

wais

BRAHMA



# SCENARIO

## CHOPPERIA



**ESPAÇO EXCLUSIVO  
SCENARIO ARTOIS**

*O espaço perfeito para  
sua comemoração, niver  
ou happy hour da firma!*



# CELEBRE EM GRANDE ESTILO NO ESPAÇO EXCLUSIVO SCENARIO ARTOIS!



## ESPAÇO RESERVADO

*Tenha à disposição um espaço exclusivo dentro do nosso restaurante, perfeito para suas comemorações especiais.*

## ATÉ 40 PESSOAS

*O nosso espaço exclusivo pode acomodar confortavelmente até 40 pessoas, proporcionando um ambiente íntimo e acolhedor para o seu grupo.*



## BUFFET PERSONALIZADO

*Desfrute de um buffet personalizado, onde você poderá escolher entre uma variedade de opções de pratos deliciosos, adaptados de acordo com as preferências do seu grupo. Nossa equipe estará pronta para atender a todas as suas exigências gastronômicas.*

## OPEN BAR

*Incluimos ainda um serviço de open bar, onde você e seus convidados poderão desfrutar de uma ampla seleção de bebidas, incluindo coquetéis, chopps, cervejas e refrigerantes. Nossa equipe garantirá que todos sejam servidos com excelência.*



## OPEN FOOD

*Além disso, oferecemos um serviço de open food, com uma variedade de petiscos e pratos saborosos disponíveis durante todo o evento. Seus convidados poderão saborear uma variedade de opções gastronômicas enquanto celebram.*

*\*Geramos também, comandas individuais*

*Entre em contato com nossos atendentes para mais detalhes sobre essa oferta especial. Proporcione uma comemoração inesquecível para o seu grupo ou convidados no nosso espaço exclusivo!*

## SABORES DE VERÃO

### REFRESQUE-SE COM O MELHOR DO SCENARIO

*Nossa equipe preparou cuidadosamente uma seleção especial de pratos e bebidas, ideais para aproveitar ao máximo a estação mais quente do ano. Da deliciosa Picanha derreete aos tradicionais e refrescantes chopps e drinks. Cada item foi projetado para proporcionar uma experiência gastronômica única e revigorante. Então, saboreie o Verão no Scenario Choperia e deixe-se envolver pelas nossas criações de dar água na boca!*



# DESCUBRA O SABOR ICONFUDÍVEL E A CREMOSIDADE DE NOSSOS CHOPPS

*Uma Experiência Cervejeira!  
Do clássico ao artesanal.*

*wäls*

**BRAHMA**



# CHOPPS & CERVEJAS



## CHOPP BRAHMA

330ml R\$8

O Chopp Cremoso! Uma experiência inigualável de cremosidade e sabor!



## STELLA ARTOIS R\$9

Descubra o requinte inconfundível de uma cerveja feita para paladares refinados.



## CHOPP BRAHMA BLACK

400ml R\$13

A intensidade e o aroma marcante. Uma experiência única para os amantes de cervejas escuras.



## STELLA PURE GOLD R\$10

Sem Glúten com 17% menos calorias que a versão regular, mas com todo sabor que todos já conhecem.



## CHOPP STELLA ARTOIS

330ml R\$12

A elegância em cada gole! Descubra a perfeição com sua coloração dourada e sabor refinado.



## BUDWEISER R\$9

Processo de produção diferenciado, com utilização de lascas de Beechwood (madeira especial) no processo de fermentação e maturação.



## CHOPP WÄLS

380ml R\$12

Wäls, uma cervejaria artesanal que transforma ingredientes em uma experiência sensorial única. \*Por ser um produto artesanal, favor consultar disponibilidade.



## BUDWEISER ZERO R\$10

Processo de produção diferenciado, com utilização de lascas de Beechwood (madeira especial) no processo de fermentação e maturação.



## CHOPP BRAHMA CANECÃO

600ml R\$15

A combinação perfeita de tradição e diversão! Ícone dos bares e da cultura cervejeira.



## CORONA R\$12

Cerveja do tipo Pilsen foi produzida pela primeira vez em 1925 pela Cerveceria Modelo no México. Possui sabor leve e baixa teor alc.



