



Baroko
Vinárna a restaurant

Vážení hosté,

vítejte v restauraci Baroko. Málokterý host ví, že se ocitá v části sklepeních minoritského kláštera sv. Janů, který byl založen v době prvního rozmachu řádu minoritů, a to již před rokem 1230.

Toto klášterní sklepení láká svojí atmosférou nejen k příjemnému posezení u gastronomických specialit, ale také u sklenky dobrého vína.

Naše vinotéka se může pochlubit širokou nabídkou moravských i zahraničních vín.

Prostory restaurace jsou ideálním místem k pořádání podnikových akcí, večírků, rautů, promocií, svateb a jiných oslav.

Ničím nerušené posezení a dobrou chuť Vám přeje

kolektiv restaurace Baroko.



PŘEDKRMY

STARTERS

- **80g Pečená kuřecí játra**
na červeném víně a bylinkách s restovanými jablky, bagetka
(A 1,3,7,12) **109,-**
(Roasted chicken livers on red wine and herbs, roasted apples, baguette)

- **80g Carpaccio z červené řepy**
s modrým sýrem a vlašskými ořechy (A 7,8) **89,-**
(Beetroot carpaccio with blue mould cheese, walnuts)

POLÉVKY

SOUPS

- **0,33l Silný hovězí vývar**
s masem a nudlemi (A 1,3,9) **49,-**
(Strong beef broth with meat and noodles)

- **0,33l Česneková polévka**
se šťouchanými brambory, chlebové krutony (A 1,7,9) **49,-**
(Garlic soup with crushed potatoes, croutons)

- **0,33l Polévka dle denní nabídky** **39,-**
(Soup of the day)



HLAVNÍ JÍDLA

MAIN DISHES

- **500g/1000g Pomalu pečená vepřová žebírka**
na medu, křen, hořtice, feferonky, domácí chléb
(A 1,3,7,12) **199,-/389,-**
(Pork ribs on honey, horseradish, mustard, hot pepper,
homemade bread)

- **250g Marinovaná vepřová krkoviče**
s česnekovými bramborovými dukátky, zakysanou smetanou
s petrželkou (A 7,12) **199,-**
(Marinated pork neck with garlic potatoes, sour cream with parsley)

- **200g Vepřová panenka**
s omáčkou z lišek (A 7,12) **179,-**
(Pork tenderloin with mushroom sauce)

- **200g Smažený vepřový/kuřecí řízek**
vařené brambory s máslem (A 1,3,7) **159,-**
(Pork/chicken schnitzel with boiled potatoes with butter)

- **200g Kuřecí supreme**
s bylinkovým máslem (A 7,10,12) **149,-**
(Chicken supreme with herb butter)

- **200g Kachní prsa na pomerančích a zázvoru**
se salátem z červené čočky (A 12) **199,-**
(Duck breast on oranges and ginger with red lentils salad)

- **200g Flank steak (hovězí pupek)**
s cherry rajčaty, javorovým sirupem a mandlemi
(A 7,8) **249,-**
(Flank steak with cherry tomatoes, maple syrup and almonds)



- **200g Hovězí líčka na červeném víně**
kořenové zelenině s čerstvým rozmarýnem, šťouchané brambory
(A 9,12) **199,-**
(Beef cheeks in red wine and root vegetables, fresh rosemary, crushed potatoes)

- **Pstruh s citronovou omáčkou** (A 4,7,12) **169,-**
(Trout with lemon sauce)

- **250g Houbové rizoto s čerstvými bylinkami** (A 7,12) **149,-**
(Mushroom risotto with fresh herb)

SALÁTY

SALAD

- **300g Variace listových salátů**
s mrkvovými hoblinami, grilovaný hermelín
(A 7,10,12) **139,-**
(Variety of lettuce with carrot shavings, grilled white mould cheese)

- **300g Variace listových salátů**
s grilovaným kuřecím Supreme, krutony a hobliny parmazánu,
dresink z ančoviček (caesar dresink) (A 1,3,4,7) **159,-**
(Variety of lettuce with grilled chicken supreme, croutons,
parmesan, caesar dressing)

- **300g Šopský salát** (A 3,7,10,12) **69,-**
(Mixed salad – tomatoes, cucumber, pepper, Balkan cheese)

- **200g Malý míchaný zeleninový salát** (A 10,12) **49,-**
(Small mixed vegetables salad)



PŘÍLOHY

SIDE DISHES

- **200g Vařené brambory s máslem** **40,-**
(Boiled potatoes with butter)
- **200g Šťouchané brambory se slaninou a cibulkou** **45,-**
(Crushed potatoes with bacon and onion)
- **200g Hranolky** **45,-**
(French fries)
- **200g Fritované brambory** **45,-**
(Fried potatoes)
- **250g Grilovaná zelenina** **59,-**
(Grilled vegetables)
- **150g Hráškové lusky na másle** **69,-**
(Pea pods in butter)
- **1 ks Domácí chléb** **5,-**
(Homemade bread)

OMÁČKY

SAUCES

- **Pepřová omáčka** (A 7,12) **40,-**
(Pepper sauces)
- **Lišková omáčka** (A 7,12) **40,-**
(Mushroom sauces)
- **Tatarská omáčka, kečup** (A 3,10,12) **20,-**
(Tartar sauces, ketchup)



DEZERTY

DESSERTS

- **Lívanečky**
s omáčkou z lesního ovoce a čokoládovou hlínou
(A 1,3,7,12) **85,-**
(Pancakes with wild fruit sauces, chocolate)

- **Domácí zmrzlina** (A 7,12) **79,-**
(Homemade ice-cream)

- **Dle denní nabídky** **59,-**
(Desserts of the day)

SPECIALITY K VÍNU A PIVU

BEER AND WINE SPECIALTIES

- **200g Domácí bramborové chipsy s chilli omáčkou** (A 12) **59,-**
(Homemade potato chips, spicy sauce)

- **100g Tataráčku z hovězí svíčkové domácí topinky** (A 1,3,10,12) **179,-**
(Beef tartar with toast)

- **50g Pražené mandle** (A 8) **60,-**
(Roasted almonds)

- **200g Variace sýrů**
Eidam, uzený, niva, hermelín (A 7) **109,-**
(Variety of cheese)

- **150g Variace nakládaného hermelínu a utopence**
domácí chléb (A 1,7,12) **99,-**
(Variety of pickled white mould cheese and pickled sausage,
homemade bread)



PIZZA

- **Margherita**
Pomodoro, mozzarella (A 1,7,12) **135,-**
(Tomato sauce, mozzarella)

- **Šunková**
Pomodoro, mozzarella, šunka (A 1,7,12) **155,-**
(Tomato sauce, mozzarella, ham)

- **Salámová**
Pomodoro, mozzarella, salám (A 1,7,12) **155,-**
(Tomato sauce, mozzarella, salami)

- **Sýrová**
Smetana, mozzarella, eidam, niva, parmazán (A 1,7,12) **155,-**
(Cream, mozzarella, cheese)

- **Baroko**
Pomodoro, mozzarella, slanina, cibule, vejce (A 1,3,7,12) **165,-**
(Tomato sauce, mozzarella, bacon, onion, egg)

