



Almoço

Este menu está em vigor desde
1 de Fevereiro de 2024

Scarlett Brasserie & Wine Bar
R. de Avis 10, 4050-075 Porto, Portugal
+351 932 101 833

**Disponível de Segunda a
Sexta-feira**
12h00-15h00

scarlettporto@randblab.com
f @scarlett_porto

Ostras portuguesas

3 peças	6
6 peças	12
12 peças	17

Queijos e Enchidos

Prato de enchidos 1 pessoa	18
Prato de enchidos 3 pessoas	24
Prato de queijos 1 pessoa	18
Prato de queijos 3 pessoas	24
G-Board 3 queijos e 3 enchidos	28
Scarlett Board 5 queijos, 5 enchidos e um patê	32

Primeiras Impressões

Sopa de tomate molho pesto e tosta de pão	7
Carpaccio de Novilho	8
Sopa de cebola consommé de carne, tosta de pão com queijo	8
Camarão ao alho	8
Salada sazonal Seleção do mercado	12
Burrata Tomates da época, manjeriço	14

Pequeno-almoço tardio

Ovos Rotos presunto, batata frita, maionese de trufa	12
Omelete Vegetariana cogumelos, cebola caramelizada, legumes sazonais, queijo	12
Shakshuka ovo escalfado, cebola, pimento, tomate, paprika	14
Tosta de abacate Cogumelos salteados, pickle de cebola roxa, chilli, ovo escalfado	14

Pratos principais

Scarlett Burger brioche, rúcula, cebola caramelizada, tomate, bacon, cheddar, queijo azul	18
Steak Frites bife grelhado, ovo estrelado, batata frita	22
Bacalhau meia cura com batata, tomate, coentros	22
Risotto de gambas	22

Sanduíches

Croque Monsieur fiambre, emmental, salada e batata frita	14
Croque Madame ovo estrelado, fiambre, emmental, salada e batata frita	16

Pequeno-almoço doce

Seleção de fruta da época laminada	5
Panquecas de frutos vermelhos com gelado de baunilha	8
Panquecas com Nutella e banana	8

Sobremesas

Pudim Abade de Priscos	6
Mousse de Chocolate	8
Crème Brûlée	8

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, Tremçoço, 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.