## PROVOLETA DA CASA

### **BOLINHO DE FEIJÃO R\$38**

*Com massa artesanal e local, são 8 un. de bolinhos de feijão acompanhados de vinagrete.*

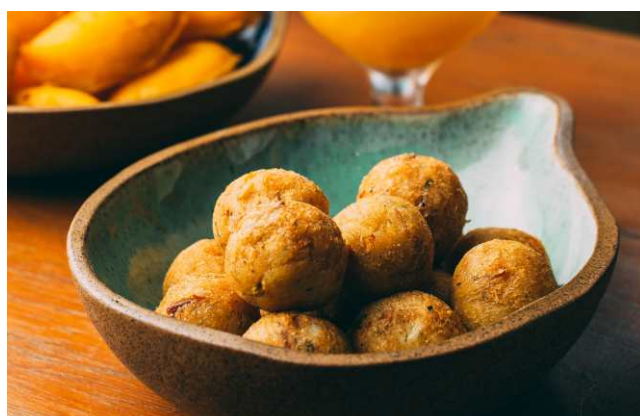


### **BOLINHO DE BACALHAU R\$54**

*12 unidades de irresistíveis bolinhos de bacalhau crocantes por fora e macios por dentro.*

### **PASTEL DE ANGU R\$45**

*10 unidades de um clássico mineiro. Escolha seu sabor: queijo, frango com requeijão, ou carne seca com requeijão.*



### **PROVOLETA DA CASA R\$42**

*Saboreie uma deliciosa porção de pão de alho e o delicioso queijo provolone derretendo na boca.*



### **ISCA DE TILÁPIA EMPANADA R\$62**

*Preparada com uma combinação especial de temperos que realçam o sabor natural do peixe. Acompanha molho a base de mostarda e limão.*



### **CARPACCIO DE FILÉ R\$62**

*Acompanha Folhas Verdes, Palmito e Molho de Mostarda. Um prato elegante, repleto de frescor e sabor.*

### **BRUSCHETA MISTA R\$32**

*Pães de azeite cobertos com queijo muçarela e tomates cereja e cogumelos shimeji salteados na manteiga.*

### **CEVICHE SCENARIO R\$22**

*Delicie-se com a frescura e a combinação de sabores do nosso Ceviche acompanhado de chips de batata doce.*





**FILÉ DERREEETE**



**FILÉ SCENARIO DERREEETE R\$149**

500g de cubos de filé mignon, cebolas, molho de queijo derretido e 500g de batatas noisette com casquinhas crocantes e recheios cremosos.



**PICANHA DEREEETE R\$169**

600g de picanha com batata frita crocante, finalizado com nosso molho de queijo derretido. Uma explosão de sabores!

**COSTELA SCENARIO R\$104**

700g de costelinha desmanchando servida com molho barbecue artesanal e 750g de batata palito frita bem sequinha.



# PICANHA SCENARIO + ACOMPANHAMENTOS SUPREMOS

*Uma combinação  
irresistível que vai  
derreter seu paladar!*

*600g de picanha, batatas rústicas,  
pão de alho no ponto, finalizado  
com nosso molho de queijo derretido.*

**R\$179**

**Derreeeeeete!** ↗

↙ **Batatas  
Rústicas**

**Pão de Alho** ↘



## TREM BÃO SÔ!

*Experimente a incrível combinação de torresmo, angu e couve. Um clássico da culinária Mineira.*

*800g de torresmo tipo rolo à pururuca, 250g de couve picada à moda da roça e angu mineiro.*

**R\$63**





**FILÉ SCENARIO**



**FILÉ SCENARIO R\$139**

*500g de cubos de filé mignon c/ cebolas, finalizado com requeijão e muçarela e 500g de batatas noisette com casquinhas crocantes e recheios cremosos.*

**CHORIZO SCENARIO R\$129**

*Descubra a delícia autêntica do Chorizo Argentino com batata frita e molho a base de mostarda e limão. São 600g de succulenta carne e 500g de fritas crocantes.*

**FRANGO SCENARIO R\$89**

*500g de cubos de frango c/ cebolas, requeijão, muçarela e 500g de batatas noisette.*

**FRITAS SCENARIO R\$54**

*Saboreie essa deliciosa e generosa porção de fritas, acompanhadas de mussarela, catupiry e bacon.*



**FILET A PARMEGIANA**

**FILET A PARMEGIANA R\$59**

100g de filé mignon empanado e frito coberto por 150ml de molho de tomate artesanal, finalizado com 50g de queijo muçarela fatiado. Acompanha 200g de arroz branco e 150g de batatas palito.



**TORNEDOR GRATINADO R\$89**

200g de Tornedor de filé mignon selado, coberto com uma fatia de 100g de queijo brie e finalizado ao forno a 180°C. Para acompanhar, nosso sofisticado risoto de cogumelos shitake e shimeji.

**MEDALHÃO A PIAMONTESE R\$72**

200g de arroz à piamontese (arroz branco, vinho branco seco, cebola, champignons, creme culinário e parmesão), 200g de medalhões de filé mignon e 100g de batatas fritas.



