#### **Brunch**



#### Scarlett Brasserie & Wine Bar

R. de Avis 10, 4050-075 Porto, Portugal +351 932 101 833

#### Brunch

Sábado - Domingo, 12h00-17h00

scarlettporto@randblab.com

**f** ∅ @scarlett\_porto**J** @scarlett\_portugal

# Ostras Portuguesas

Queijo e Charcutaria	
12 peças	18
6 peças	12
3 peças	8

Prato de Enchidos para 1 pessoa	21
Prato de Enchidos para 3 pessoas	28
Prato de Queijos para 1 pessoa	22
Prato de Queijos para 3 pessoas	24
Presunto Pata Negra	18
<b>Tábua G</b> Escolha de 3 queijos e 3 enchidos	32
Tábua Scarlett Escolha de 5 queijos, 5 enchidos,1 paté	38

#### Primeiras Impressões

Burrata Tomates da época, manjericão	16
Salada Caesar Alface romana, bacon, parmesão, molho Caesar,	16
croutons Adicione frango, camarão ou salmão	+4

### Patês e Terrinas

Terrina Campestre	14
Porco, Conhaque, tempero da casa	
Rilettes de Porco	16
Patê de porco confit ( cozido lentamente )	

#### Sopas

Sopa de Iomate	9
Servida com molho pesto e tosta de pão	
Sopa de Cebola Gratinada	12
Consommé de carne de vaca com queijo gruyère e	tosta
do pão	

### de pão

#### Pasta

Feito com Fettuccine	
Legumes com Pesto Legumes da época, manjericão, alho e queijo pa	18 armesão
Bolonhesa de Carne de Vaca Carne picada, molho de tomate	18
Carbonara	18

Carbonara
Ovo B.T (cozinhado a baixa temperatura), bacon, molho cremoso e queijo parmesão

# Especialidades de Brunch

<mark>Ovos Rotos</mark> Ovo, presunto, batatas fritas, maionese de trufa	14
Chouriço Hash datata crocante, chouriço, cebola caramelizada omesco, ovos	14
Omelete Vegetariana Cogumelos, cebola, legumes da época, queijo	14
Ovos Benedict Inglish Muffin, molho holandês, ovo escalfado, acon	14
Shakshuka Ovo escalfado, molho de tomate, pimentos, ebola e paprica fumada	14
Scarlett Breakfast Ovos a seu gosto, bacon, queijo halloumi, bacate, salsicha, batata picante e salada	14
<b>Proque Monsieur</b> resunto de Paris, queijo emmental, com batata itas salada	<b>16</b> as
osta de Abacate bacate, pickle de cebola roxa, chilli, ovo escal	<b>16</b> fado
Proque Madame Presunto de Paris, queijo emmental, ovo frito, ervido com batatas fritas e salada	18
Scarlett Burger Brioche, argula, cebola caramelizada, tomate.	21

#### Da Horta

Beyond Burger (Vegetariano) Beyond meat, tomate grelhado, guacamole, queijo vegan, jalapeño, pão vegan, cebola caramelizada	18
Risotto de Cogumelos Cogumelos selvagens, rúcula	24
Acompanhamentos	
Cogumelos	2
Abacate	4
Batatas Fritas	{
	6
Queijo Halloumi grelhado	`
Queijo Halloumi grelhado Espinafres Cremosos	8
,	8
Espinafres Cremosos	{
Espinafres Cremosos  Sobremesa  Gelado (1 Bola)	2
Espinafres Cremosos  Sobremesa  Gelado (1 Bola)  Pergunte à nossa simpática equipa pela seleção  Pêssego com Mascarpone	4
Espinafres Cremosos  Sobremesa  Gelado (1 Bola) Pergunte à nossa simpática equipa pela seleção  Pêssego com Mascarpone Creme de Baunilha	2
Espinafres Cremosos  Sobremesa  Gelado (1 Bola) Pergunte à nossa simpática equipa pela seleção Pêssego com Mascarpone Creme de Baunilha Pudim Abade de Priscos	(
Espinafres Cremosos  Sobremesa  Gelado (1 Bola) Pergunte à nossa simpática equipa pela seleção  Pêssego com Mascarpone Creme de Baunilha  Pudim Abade de Priscos  Rum Baba	(

# Pequeno Almoço Doce

queijo, bacon, queijo azul

Pain au Chocolat (2)	1
Croissant com Creme Pasteleiro	1.5
Fruta da Época Seleção de fruta da época laminada	5
Cesto Francês Croissant simples (2), pain au chocolat (2), café e sumo de Laranja	6
Panquecas e Frutos Vermelhos Coulie de frutos vermelhos e gelado de baunilha	8
Panquecas e Chocolate Nutella e banana	8
Bowl de Açaí Açaí fresco, frutas da época, coco, granola, mel	8



Este menu está em vigor desde 1 de Junho de 2023

Os preços estão sujeitos a uma taxa de serviço de 7%, incluem IVA e estão indicados em euros.

ALERGÉNIOS: Se é alérgico a algum dos produtos a seguir indicados por favor contacte os nossos colaboradores: Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoins, Soja, Leite (incluindo lactose), Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Tremoço, Moluscos. Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alergénios, pelo que há sempre um risco potencial de contaminação cruzada.

Os produtos alimentares só poderão ser colocados nas mesas deste estabelecimento depois de devidamente escolhidos pelos clientes.