

D E S E R T U R I

Toate deserturile sunt preparate în bucătăria proprie.

Fagure și ciocolată 1-3-5-7 —44

ciocolata Valrhona, înghețată de praline, prune 150g

Tartă de mere caramelizate 1-3-7 —39

mere din Transilvania, cremă engleză 150g

Sticky toffee pudding 1-3-5-7 —44

ciocolată Valrhona, înghețată de vanilie, caramel 150g

Tiramisu Baracca 1-3-7 —41

cremă de whisky, mascarpone 250g

Tort de morcovi 1-3-5-7 —42

ciocolată albă,
pudră de migdale, scorțișoară 150g

Sfeclă roșie și zmeură 5-7 —42

ciocolată albă și neagră, lime, alune 150g

Sorbet de fructul pasiunii 3-7 —41

crustă de ciocolată albă, şofran, cremă de mentă 150g

Înghețată 3-7 —28

înghețată făcută în casă
(la alegere: vanilie, praline sau fructe) 150g

Brânză cu mucegai alb | pere murate 7 —44

brânză maturată „Floare de Colț”, gel de roșii,
iaurt deshidratat 150g

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1 Cereale care conțin gluten | 8 Nuci |
| 2 Crustacee | 9 Țelină |
| 3 Ouă | 10 Muștar |
| 4 Pește | 11 Semințe de susan |
| 5 Alune | 12 Moluște |
| 6 Soia | 13 Lupin dulce |
| 7 Lapte | • Preparat din produs decongelat |

B A R A C C A

Persoanele cu alergii alimentare sau probleme de sănătate sunt rugate să anunțe personalul restaurantului înainte de comandă.

Restaurantul nostru dorește să ofere nu doar preparate excelente, ci și o atmosferă relaxantă și intimă. Motiv pentru care, apelăm la bunăvoiea 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 sederea lor să fie cât mai plăcută, însă avem nevoie și de susținerea dumneavoastră în a reuși acest lucru.

Accidentele survenite prin nerespectarea acestui anunț absolvia 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

R E S T A U R A N T

SC Baracca Food Design SRL

J12/1152/2011 RO28407072

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

RO94BTRL01301202To3544XX, Banca Transilvania

A N T R E U R I

M E N I U D E G U S T A R E

Experiență completă între 2–3 ore.

Alergeni: 1-2-3-4-5-6-7-9-11

Amuse–Bouche de sezon

Carassia Blanc de Blancs, 100ml
România, Dealurile Crișanei

Varză și Mangaliță

Hyperion Chardonnay, 100ml
România, Dealu Mare

• Captura zilei

Consommé de ceapă

Pâineea noastră cu maia de 5 ani

Pește alb

Crama Mircești, 100ml
fetească regală, Moldova

• Porumbel crescut în România

Crama Oprisor, Cabernet Sauvignon, 100ml
România, Drăgășani

• Măr verde și iaurt

Ciocolată, alune

Oremus Édes Szamorodni, 50ml
Ungaria, Tokaj

M E N I U C O M P L E T

—330

M E N I U D E G U S T A R E V I N

—169

M E N I U S C U R T

exclude •

M E N I U D E G U S T A R E V I N

—149

Pâineea și untul casei 1-7 —21

130g

Legume de sezon 3-7-9 —52

gălbenuș de ou, reducție roșii, brânză

150g

Mousse brânză de capră 1-3-7-9 —58

brânză de capră (Feleac–Cluj), lămâie, Comté

150g

Tartar de vită 3-10 —98

vită maturată 21 de zile,
usturoi negru făcut în casă, roșii, gălbenuș ou

150g

Foie gras | pere 1-7 • —109

ficat de rață, pain d'épices, orez sălbatic, piure pere

180g

Tartar de pește 1-4-6-7-11 —56

pește alb, castravete, hrean

180g

Texturi de cartof 3-7-9 —59

cartofi (Râșca), gălbenuș de ou, trufe românești

200g

Ciuperci shiitake 3-7 —54

shiitake și brânză din zona Transilvaniei,
gălbenuș de ou

150g

S U P E

Supă asiatică de pește (picant) 2-4-12 • —54

pește alb, iarba lămâioasă,
lapte de cocos, coriandru

250g

Supă de ciuperci 7 —49

shiitake, ceapă verde

200g

P A S T E A R T I Z A N A L E

Pastificio dei Campi —54

| paste artizanale din grâu dur

1-7 300g
cremă de brânză, bacon, parmezan

Paste negre 1-2-4-7-12 • —99

paste negre din făină de grâu dur, caracatiță,
sos de pește, șofran

300g

Parmezan 7 —9

Grana Padano

50g

B A R A C C A

P R I N C I P A L E

Piept de pui în crustă de hribi 1-7 —74

pui românesc de fermă, polenta, ciuperci

300g

Piept de rață • —96

sfeclă roșie, cireșe negre, cimbru

300g

File pește alb 1-4-6-7 —108

conopidă, verde de sezon, mărar

250g

Vită maturată 21 de zile 7-9 —156

țelină, ciuperci, fond de vită

300g

Obraz de vită 7-9 —98

topinambur, ceapă murată în casă, ciuperci

300g

Cotlet de Mangaliță 3-7-9 —113

texturi de varză, prune, sos de varză

300g

Țelină gătită la jar (vegan) 5-9 —54

alune, trufe

200g