



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, promócí, svateb a jiných oslav.

Ničím nerušené posezení a dobrou chuť Vám přeje

kolektiv restaurace Baroko.



PŘEDKRMY

STARTERS

- **80g Carpaccio z hovězí svíčkové**
s parmazánovými hoblinkami, rozpečená bagetka (A 1,7) **159,-**
(Beef carpaccio with parmasan cheese, baked baguette)

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 Polévka dle denní nabídky** **49,-**
(Soup of the day)



HLAVNÍ JÍDLA

MAIN DISHES

- **700g Pomalu pečená vepřová žebírka**
na medu, křen, hořčice, feferonky, domácí chléb (A 1,3,7,12) **269,-**
(Pork ribs on honey, horseradish, mustard, hot pepper, homemade bread)

- **250g Dřevorubecká vepřová krkoviče**
se steakovými hranolkami (A 1,12) **229,-**
(Marinated pork neck with, steak fries)

- **200g Vepřová panenka v ořechovo – bylinkové krustě** (A 8) **179,-**
(Grilled pork tenderloin in a nuts and herbs crust)

- **200g Šéfkuchařův smažený vepřový/kuřecí řízek**
bramborový salát (A 1,3,7,9,10,12) **179,-**
(Pork/chicken schnitzel with potato salad)

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

- **300g Caesar salát**
s filovaným kuřecím prsíčkem, krutony (A 9,12) **169,-**
(Caesar salad with chicken breast, crountons)

- **250g Hovězí Rib – eye steak (vyzrálý hovězí roštěnec)** (A) **239,-**
(BeefRib – eyesteak)



- **200g Anglický roastbeef**
hranolky, domácí tatarská omáčka (A 1,3,7,10,12) **199,-**
(Roastbeef, french fries, tartar sauce)

- **200g Svíčková na smetaně**
domácí houskové knedlíky, terčík (A 1,3,7,9,10,12) **189,-**
(Roast sirloin in sour cream sauce with dumplings)

- **Tradiční smažený sýr**
vařené brambory s máslem, domácí tatarka (A 1,3,7,10,12) **189,-**
(Fried cheese, boiled potatoes with butter, homemade tartar sauce)



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



DEZERTY

DESSERTS

- **Horké maliny**
s vanilkovou zmrzlinou zdobené šlehačkou (A 3,7,12) **99,-**
(Hot raspberry with ice cream, whipped cream)
- **Dle denní nabídky** **79,-**
(Desserts of the day)

SPECIALITY K VÍNU A PIVU

BEER AND WINE SPECIALTIES

- **600g Variace smažených řízečků s nakládanou zeleninou, pečivo** (A 1,3,7,12) **489,-**
(Variety of schnitzels with pickle, homemade bread)
- **100g Tatarák z hovězí svíčkové, 6ks domácí topinky** (A 1,3,10,12) **179,-**
(Beef tartar with toast)
- **200g Domácí bramborové chipsy s chilli omáčkou** (A 12) **59,-**
(Homemade potato chips, spicy sauce)
- **150g Pivní sláma s česnekovým dipem** (A 1,7,12) **79,-**
(Beer straw with cabbage and garlic sauce)
- **50g Pražené mandle** (A 8) **60,-**
(Roasted almonds)
- **200g Variace sýrů** (A 7) **109,-**
(Variety of cheese)