

M E N U



WWW.BARRELS.LU

LUNCH DEALS €10⁵ €11⁵ €12⁵

Nos 3 plats de la semaine

SOUP OF THE DAY €6

Notre soupe du jour

VITELLO TONNATO €18⁵

Carpaccio de veau cuit, crème au thon et câpres

GOAT CHEESE SALAD €15⁵

Salade de chèvre chaud, poires confites, miel, raisins secs, tomates, noix, vinaigrette maison

TOMATES & MOZZARELLA DI BUFALA €16⁵

Tomates Coeur de Boeuf, mozzarella di Bufala, huile d'olive, basilic frais, crème balsamique maison

CARPACCIO DE BOEUF €18

Viande de boeuf crue, huile de truffe blanche, roquette sauvage, parmesan reggiano, citron

TARTARE DE SAUMON FUMÉ ET AVOCAT €16⁵

Saumon fumé, avocat, échalotes, citron, huile d'olive vierge-extra, aneth

PATATAS BRAVAS €3⁵

Homemade fries with spicy sauce and aioli // Frites de pommes de terre maison, sauce épicée et aioli

BOLLITAS DE CARNE €5⁵

Meatballs // Boulettes de viande

RABAS €6

Roman-style calamari // Calamars à la romaine

ALITAS DE POLLO €5⁵

Chicken wings // Ailes de poulet

CHAMPIÑONES AL AJILLO €4⁵

Garlic mushrooms // Champignons à l'ail

TORTILLA DE PATATAS €4⁵

Spanish potato omelette // Omelette de pommes de terre à l'espagnole

BOQUERONES €5

Anchovies // Anchois

SALPICON €6⁵

Mixture of sea food and vegetables // Cassolette mixte de fruits de mer et légumes

GAMBAS AL AJILLO €6

Garlic prawns with red chili // Gambas, ail & piments rouges

BOLLITOS DE BACALAO €5⁵

Homemade cod fishcakes // Beignets de morue faits maison

PIMIENTOS DEL PADRÒN €4⁵

Sweet green peppers // Poivrons verts doux

ACEITUNAS €4⁵

Olives // Assortiment d'olives

COLD CUTS €9 / PERSON
Assortiment de charcuteries internationales

CHEESY €8⁵ / PERSON
Sélection de fromages affinés

BRUSCHETTE €12⁵
6 différentes garnitures sur pains toastés

CROQUE DU CHEF €9
Jambon de pays, emmental, béchamel à la truffe, pain de meule artisanal

MARKET SALAD PRICE ON DEMAND
Salade du jour



BARRELS CLASSICS

CATCH OF THE DAY PRICE ON DEMAND

Poisson du jour selon arrivage

SPICY ORANGE DUCK BREAST €19⁵

Magret de canard à l'orange et aux épices
servi avec des pommes de terre sautées

TAGLIATA DI MANZO €24⁵

(+ 250 grammes • Produit du terroir luxembourgeois)

Tagliata de boeuf, roquette sauvage, parmigiano reggiano,
crème balsamique maison, huile d'olive vierge-extra

RAVIOLI AL SALMONE E ZAFFERANO €15⁵

Ravioli au saumon, échalotes, crème épaisse, safran, aneth,
jus de citron, vinaigre balsamique, huile d'olive vierge-extra

CHICKEN BROCHETTE WITH CURRY SAUCE €16⁵

Brochette de filet de poulet, oignons, sauce curry,
coriandre fraîche servie avec du riz basmati

EXTRAS

ROASTED POTATOES Pommes de terre au four	3⁵⁰
RICE Riz	3⁵⁰
FRENCH FRIES Frites	3⁵⁰
SAUTÉED VEGETABLES Légumes sautés	3⁵⁰
SALAD Salade mixte	3⁵⁰

BARRELS GOURMET

A SPECIAL PLATTER COMPOSED OF
CHEESE, CHARCUTERIE & TAPAS

4-5 PEOPLE 55⁰⁰

6-7 PEOPLE 75⁰⁰

8-10 PEOPLE 95⁰⁰



DESSERTS

CREMA CATALANA €6⁵ PRICE ON DEMAND
Crème Catalane

CHOCOLATE MOUSSE €6⁵
Mousse au chocolat

TIRAMISÙ €6⁵

BARRELS PLATTERS & DESSERTS