

WELCOME TO OUR SUMMER MENU, CREATED BY BARAKA'S HEAD CHEF,  
ANDRE BICALHO, ALONG WITH HIS KITCHEN TEAM. HE BRINGS  
OUT IN A NEW LIGHT THE TASTES, SCENTS AND COLORS OF SUMMER,  
USING HIS INSPIRATIONS OF CARNIVAL AND JOY TO EXPERIENCE  
THIS FUN TIME OF YEAR.

“PREPARE YOUR TASTEBUDS TO BE THRILLED BY BRIGHT AND PLAYFUL  
SENSATIONS, SO GET ON OUR FINE DINING FERRIS WHEEL OF FUN AND ENJOY  
YOUR SUMMER EVENING!” – ANDRÉ BICALHO

PLEASE NOTIFY US OF ANY DIETARY RESTRICTIONS THAT YOU MAY HAVE  
SO THAT OUR KITCHEN CREW CAN MAKE ANY NECESSARY CHANGES IN  
PREPARING YOUR FOOD.

ENJOY THE JOURNEY...BON APPETIT!

A Baraka csapata és konyhafőnöke, André Bicalho bemutatja új nyári menüjét.  
A karnevál és öröm ihlette finom megoldások új köntösbe bújtatva mutatják meg  
a nyár ízeit, illatait, színvilágát. Ahogy André mondaná:

“Készítse fel mindenki az ízlelőbimbóit az élénk és játékos ízekre,  
üljenek fel a Baraka óriáskerekére és élvezzék a nyári esték minden szépségét!”

Azt szeretnénk, hogy a lehető legjobb élménnyel távozzon tőlünk, ezért kérjük,  
adjon munkatársainknak pontos tájékoztatást bármilyen allergiáról,  
érzékenységről vagy preferenciáról, és mi örömmel megteesszük a szükséges  
változtatásokat a menü elkészítésében.

Jó étvágyat!

**DEGUSTATION** 27 900 Ft  
DEGUSZTÁCIÓ

**WITH WINE PAIRING** 48 900 Ft  
BORPÁROSÍTÁSSAL

CANTALOUPE SOUP, LEMON, GINGER, COCONUT  
Sárgadinnyelevés, citrom, gyömbér, kókusz

LAPOSA PINO BADACSONYI SZÜRKEBARÁT 2017 HUNGARY (75ML)

\*

TOMATO TEXTURES, LANGOUSTINE, CURRY  
Paradicsom textúrák, norvég homár, curry

SAUSKA ROSÉ 2017 – VILLÁNY, HUNGARY (75ML)

\*\*

OPTIONAL / VÁLASZTHATÓ (+ 9 500 Ft)

BRITTANY BLUE LOBSTER DUO, GINGER, CITRUS,  
PURPLE SWEET POTATO, GREEN APPLE, COCONUT  
Kék homár duó, gyömbér, citrusok,  
lila édesburgonya, zöldalma, kókusz

SAINT JACQUES SCALLOPS (USA), PASSIONFRUIT, DASHI, RADISH  
Szent Jakab-kagyló, passiógyümölcs, dashi, retek

PACO & LOLA ALBARINHO 2016, SPAIN (75ML)

OR /vagy

FRENCH FOIE GRAS, RHUBARB, BLACKCURRANT  
Francia foie gras, rebarbara, feketeribizli

BARTA FURMINT SELECTION 2015, HUNGARY (75ML)

\*\*\*

ATLANTIC HAKE, MUSSELS, BUCKWHEAT, FIVE SPICE, LIQUORICE  
Atlanti hekk, kagyló, hajdina, ázsiai ötfűszer, medvecukor

TÓTH BARNABÁS HÁRSLEVELŰ 2015 – SOMLÓ, HUNGARY (75ML)

OR /vagy

NEW ZEALAND RACK OF LAMB, CARROT, ORANGE PEPPER, TOKYO BEER  
Új-zélandi bárányborda, répa, narancsbors, Tokyo sör

DOMAINE A.ET P.DE VILLAINÉ PINOT NOIR LA FORTUNE 2014, FRANCE (75ML)

\*\*\*\*

GOAT CHEESE, TRUFFLE  
Kecskesajt, szarvasgomba

OR /vagy

SILKEN TOFU, COCONUT, CHERRY  
Lágy tofu, kókusz, cseresznye

VINO SAN LORENZO CHIANTI 2016 ITALY (75ML)

\*\*\*\*\*

COFFEE, KAHLUA, RUM, KALAMANSI, KUMQUAT  
Kávé, kahlua, rum, kalamansi, kumquat

SAN EMILIO PEDRO XIMENEZ SHERRY, SPAIN (50ML)

Please note that 12% service charge will be added to your bill.

*A felszolgált ételek és italok után 12% szervízdíjat számolunk fel.*

DEGUSTATION / DEGUSZTÁCIÓ

24 000 Ft / 29 500 Ft

CANTALOUPE SOUP, LEMON, GINGER, COCONUT

Sárgadinnyelevés, citrom, gyömbér, kókusz

\*

SAINT JACQUES SCALLOPS (USA), PASSIONFRUIT, DASHI, RADISH

Szent Jakab-kagyló, passiógyümölcs, dashi, retek

OR /vagy

FRENCH RABBIT, RASPBERRY, KUMQUAT, CUCUMBER

Francia nyúl, málna, kumquat, uborka

\*\*

MOROCCAN OCTOPUS, GOOSEBERRY, SWEET POTATO,

GREEN CURRY, BLACK OLIVE

Marokkói tintahal, egres, édesburgonya, zöld curry, fekete olíva

OR /vagy

OMAHA BLACK ANGUS FILET MIGNON (USA 200G),

JERUSALEM ARTICHOKE, SWEET POTATO, HARISSA

Omaha Fekete Angus bélszín (USA 200g),

csicsóka, édesburgonya, harissza (+5 500 Ft)

\*\*\*

PASSIONFRUIT, MELON, GINGER, RASPBERRY

Passiógyümölcs, dinnye, gyömbér, málna

## DRINKS / ITALOK

AQUA PANNA, SAN PELLEGRINO (0,25L)	800 FT
AQUA PANNA, SAN PELLEGRINO (0,75L)	1 700 FT
ESPRESSO	600 FT
CAPPUCCINO	850 FT
DOUBLE ESPRESSO	1 100 FT
IRISH COFFEE	1 450 FT
KUSMI TEAS	1 800 FT
(GINGER-LEMON, FOUR RED FRUIT, MINT, EARL GREY, BOUQUET OF FLOWERS)	
AGE VIEUX CARRE	4 500 FT
BARREL AGED JACK DANIEL'S, CAMPAGNÉRE, COGNAC, TONKA BEAN INFUSED RED VERMUTH, DOM BENEDICTINE, CHOCOLATE BITTER	
RUM	
APPLETON ESTATE - 21 Y.O.	7 500 FT
DIPLOMATICO MANTUANO	2 800 FT
PLANTATION XO	4 200 FT
COGNAC	
CAMOAGNÉRE VS.	2 800 FT
PRINCE HUBERT DE POLIGNAC	4 400 FT
TESSERON TRÉSOR	40 000 FT

Please note that 12% service charge will be added to your bill.

*A felszolgált ételek és italok után 12% szervízdíjat számolunk fel.*