

B A R A C C A

V I N U R I



## C H A M P A G N E

750ml

- 1- Champagne Palmer —325  
*brut reserve, Franța*
- 2- Moët & Chandon Brut —359  
*champagne, Franța*
- 3- Moët & Chandon Rosé —429  
*champagne, Franța*



## F R A N C I A C O R T A

- 4- Ferghettina —165  
*brut, Italia*
- 5- Ferghettina Miledi —245  
*brut, Italia*
- 6- Ferghettina Rosé —245  
*brut, Italia*



## P R O S É C C O

- 7- La Marca Conegliano Valdobbiadene —90  
*alb, extradry, docg, Italia*
- 8- Ruggeri „Gial’Oro” Valdobbiadene —95  
*alb, extradry, docg, Italia*
- 9- Ruggeri „Rosé di Pinot” —95  
*rosé, brut, Italia*



## C A V A

- 10- Cava Muga „Conde de Haro” —125  
*alb, brut, metoda champenoise, Spania*
- 11- Cava Muga „Conde de Haro” —145  
*rosé, brut, metoda champenoise, Spania*



## R O S É

750ml

- 12- Rosé d'Anjou „Elysys” —59  
*demisec, Franța, Valea Loarei*
- 13- Muga —110  
*sec, Spania, Rioja*
- 14- Muga „Flor de Muga” —212  
*sec, Spania, Rioja*
- 15- Prince Știrbey —117  
*sec, România, Drăgășani*
- 16- Crama Oprișor „Jiana” —107  
*sec, România, Oprișor*
- 17- Crama Bauer —115  
*sec, România, Drăgășani*



## I T A L I A — A L B E

- 18- Tenuta Sant'Antonio „Scaia” —95  
*garganega & chardonnay, sec, Veneto*
- 19- Feudo Arancio Grillo —65  
*grillo, sec, Sicilia*
- 20- Feudo Arancio Pinot Grigio —65  
*pinot grigio, sec, Sicilia*
- 21- Nals Margreid „Hill” —98  
*pinot grigio, sec, Alto Adige*
- 22- Nals Margreid „Kalk” —98  
*chardonnay, sec, Alto Adige*
- 23- Nals Margreid „Stein” —98  
*sauvignon blanc, sec, Alto Adige*
- 24- Nals Margreid „Magre” —162  
*chardonnay, sec, Alto Adige*
- 25- Nals Margreid „Punggl” —189  
*pinot grigio, sec, Alto Adige*
- 26- Montemajor Greco di Tufo —89  
*greco di tufo, sec, Campania*

- 27- Varvaglione „12 e Mezzo”  
Malvasia Bianca —78  
*malvasia bianca, sec, Puglia*
- 28- Tenuta Sant’Antonio  
Soave Vecchie Vigne —122  
*garganega, sec, Veneto*
- 29- Pala Vermentino di Sardegna  
„I Fiori” —101  
*vermentino, sec, Sardinia*
- 30- Pala Vermentino di Sardegna  
„Stellato” —160  
*vermentino, sec, Sardinia*
- ● ●  
F R A N Ţ A — A L B E
- 31- Domaine de Saint Cosme  
„Les Deux Albion” —135  
*viognier & marsanne & piquepoul, sec, Rhône*
- 32- Le G de Château Guiraud —162  
*sauvignon blanc & sémillon, sec, Bordeaux*
- 33- Domaine de Chevalier  
„L’Esprit de Chevalier” —298  
*sauvignon blanc & sémillon, sec, Bordeaux*
- 34- Clos des Lunes „Lune D’Argent” —155  
*sémillon & sauvignon blanc, sec, Bordeaux*
- 35- Domaine Lucien Crochet Sancerre —178  
*sauvignon blanc, sec, Valea Loirei*
- 36- Domaine Jonathan Pabiot  
Pouilly-Fumé „Aubaine” —229  
*sauvignon blanc, sec, Valea Loirei*
- 37- Domaine Fevre Chablis —148  
*chardonnay, sec, Burgundia*
- 38- Domaine Fevre Chablis  
1<sup>er</sup> Cru „Fourchaume” —241  
*chardonnay, sec, Burgundia*



## C H I L E — A L B E

750ml

- 39–Lapostolle  
„Grand Selection” Chardonnay —90  
*chardonnay, sec, Valle de Casablanca*
- 40–Lapostolle  
„Cuvée Alexandre” Chardonnay —175  
*chardonnay, sec, Valle de Casablanca*



## S P A N I A — A L B E

- 41–Javier Sanz Verdejo —87  
*verdejo, sec, Rueda*
- 42–Javier Sanz „Colección Malcorta” —135  
*verdejo, sec, Rueda*
- 43–Muga —99  
*viura & malvasia, sec, Rioja*



