký salát s plátem farmářského kravského sýra v olivovém oleji 137,-

104 Šopský salát 79,-

105 Tomatový salát 69,-

106 Okurkový salát 69,-

Dezerty

111 Tiramisu 45,-

112 Vanilková zmrzlina zasypaná dětskými lentilkami 55,-

Koncept Šenkýrna (opatřeno ochrannou známkou dne 22.2.2017) je založen na "nemoderním" rozsáhlejším jídelním lístku. Vyrábíme si vlastní těstoviny, veškeré přílohy (bramborové knedlíky z brambor, vývar vaříme tažením z morkových kostí, škvaříme vlastní sádlo, používáme máslo, uzeniny pro nás dle našich náročných požadavků připravuje řeznictví U Pišů z Nymburka a koláče pečeme s vlastní banánovou marmeládou. Máme též vlastní destiláty ze Lžinského lihovaru od Soběslavi, moravská vína od malých a středních vinařů převážně z Mikulovské podoblasti a protože jsme hrdí Pražáci pijeme Staropramen, který za poslední roky učinil velké kroky k dohnání své zasloužené slávy z minulosti.

Přílohy

121 <i>Vařené brambory</i>	30,-
122 <i>Houskové knedlíky</i>	30,-
123 <i>Bramborové knedlíky</i>	30,-
124 <i>Dušená rýže jasmínová</i>	30,-
125 <i>Mačkané brambory</i>	45,-
126 <i>Pečené brambory s kmínem</i>	45,-
127 <i>Hranolky</i>	45,-
128 <i>Krokety</i>	45,-
129 <i>Bramboráčky</i>	45,-
130 <i>Špece</i>	45,-
131 <i>Knedlík 1 ks</i>	6,-

Poloviční porce připravujeme pouze z vybraných jídel.

Přílohy

133 <i>Fazolové lusky se slaninou</i>	60,-
134 <i>Grilovaná zelenina</i>	60,-
135 <i>Feferonkový dip</i>	25,-
136 <i>Česnekový dip</i>	25,-
137 <i>Křenový dip</i>	25,-
138 <i>Bylinkový dip</i>	25,-
139 <i>Tatarská omáčka</i>	20,-
140 <i>Kečup</i>	15,-
141 <i>Hořčice</i>	10,-
142 <i>Brusinky</i>	20,-
143 <i>Teplé omáčky ke steaku</i>	40,-
<i>(hříbková, pepřová, sýrová)</i>	

Přílohy a oblohy se od jídel neodečítají.