



SCANDALE
ROYAL SIGNATURE
CUISINE

oferta świąteczna

grudzień 2022

Silver

110 ZŁ / OS.

ZUPA / 1 DO WYBORU;

- BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI / GRZYBY KAPUSTA
- CONSOMME Z KARPIA I KORZENNYCH WARZYW / SOCZEWICA
- ŚWIĄTECZNA ZUPA GRZYBOWA / ŁAZANKI

DANIA GŁÓWNE / 1 DO WYBORU;

- KARP W ZIOŁOWEJ PANIERCE Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I KAPUSTĄ Z GROCHEM
- SCHAB NADZIEWANY WĘDZONĄ ŚLIWKĄ Z SOSEM DEMI GLACE PIERNIKOWYM I NIOKAMI
- ŚWIĄTECZNY BIGOS Z WĘDZONĄ ŚLIWKĄ / VEGE

KOMPOT Z SUSZU AROMATYZOWANY GOŹDZIKAMI I KARDAMONEM

DESER / 1 DO WYBORU;

- SZARLOTKA Z CYNAMONEM SOSEM ANGIELSKIM
- BROWNIE Z KANDYZOWANĄ ŻURAWINĄ I WANILIĄ
- MAKOWIEC ŚWIĄTECZNY Z BAKALIAMI I PUDREM RÓŻANYM

ZIMNA PŁYTA:

- ŚLEDŹ Z JABŁKIEM I SZALOTKĄ AROMATYZOWANY KOLENDRĄ
- TYMBALIKI RYBNE Z LIMONKĄ
- ŚWIĄTECZNY PASZTET Z SOSEM CUMBERLAND
- TARTA Z LEŚNYCH GRZYBÓW I SEREM PLEŚNIOWYM
- ŚWIĄTECZNA SAŁATKA JARZYNOWA
- KOSZ PIECZYWA

Gold
130 ZŁ / OS.

ZUPA / 1 DO WYBORU;

- ŚWIĄTECZNA ZUPA GRZYBOWA Z KOŁDUNAMI
- BARSZCZ CZERWONY Z KAPUŚNIACZKIEM
- ŚWIĄTECZNY ŻUR WĘDZONĄ KIEŁBASĄ I PIECZONYM ZIEMNIAKIEM
- KWAŚNICA NA WĘDZONYCH ŻEBERKACHNKI

DANIA GŁÓWNE / 2 DO WYBORU;

- KARP W ZIOŁOWEJ PANIERCE Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I KAPUSTĄ Z GROCHEM
- PENNE Z ŁOSOSIEM, ZIEŁONYM GROSZKIEM, POMARAŃCZĄ, SEREM GORGONZOLA I POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI
- GRILLOWANY INDIK W SOSIE Z LEŚNYCH GRZYBÓW, PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I MODRĄ KAPUSTĄ Z RODZYNKAMI
- MICHA PIEROGOWA (RUSKIE, Z MIĘSEM, KAPUSTĄ I GRZYBAMI)

KOMPOT Z SUSZU AROMATYZOWANY GOŹDZIKAMI I KARDAMONEM

DESER / 2 DO WYBORU;

- TORCIK RUMBA Z WIŚNIAMI
- ŚWIĄTECZNY SERNIK Z KORZENNYM KARMELEM
- KUTIA MAKOWA Z BAKALIAMI AROMATYZOWANA RUMEM
- TARTA Z OWCAMI LEŚNYMI I KRUSZYNKĄ KORZENNĄ

ZIMNA PŁYTA:

- ŚLEDŹ MARYNOWANY Z ŻURAWINĄ I IMBIREM
- TYMBALIKI RYBNE Z CHRZANEM
- TRADYCYJNY KULEBIAK Z CHRUSTEM KORZENNYM
- ŚWIĄTECZNY PASZTET Z SOSEM CUMBERLAND
- BLINY Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM MASŁEM ORZECHOWYM I CZARNUSZKĄ
- ŚWIĄTECZNA SAŁATKA JARZYNOWA
- KOSZ PIECZYWA