**ARROZ CREMOSO DE CAMARÃO R\$68**

Arroz branco (150g) recheado com 50g de presunto, 50g de ervilhas, 150g de camarão, 100g de requeijão, 100g de muçarela e 30ml de creme culinário exclusivo Scenario. Tudo isso finalizado ao forno a 180°C, que cria uma deliciosa casquinha de queijo!



### **PICANHA GRELHADA**

**200g R\$68**

*Acompanha arroz soltinho, batata rústica, farofa de alho e molho vinagrete.*



### **FILÉ DE FRANGO GRELHADO**

**200g R\$40**

*Acompanha arroz soltinho, legumes salteados e molho de alcaparras e champignon.*

### **SALMÃO GRELHADO**

**150g R\$52**

*Acompanha arroz soltinho, legumes salteados e molho de alcaparras e champignon.*

### **FILÉ DE TILÁPIA GRELHADA**

**200g R\$48**

*Acompanha arroz soltinho, legumes salteados e molho de alcaparras e champignon.*

*Pratos a La Carte individual*



### **FILÉ DE TILÁPIA**



**SALMÃO COM FETTUCCINE AO PESTO**

**FETTUCCINE AO SUGO  
COM MEDALHÃO R\$56**

*Medalhões de filé acompanhados de 200g de fettuccine artesanal salteado no azeite e cebola e 150ml de molho sugo artesanal. Finalizado com queijo parmesão e manjericão fresco.*

**FETTUCCINE AO SUGO R\$40**

*Fettuccine artesanal salteado no azeite e cebola e 150ml de molho sugo artesanal. Finalizado com queijo parmesão e manjericão fresco.*

**SALMÃO COM FETTUCCINE  
AO PESTO R\$72**

*Salmão grelhado acompanhado de 200g de fettuccine artesanal salteado no azeite e cebola e 150ml de molho pesto artesanal. Finalizado com queijo parmesão e manjericão fresco.*

**FETTUCCINE COM MOLHO  
DE COGUMELOS R\$54**

*200g de fettuccine artesanal salteado no azeite e cebola, finalizado com molho de cogumelos shiitake e shimeji salteados na manteiga e flambados com saquê.*





**RISOTO DE CAMARÃO  
E LIMÃO SICILIANO R\$68**

*200g de arroz arbóreo, camarões, vinho branco seco e fundo de legumes. Finalizamos com manteiga artesanal, parmesão e limão siciliano.*



**RISOTO COM TILÁPIA TROPICAL R\$52**

*Um risoto delicioso acompanhado pela crocância da tilápia empanada com toque de molho de compota de manga e maracujá. Uma experiência gastronômica única.*

**RISOTO DE LIMÃO SICILIANO R\$52**

*200g de arroz arbóreo, vinho branco seco e fundo de legumes. Finalizamos com manteiga artesanal, parmesão e limão siciliano.*

**RISOTO DE DAMASCO E BRIE R\$68**

*200g de arroz arbóreo refogado em azeite e cebola, vinho branco seco, fundo de legumes, 50g de damasco e 50g de queijo brie. Finalizamos com manteiga artesanal e parmesão ralado.*



**RISOTO DE DAMASCO E  
QUEIJO BRIE**



**BATATA RECHEADA SCENARIO**

## **BATATA RECHEADA SCENARIO**

*A batata recheada é um prato delicioso e versátil que combina a suavidade e a textura cremosa da batata acompanhada do frescor e a leveza da salada.*

*Escolha sua Batata Favorita:*

**FRANGO COM REQUEIJÃO R\$32**

**CAMARÃO R\$39**

**ALHO PORÓ R\$28**

*\*Acompanha salada do dia.*

## **SALADA DO DIA R\$15**

*Nossa salada é feita a base folhas verdes frescas, tomate cereja e palmito. É uma opção saudável e refrescante, com sabores delicados e textura crocante.*

*Adicione uma proteína a sua salada:*

**200g PEITO DE FRANGO GRELHADO +R\$16**

**150g SALMÃO GRELHADO +R\$36**

**200g TILÁPIA GRELHADA +R\$22**





# PIZZAS DA CASA

*Pizzas tamanho individual*

## **CALABRESA R\$32**

*15cm de massa artesanal, 150g de queijo muçarela, 100g de calabresa e orégano salpicado.*

## **FRANGO COM REQUEIJÃO R\$32**

*15cm de massa artesanal, 150g de queijo muçarela, 100g filé de frango desfiado, 100g de requeijão, 10g de milho verde e orégano salpicado.*

