

D E S E R T U R I

Toate deserturile sunt preparate în bucătăria proprie.

Fagure și ciocolată ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ —49
ciocolata *Valrhona*, înghețată, prune, alune 150g

Tartă de mere caramelizate ¹⁻³⁻⁷ —44
mere din Transilvania, cremă engleză 150g

Sticky toffee pudding ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ —48
ciocolată *Valrhona*, înghețată, caramel 150g

Tiramisu Baracca ¹⁻³⁻⁷ —46
cremă de whisky, *mascarpone* 250g

Tort de morcovi ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ —44
ciocolată albă,
pudră de migdale, scorțișoară 150g

Sorbet de fructul pasiunii ³⁻⁷ —46
crustă de ciocolată albă, șofran, cremă de mentă 150g

Înghețată ³⁻⁵⁻⁷ —32
înghețată făcută în casă 150g
(la alegere: vanilie, praline sau fructe)

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

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 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

BARACCA

R E S T A U R A N T

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

Experiența 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

Pâinea noastră cu maia de 6 ani

Legume de sezon

Crama Jelna „Navicella”, 100ml
fetească albă, sauvignon blanc, riesling România, Lechința

- Texturi de cartof

Consommé de ciuperci

Pește alb

Crama Nachbil, 100ml
riesling de rin, România, Beltiug

- Porumbel crescut în România

Crama Catleya „Epopée”, 100ml
merlot, cabernet franc, România, Mehedinți

- Măr verde și iaurt

Sfeclă roșie, ciocolată, alune

Oremus Édes Szamorodni, 50ml
Ungaria, Tokaj

M E N I U C O M P L E T —420

M E N I U D E G U S T A R E V I N —179

M E N I U S C U R T —320

exclude •

M E N I U D E G U S T A R E V I N —149

A N T R E U R I

Pâinea și untul casei 1-7 —28
130g

Legume de sezon 3-7-9 —56
gălbenuș de ou, reducere roșii, brânză 150g

Mousse brânză de capră 1-3-7-9 —64
brânză de capră (Feleac–Cluj), lămâie, *Comté* 150g

Tartar de vită 3-10 —124
vită maturată 21 de zile,
usturoi negru făcut în casă, roșii, gălbenuș ou 150g

Foie gras | pere 1-7 • —119
ficat de rață, *pain d'epices*, orez sălbatic, piure pere 180g

Tartar de pește 1-4-6-7-11 —58
pește alb, castravete, hrean 180g

Texturi de cartof 3-7-9 —78
cartofi (Râșca), gălbenuș de ou, trufe românești 200g

Ciuperci shiitake 3-7 —62
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, iarbă 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

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

BARACCA

P R I N C I P A L E

Piept de pui în crustă de hribi 1-7 —82
pui românesc de fermă, polenta, ciuperci 300g

Piept de rață • —114
sfeclă roșie, cireșe negre, cimbru 300g

File pește alb 1-4-6-7 —148
conopidă, verde de sezon, mărar 250g

Vită maturată 21 de zile 7-9 —169
țelină, ciuperci, fond de vită 300g

Obraz de vită 7-9 —126
topinambur, ceapă murată în casă, ciuperci 300g

Cotlet de porc 3-7-9 —113
texturi de varză, prune, sos de varză 300g

Țelină gătită la jar (vegan) 5-9 —59
alune, trufe 200g