Platinum

160 ZŁ / OS.

ZUPA / 1 DO WYBORU;

- FRANCUSKA ZUPA RYBNA A'LA BOUILLABAISSE
- KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW AROMATYZOWANY TRAWĄ CYTRYNOWĄ
- ŚWIĄTECZNY ŻUREK Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM
- BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM Z CIASTA FRANCUSKIEGO

DANIA GŁÓWNE / 2 DO WYBORU;

- KARP KARMELIZOWANY W MIODZIE I GOŹDZIKACH Z WYTRAWNYM SOSIE PIERNIKOWYM, PODANY NA RISSOTO WARZYWNYM.
- SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W PIWIE IMBIROWYM I MANDARYNKACH PODANA NA KAPUŚCIE Z GROCHEM
- SCHAB NADZIEWANY WĘDZONĄ ŚLIWKĄ Z SOSEM DEMI GLACE PIERNIKOWYM I NIOKAMI
- ŚWIĄTECZNY BIGOS Z WĘDZONĄ ŚLIWKĄ I GRZYBAMI AROMATYZOWANY WINEM PORTO
- ŁOSOŚ AROMATYZOWANY POMARAŃCZĄ I KOLENDRĄ Z SZPINAKIEM, CZARNYMI OLIVKAMI I SUSZONYMI POMIDORAMI
- POLICZKI WOŁOWE Z WIŚNIAMI I WANILIA PODANE NA PUREE GROSZKOWO-MIĘTOWYM

KOMPOT Z SUSZU AROMATYZOWANY GOŹDZIKAMI I KARDAMONEM

DESER / 2 DO WYBORU;

- TORT PIERNIKOWY Z KOMFITURĄ ŚLIWKOWĄ I PUDREM RÓŻANYM
- SERNIK Z KRUSZONKĄ CZEKOLADOWĄ I KANDYZOWANĄ POMARAŃCZĄ
- PIERNIK Z KARMELIZOWANĄ GRUSZKĄ W SŁODKIM CHILLI
- MAKOWIEC ŚWIĄTECZNY Z BAKALIAMİ AROMATYZOWANY RUMEM
- STRUDEL JABŁKOWY Z ANYŻEM I CYNAMONEM

ZIMNA PŁYTA:

- TATAR Z ŚLEDZIA AROMATYZOWANY ŻUBRÓWKĄ Z JAJKIEM I KARMELIZOWANYM BURAKIEM
- KARP W GALARETCIE CYTRUSOWEJ
- ŚWIĄTECZNY PASZTET AROMATYZOWANY OLIWĄ TRUFLOWĄ Z ŻURAWINĄ I ORZECHAMI LASKOWYMI
- BLINY Z DIPEM ŁOSOSIOWYM I KAWIOREM
- TRADYCYJNY KULEBIAK Z CHRUSTEM KORZENNYM I CUMBERLANDEM
- TARTA Z LEŚNYMI GRZYBAMI, GORGONZOLĄ I PUDREM PIERNIKOWYM
- ŚWIĄTECZNA SAŁATKA
- KOSZ PIECZYWA

ZACHĘCAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ Z NASZYM WNĘTRZEM
NA STRONACH INTERNETOWYCH LUB OSOBIŚCIE
A TAKŻE DO KONTAKTU:



SCANDALE
ROYAL SIGNATURE
CUISINE

SCANDALE.PL

PLAC SZCZEPAŃSKI 2,
KRAKÓW
+48 512 308 493
BIURO@SCANDALE.PL

GARDEN
le SCANDALE

RESTAURANT & COCKTAIL BAR

SCANDALEGARDEN.PL

PLAC NOWY 9,
KRAKÓW
+48 519 157 859
BIURO@SCANDALE.PL



Wesołych Świąt!

PLAC SZCZEPAŃSKI 2,
KRAKÓW
+48 512 308 493
BIURO@SCANDALE.PL