## **MARGUERITA R\$32**

*15cm de massa artesanal, 150g muçarela, 150g tomate italiano e manjericão fresquinho.*

## **VEGETARIANA R\$35**

*15 cm de massa artesanal, 150g muçarela, 20g milho verde, 100g palmito, 50g champignons laminados e orégano salpicado.*



**PIZZA DE CALABRESA**

# ADEGA SCENARIO



## APALTAGUA GRAN VERANO CABERNET R\$96

*Vinícola: Apaltagua  
Uvas: Cabernet Sauvignon  
Região: Chile / Vale Central  
Estilo do vinho: Cabernet Sauvignon  
Teor alcoólico: 13.5%*



## BAIRRADA ALIANÇA RESERVA R\$147

*Vinícola: Aliança  
Uvas: Pinot Noir, Cabernet Sauvignon  
Região: Portugal / Central Portugal  
Estilo do vinho: Central Portugal Red  
Teor alcoólico: 13,5%*



## SAUVIGNON BLANC TRÊS MEDALHAS R\$96

*Vinícola: Santa Rita  
Uvas: Sauvignon Blanc  
Região: Chile / Vale Central  
Estilo do vinho: Sauvignon Blanc  
Teor alcoólico: 13.5%*



## CASAL MENDES VINHO VERDE R\$112

*Vinícola: Aliança  
Uvas: Loureiro, Trajadura, Pederna, Azal  
Região: Portugal / Northern Portugal  
Estilo do vinho: Vinho verde branco  
Teor alcoólico: 10%*



## APALTAGUA GRAN VERANO ROSÉ R\$96

*Vinícola: Apaltagua  
Uvas: Carménère  
Região: Chile / Vale Central  
Estilo do vinho: Chilean Rosé  
Teor alcoólico: 13.5%*



## CUVÉE LACRUSTRE PINOT NOIR R\$194

*Vinícola: Aliança  
Uvas: Loureiro, Trajadura, Pederna, Azal  
Região: Portugal / Northern Portugal  
Estilo do vinho: Vinho verde branco  
Teor alcoólico: 10%*



## AMAYAN MALBEC R\$102

*Vinícola: Belhara  
Uvas: Malbec  
Região: Argentina / Mendoza  
Estilo do vinho: Tupungato Malbec Red  
Teor alcoólico: 14,5%*



## SAUVIGNON BLANC TRÊS MEDALHAS R\$24



**X-WÄLS**  
600ml R\$20  
Estilo: Pilsen  
Teor alcóolico:5%  
Amargor:17



**WÄLS BRUT**  
750ml R\$98  
Estilo: Bière Brut  
Teor alcóolico: 9%  
Amargor:40



*Eleita a melhor Brut do Mundo!*



**WÄLS COPO LAGOINHA**  
600ml R\$22  
Estilo: Pilsen  
Teor alcóolico:4,2%  
Amargor:20



**WÄLS SESSION CITRA**  
355ml R\$14  
Estilo: Session Ipa  
Teor alcóolico:3,9%  
Amargor:30



**WÄLS VERANO**  
600ml R\$25  
Estilo: Pale Ale  
Teor alcóolico:5%  
Amargor:25



**COLORADO APPIA**  
600ml R\$25  
Estilo: Honey Wheat Ale  
Teor alcóolico:5,5%  
Amargor:10



**WÄLS SESSION CITRA**  
600ml R\$25  
Estilo: Session Ipa  
Teor alcóolico: 3,9%  
Amargor:30



**COLORADO INDICA**  
600ml R\$25  
Estilo: English Ipa  
Teor alcóolico:7%  
Amargor:45



**WÄLS BELGIAN WITTE**  
600ML R\$25  
Estilo: Witbier  
Teor alcóolico:5%  
Amargor:20



**PATAGONIA LAGER**  
355ml R\$14  
Estilo: Amber Lager  
Teor alcóolico:4,5%  
Amargor:15



**WÄLS TIRADENTES**  
600ML R\$25  
Estilo: Witbier  
Teor alcóolico:5,1%  
Amargor:20

*Pode ocorrer de não termos um certo tipo de cerveja disponível, especialmente se ela for artesanal. A natureza artesanal dessas cervejas implica em alguns fatores que podem influenciar a sua disponibilidade.*

**BROWNIE SCENARIO R\$26**

*Clássico e irresistível, nosso brownie com sorvete de creme, calda de chocolate e chantilly é uma verdadeira explosão de sabores e texturas.*

**PETIT GATEAU R\$24**

*A combinação perfeita entre o calor do bolo e o centro líquido de chocolate cria uma experiência única para os amantes de sobremesas.*