## S U A — A L B E

- 44–Forge Cellar Riesling —225  
*riesling, sec, Finger Lakes, New York*



## N O U A Z E E L A N D Ā — A L B E

- 45–Sileni —82  
*sauvignon blanc, sec, Marlborough*



## P O R T U G A L I A — A L B E

- 46–Casa Santa Eulália „Trajadura” —72  
*vinho verde, sec*



## R O M Â N I A — A L B E

750ml

- 47- Prince Știrbey —117  
*crâmpoșie, sec, Drăgășani*
- 48- Prince Știrbey —117  
*fetească regală, sec, Drăgășani*
- 49- Crama Bauer —166  
*riesling, sec, Drăgășani*
- 50- Crama Opreșor „Rusalcă Albă” —145  
*cupaj, sec, Drăgășani*
- 51- Domeniile Săhăteni „Karakter” —88  
*chardonnay, sec, Dealu Mare*



## I T A L I A — R O Ș I I

- 52- Varvaglione „12 e mezzo” —85  
*primitivo del salento, sec, Puglia*
- 53- Varvaglione „Papale” —105  
*primitivo di manduria, sec, Puglia*
- 54- Varvaglione „Cosimo” —245  
collezione privata  
*primitivo, sec, Puglia*
- 55- Morellino di Scansano —109  
*sangiovese, sec, Toscana*
- 56- Montemajor „Torre Aretusa” —80  
*nero d'avola & syrah, sec, Sicilia*
- 57- Montemajor „Maravento” —124  
*syrah, sec, Sicilia*
- 58- Montemajor „Eremo San Quirico” —195  
*aglianico, sec, Campania*
- 59- Montemajor „Blue Onice” —180  
*aglianico, sec, Campania*
- 60- Feudo Arancio Nero d'Avola —65  
*nero d'avola, sec, Sicilia*
- 61- Tenuta Sant'Antonio „Scaia” —95  
*corvina, sec, Veneto*

- 62- Tenuta Sant'Antonio  
„Scaia Paradiso” —145  
*cupaj, sec, Veneto*
- 63- Tenuta Sant'Antonio Ripasso  
„Monte Garbi” —140  
*cupaj, sec, Valpolicella*
- 64- Argiano „Brunello di Montalcino” —309  
*sangiovese, sec, Toscana*
- 65- Tenuta Buon Tempo  
„Rosso di Montalcino” —135  
*sangiovese, sec, Toscana*
- 66- Castellare di Castellina  
„Chianti Classico” —140  
*sangiovese, sec, Toscana*
- 67- Rocca di Frassinello —342  
*super toscan, sec, Toscana Maremma*
- 68- Morellino di Scansano „Riserva” —185  
*cupaj, sec, Toscana*
- 69- Amarone „Campo dei Gigli” —452  
*cupaj, sec*
- 70- Pala di Sardegna „I Fiori” —103  
*cannonau, sec*
- 71- Argiano „Rosso di Montalcino” —126  
*sangiovese, sec*



F R A N Ţ A — R O Ţ I I

- 72- Château de Saint Cosme  
„Les Deux Albion” —150  
*predominant syrah, sec, Rhône*
- 73- Château de Saint Cosme  
„Gigondas” 2016 —298  
*grenache & shiraz & mourvèdre & cinsault,  
sec, Rhône*
- 74- Château de Saint Cosme  
„Châteauneuf-du-Pape” —287  
*gsm & cinsault & clairette, sec, Rhône*

- 75- Château de Parenchère —125  
 „Cuvée Raphael”  
*merlot & cabernet & cabernet franc, sec, Bordeaux*
- 76- Château Saintayme —198  
*merlot, sec, Bordeaux, Saint-Émilion Grand Cru*
- 77- Château La Chenade —225  
*predominant merlot, sec,  
 Bordeaux, Lalande-de-Pomerol*
- 78- Château Pierre 1<sup>er</sup> —205  
*predominant merlot, sec,  
 Bordeaux, Saint-Émilion Grand Cru*
- 79- Château Lanessan —212  
*cupaj, sec, Bordeaux,  
 Cru Bourgeois, Haut-Médoc*
- 80- Château Siaurac —242  
*predominant merlot, sec, Lalande-de-Pomerol*
- 81- Clos René —385  
*predominant merlot, sec, Pomerol*



C H I L E — R O Ş I I

- 82- Lapostolle „Grand Selection” —90  
*cabernet sauvignon, sec, Valle de Rapel*
- 83- Lapostolle „Grand Selection” —90  
*carménère, sec, Valle del Rapel*
- 84- Lapostolle „Cuvée Alexandre” —175  
*carménère, sec, Valle de Colchagua*
- 85- Lapostolle „Cuvée Alexandre” —175  
*cabernet sauvignon, sec, Valle de Colchagua*





