



SCANDALE
ROYAL SIGNATURE
CUISINE

Menu Świąteczne

kolacja do 20 osób

ZUPA DO WYBORU:

- ŚWIĄTECZNA ZUPA GRZYBOWA Z KOŁDUNAMI
- WIGILIJNY BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM Z CIASTA FRANCUSKIEGO
- ŻUREK NA WĘDZONCE Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

- KARP W ZIOŁOWEJ PANIERCE Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I KAPUSTĄ Z GROCHEM
- SCHAB NADZIEWANY WĘDZONĄ ŚLIWKĄ Z SOSEM DEMI GLACE PIERNIKOWYM, GNOCCHI I KAPUSTĄ CZERWONĄ Z RODZYNKAMI
- TAGLIATELLE Z ŁOSOSIEM, ZIEŁONYM GROSZKIEM, POMARAŃCZĄ, SEREM GORGONZOLA I POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI

DESER DO WYBORU:

- ŚWIĄTECZNY SERNIK Z KORZENNYM KARMELEM
- ŚWIĄTECZNA KUTIA Z BAKALIAMI I CIASTKIEM CYNAMONOWYM
- PIERNIK Z KARMELIZOWANĄ GRUSZKĄ W SŁODKIM CHILLI

90 ZŁ / OS

PRZYSTAWKA DO WYBORU:

- MARYNOWANY ŚLEDŹ PODAWANY NA ZAPIEKANYCH JABŁKACH Z CYNAMONEM
- ŚWIĄTECZNY PASZTET AROMATYZOWANY OLIwą TRUFLOWĄ Z ŻURAWINĄ I ORZECHAMI LASKOWYMI
- TARTA Z LEŚNYMI GRZYBAMI, GORGONZOLĄ I PUDREM PIERNIKOWYM

ZUPA DO WYBORU:

- BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI KAPUSTĄ I GRZYBAMI
- ŚWIĄTECZNY ŻUR WĘDZONĄ KIEŁBASĄ I PIECZONYM ZIEMNIAKIEM
- CONSOMME Z KARPIA I KORZENNYCH WARZYW Z MIESZKIEM GRZYBOWYM

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

- KARP W ZIOŁOWEJ PANIERCE Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I KAPUSTĄ Z GROCHEM
- GRILLOWANY INDIK W SOSIE Z LEŚNYCH GRZYBÓW ,PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I MODRĄ KAPUSTĄ Z RODZYNKAMI
- MICHA PIEROGOWA 3SZT (RUSKIE, Z MIĘSEM ,KAPUSTĄ I GRZYBAMI)

DESER DO WYBORU:

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

110 ZŁ / OS

PRZYSTAWKA DO WYBORU:

- TATAR Z ŁOSOSIA AROMATYZOWANY BRANDY Z KAPARAMI ,GRANATEM I CHRUSTEM POROWYM
- PALONY KOZI SER Z KARMELIZOWANĄ GRUSZKĄ ,CHIPSEM KORZENNYM I PIERNIKOWĄ PIANĄ
- FAGOTTINI Z FARSZEM KACZYM, SOSEM BOROWIKOWYM I KIEŁKAMI GROSZKU CUKROWEGO

ZUPA DO WYBORU:

- FRANCUSKA ZUPA RYBNA A'LA BOUILLABAISSE
- BARSZCZ CZERWONY Z GRZYBOWYM MIESZKIEM AROMATYZOWANY TRUFLAMI
- KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW I TOPINAMBURU OTULONY PIANĄ ŻUBROWĄ

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

- KARP KARMELIZOWANY W MIODZIE I GOŹDIKACH Z WYTRAWNYM SOSIE PIERNIKOWYM,
PODANY NA RISSOTO WARZYWNYM
- KACZKA Z JABŁKAMI W MAJERANKU ,SOSEM ŻURAWINOWY, KASZĄ GRYCZANĄ
I SNOPKAMI Z FASOLKI SZPARAGOWEJ
- POLICZKI WOŁOWE Z WIŚNIAMI, GRATIN ZIEMNIACZANY I PUREE MARCHEWKOWO POMARAŃCZOWYM

DESER DO WYBORU:

- FONDANT CZEKOLADOWY Z KARMELIZOWANYMI OWOCAMI LEŚNYMI I KORZENNĄ KRUSZONKĄ
- CRUMBLE ŚLIWKOWE Z LIKIEREM KONIAKOWYM I PUDREM CYNAMONOWYM
- CREME BRULEE Z PIANĄ Z APEROLA

130 ZŁ / OS

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