**CAFÉ ESPECIAL EM CÁPSULA 60ML R\$5**



BROWNIE SCENARIO

# BEBIDAS SEM ÁLCOOL



## **SUCO TROPICAL R\$16**

*Servido em nossa tradicional caneca, esse suco refrescante e saboroso, combina a doçura dos morangos com o toque tropical do maracujá. Desfrute dessa explosão de sabores em cada gole, perfeito para te refrescar nos dias quentes.*

## **SUCO DE FRUTA NATURAL R\$12**

*Consultar fruta do dia.*

## **SODAS ITALIANAS R\$14**

*Bebida gaseificada a base de xarope natural. Consultar sabores do dia.*

## **REFRIGERANTE LATA R\$7**

*Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica zero, Pepsi, Pepsi zero Sukita laranja e Soda. (Somente refrigerantes AMBEV)*

## **ENERGÉTICO R\$16**

## **ÁGUA R\$4**

## **ÁGUA COM GÁS R\$5**

## **ÁGUA TÔNICA R\$8**

*Nossos sucos são feitos com fruta natural*

# SPRITZ & DRINKS



**GIN TANQUERAY R\$14**

**RUM BRANCO R\$12**

**VODKA SMIRNOFF R\$18**

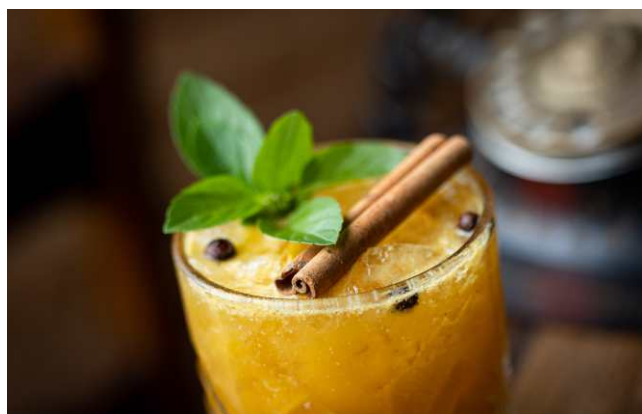
**CACHAÇA SEC XVIII R\$9**

**CACHAÇA SALINAS R\$6**

**JACK DANIEL'S  
BOURBON R\$22**

**JONHNNIE WALKER  
RED LABEL R\$18**

**JONHNNIE WALKER  
BLACK LABEL R\$22**



  
**Tanqueray**  
LONDON DRY GIN  
IMPORTED



CASSIS'BLANC

## DRINKS CLÁSSICOS

### APERONI R\$39

Aperol, licor de laranja, Sauvignon Blanc Três Medalhas, Água Tônica e laranja.

### JORGE AMADO R\$29

Cachaça c/ cravo e canela, suco de limão, poupa de maracujá e xarope de açúcar.

### NEGRONI R\$32

Gin tanqueray, campari, vermute rosso e casca de laranja.

### MARGARITA R\$27

Tequila, limão e licor artesanal de laranja.

### GIN & TÔNICA R\$26

Gin, água tônica, limão, especiarias.

### MOSCOW MULE R\$27

Vodka, ginger beer, limão, espuma de gengibre.

### CAIPIRINHA R\$21

Consultar sabores do dia.  
Limão, morango, abacaxi, maracujá.

### CAIPIVODKA R\$22

Consultar sabores do dia.  
Limão, morango, abacaxi, maracujá.

### CAIPISAUQUE R\$22

Consultar sabores do dia.  
Limão, morango, abacaxi.

### MOJITO R\$19

## DRINKS AUTORAIS

### CASSIS'BLANC R\$38

Vinho branco seco, xarope e limão siciliano e Licor de Cassis.

### JACK'MEL R\$32

Whisky americano Jack Daniels, Cachaça artesanal de mel e limão, xarope de gengibre, suco de limão e Vermute artesanal.

### GEN'GINS R\$28

Gin artesanal, geleia de morango, xarope de gengibre, suco de limão.

### CANA CAIANA R\$25

Cachaça, suco de limão e xarope de rapadura com capim limão.

### HIDROMÊ R\$27

Cachaça de mel e limão, xarope de gengibre, suco de limão e cynar.

### COQUETEL S/ ÁLCOOL R\$18

Consultar sabores do dia. Morango, abacaxi ou maracujá, hortelã e xarope.

# SCENARIO

---

## CHOPPERIA

*O pagamento de 10% a título de serviços é opcional.  
Não cobramos couvert artístico.*

 *senha: scenario*

*Forma de pagamento: cartão ou dinheiro*



VISA



etc



Diners Club  
INTERNATIONAL