## A U S T R A L I A — R O Ş I I

750ml

- 86– Sister’s Run „Calvary Hill”** —112  
*shiraz, sec, Barossa Valley*
- 87– Sister’s Run „Cow’s Corner”** —112  
*grenache shiraz mataro, sec, Barossa Valley*
- 88– Dandelion Vineyards „Lionheart”** —162  
*shiraz, sec, Barossa Valley*
- 89– Dandelion Vineyards „Lion’s Tooth”** —162  
*shiraz & riesling, sec, McLaren Valley*
- 90– Heirloom Barossa Valley** —202  
*shiraz, sec*
- 91– Heirloom Coonawarra Valley** —202  
*cabernet sauvignon, sec*



## A R G E N T I N A — R O Ş I I

- 92– Zorzal „Terroir Único”** —85  
*malbec, sec, Valle de Uco*
- 93– Zorzal „Gran Terroir”** —141  
*malbec, sec, Valle de Uco*
- 94– Zorzal „Eggo Tinto de Tiza”** —237  
*malbec, sec, Valle de Uco*



## S P A N I A — R O Ş I I

- 95– Bodegas Volver „Tarima”** —65  
*monastrell, sec, Alicante*
- 96– Bodegas Volver** —124  
*tempranillo, sec, La mancha*
- 97– Muga „Reserva”** —168  
*cupaj, sec, Rioja*
- 98– Muga „Selección Especial Reserva”** —265  
*cupaj, sec, Rioja*
- 99– Muga „Prado Enea Gran Reserva”** —419  
*cupaj, sec, Rioja*



- 100– Domeniile Săhăteni „Anima”** —175  
*merlot, sec, Dealu Mare*
- 101– Domeniile Săhăteni  
„Anima 3 fete negre”** —240  
*fetească neagră, sec, Dealu Mare*
- 102– Prince Știrbey** —145  
*negru de Drăgășani, sec, Drăgășani*
- 103– Prince Știrbey** —195  
*novac, sec, Drăgășani*
- 104– Crama Oprișor „Drăgaica Roșie”** —145  
*cabernet & merlot & shiraz & pinot noir,  
sec, Oprișor*
- 105– Crama Oprișor „Smerenie”** —270  
*cupaj, sec, Oprișor*
- 106– Crama Bauer** —174  
*merlot, sec, Drăgășani*
- 107– Davino „Flamboyant”** —362  
*cabernet & merlot & fetească neagră,  
sec, Dealu Mare*
- 108– Davino „Ceptura Rouge”** —220  
*fetească neagră & cabernet & merlot,  
sec, Dealu Mare*



- 109– Prince Știrbey** —140  
*tămâioasă românească, alb, dulce, România*



- 110–Lapostolle „Clos Apalta” 2015** —620  
*carménère & cabernet & merlot, sec, Chile*  
100 puncte James Suckling
- 111–Montemajor „Bicento” 2015** —245  
*Aglianico dei Taurasi, sec, Italia, Campania*  
98 puncte Luca Maroni
- 112–Château de Beaucastel 2016** —495  
*Châteauneuf–du–pape, sec, Franța, Rhône*  
99 puncte James Suckling
- 113–Solaia 2013** —1.385  
*super toscan, sec, Italia*  
97 puncte Robert Parker
- 114–Château La Fleur–Pétrus 2015** —1.800  
*merlot, cabernet franc, sec, Franța, Bordeaux*  
99 puncte James Suckling
- 115–Fattoria Le Pupille Saffredi 2015** —470  
*cabernet sauvignon, merlot, Italia, Toscana*  
99 puncte James Suckling
- 116–Domaine de Chevalier 2015** —595  
*sauvignon blanc & sémillon, sec,  
Pessac–Léognan, Franța*  
98 puncte James Suckling
- 117–Bibi Graetz „Testamatta” 2015** —590  
*sangiovese, sec, Toscana, Italia*  
99 puncte James Suckling
- 118–Argiano Solengo 2016** —270  
*super toscan, sec, Toscana, Italia*  
99 puncte James Suckling

---

Toate vinurile noastre conțin sulfii.

Restaurantul nostru dorește să ofere nu doar preparate excelente, ci și o atmosferă relaxantă și intimă. Motiv pentru care, apelăm la bunăvoința dumneavoastră în a supraveghea copiii aflați în incinta restaurantului.

Am fi recunoscători dacă i-ați îndruma spre un comportament care nu deranjează restul oaspeților restaurantului, cât mai liniștit și mai respectuos față de obiectele, decorul și vitrinele noastre. Vom face tot ce ne stă în putere ca șederea lor să fie cât mai plăcută, însă avem nevoie și de susținerea dumneavoastră în a reuși acest lucru.

Accidentele survenite prin nerespectarea acestui anunț absolvă restaurantul Baracca de orice răspundere.

Vă mulțumim pentru înțelegere și vă dorim o experiență cât mai plăcută la Baracca.

### **Rezervări:**

+40-732-155-177

rezervari@baracca.ro

---

SC Baracca Food Design SRL

J12/1152/2011 RO28407072

Str. Ion Rațiu 10-12, Cluj-Napoca, Cluj

RO94BTRL01301202To3544XX, Banca Transilvania