



Noblețea cărnii de vită

*La Ferma Baci, credem că o friptură cu adevărat
bună începe cu ceea ce este mai important: pământul.
Suntem o afacere de familie, cu rădăcini în satul românesc,
dedicată agriculturii și creșterii propriilor vite.
Ceea ce a început din pasiune pentru pământ a devenit
astăzi steakhouse-ul în care vă aflați.
Pentru că avem control asupra întregului proces
— de la hrana animalelor până la maturarea cărnii —
putem oferi calitate și transparență, de la fermă până în farfurie.
Când luați masa la noi, deveniți parte dintr-o
tradiție care respectă pământul,
animalul și arta unei mese perfecte.*

Pentru a obține cea mai bună textură și o gătire uniformă,
toate fripturile sunt temperate înainte de preparare.
Carnea este lăsată 20–40 de minute la temperatura camerei, înainte de a fi rumenită.
Astfel, friptura devine mai fragedă și se gătește uniform.
Vă mulțumim pentru răbdare — fiecare friptură este pregătită
cu atenție, pentru a ajunge la dumneavoastră exact așa cum trebuie.

SPECIALITĂȚI CARNE MATURATĂ DE VITĂ - MINIM 21 ZILE

from farm to table

per 100g

Ribeye 59

Vrăbioară 49

Antricot / Antricot fără Os 57

Tomahawk / T-Bone 59

Snițel Panko din Antricot Maturat 57

SPECIALITATEA BUCĂTARULUI

400g 130

mușchiuleț de vită, cartofi Parisienne cu ierburii, sos Béarnaise de casă, fleur de sel

Mușchiuleț de vită la grătar (per 100g) 68

Chateaubriand (per 100g) 75

min 600g - recomandat pentru 2–4 persoane

Beef Wellington (doar cu precomandă) 400g 240

mușchi de vită, duxelles de ciuperci, clătite fine cu mărar

Oase cu măduvă 450g 85

pâine prăjită cu usturoi, șalote, capere, lămâie, pătrunjel

Supa zilei 400ml 48

APERITIVE

Tacos & Bruschetta cu King Crab (per 100g) 130

comandă minimă 500g

king crab, cremă de avocado, tortilla din porumb galben, crostini, maioneză afumată picantă

extra Caviar Regal Beluga 50g 490

Tartar franțuzesc de vită 220g 120

mușchi de vită, ou, unt, castraveciori murați, ceapă roșie, capere, Tabasco

Tartar de vită cu leurdă 200g 110

mușchi de vită, leurdă, supă de ciuperci, ponzu, gălbenuș de prepeliță

Carpaccio de vită cu trufe 130g 91

mușchi de vită, ou, fulgi de porumb, sos hoisin, wasabi

Crochete de vită 200g 82

mușchi de vită, ou, fulgi de porumb, sos hoisin, wasabi

Bruschetta cu vită la cuptor 150g 64

vită la cuptor, sos de muștar, parmigiano, castraveți murați

Cârnați în foietaj 220g 72

cârnați în foietaj, sos de miere și muștar

Anșoa marinată cu ceapă roșie 125g 75

Avocado la cuptor 170g 67

avocado, feta, legume de sezon, pesto de coriandru, muguri de pin, germeni

Guacamole 230g 67

avocado, coriandru, ceapă roșie, limeservit cu chipsuri de tortilla

SALATE

Salată verde 225g 38

mix de salate, morcov, ardei gras, ridiche roșie, vinegretă cu muștar

Salată mediteraneană 290g 40

roșii cherry, castravete, ardei gras, ceapă roșie, ulei de măsline

Salată Caesar 300g 97

romaine baby, anșoa, parmigiano, gălbenuș de ou, usturoi

Salată Trio Crocantă 250g 48

salată romaine, sos de iaurt, crumble crocant de tortilla de porumb

PASTE

*Tagliatelle Aglio, Olio e Peperoncino cu Creveți Black Tiger** (mărimea 2/4) 350g 102

Penne cu Vodka (Mont Blanc Diamond) 250g 72

paste, sos de roșii, smântână, vodcă

Tagliatelle cu mușchi de vită și trufe 400g 102

paste, mușchi de vită, salsa de trufe negre, smântână, parmigiano

FRUCTE DE MARE & PEȘTE

Captura zilei (per 100g) 38

*Creveți Black Tiger mărimea 2/4 ** (per 100g) 40

la grătar / stil mediteranean / sare de mare

*Limbă de Mare Meunière** 400g 170

limbă de mare, unt, vin alb, capere, lămâie, pătrunjel

*Picioare de King Crab de Alaska L5** (per 100g) 125

**congelat*

SPECIALITĂȚILE FERMEI

Coaste de vită (per 100g) 30

Cotlete de Miel French Rack (per 100g) 49

Ficat de vită (per 100g) 42

Burger franțuzesc 300g 94

chiflă brioche, chiftea de vită, brânză maturată, marmeladă de ceapă roșie, salată

Mini Burgeri 250g 94

sos de trufe negre • sos Thousand Island

Quesadilla cu vită și brânză Morbier 250g 115

mușchi de vită, brânză Morbier, guacamole, smântână, salsa

SOSURI

Chimichurri 50g 22

Sos de piper verde 50g 24

Sos Béarnaise 50gr 24

GARNITURI

Piure de cartofi cu coajă crocantă 180g 42

Chipsuri din cartofi proaspeți (pentru două persoane) 200g 38 / 48 / 48

sare • sare cu trufe • usturoi & pătrunjel

Cartofi proaspeți prăjiți 180g 27 / 35

sare • sare neagră cu trufe

Sparanghel verde la grătar 120g 52

Ardei padron la grătar 180g 52

Broccolini sotat 120g 52

Orez prăjit cu chili 200g 44

orez basmati, legume, ghimbir, usturoi, ulei de susan, coriandru

Ardei iuți marinați 120g 30

DESERT

Tiramisu (pentru două persoane) 360g 98

Cheesecake cu fistic 200g 48

blat crocant de biscuiți, cremă de brânză, pastă de fistic, ouă, unt

Tarte Tatin 450g 48

măr caramelizat, înghețată de vanilie, cremă de scorțișoară

Pară poșată cu Miso de caramel 350g 48

pară, caramel miso, mascarpone, fistic

Tiramisu cu mango 220g 50

Vă mulțumim că ați ales Ferma Baciul!
Sperăm că ați avut o experiență minunată.
Pentru rezervări viitoare: 0722.255.947
Urmăriți-ne pe Facebook & Instagram pentru noutăți,
evenimente și preparatele noastre speciale.