

— CHOPPERIA & RESTAURANTE —

# SCENARIO

FONDUE:  
O ABRAÇO QUENTINHO  
QUE O INVERNO PEDIU!



# SABORES DE INVERNO

AQUEÇA SUAS NOITES COM O MELHOR DO SCENARIO

*Nossa equipe preparou cuidadosamente uma seleção especial de pratos e bebidas, ideais para aproveitar ao máximo a estação mais fria do ano. Dos irresistível Fondue de Queijo aos tradicionais e aconchegantes vinhos e drinks. Cada item foi projetado para proporcionar uma experiência gastronômica única e reconfortante. Então, saboreie o Inverno 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.*

**BRAHMA**



# CHOPPS & CERVEJAS



**CHOPP BRAHMA 330ml R\$11**  
*O Chopp Cremoso! Uma experiência inigualável de cremosidade e sabor!*



**CHOPP BRAHMA BLACK 330ml R\$16**  
*A intensidade e o aroma marcante. Uma experiência única para os amantes de cervejas escuras.*



**CHOPP STELLA ARTOIS 300ml R\$14**  
*A elegância em cada gole! Descubra a perfeição com sua coloração dourada e sabor refinado.*



**CHOPP BRAHMA CANECÃO 600ml R\$20**  
*A combinação perfeita de tradição e diversão! Ícone dos bares e da cultura cervejeira.*



**STELLA ARTOIS R\$9**  
*Descubra o requinte inconfundível de uma cerveja feita para paladares refinados.*



**STELLA PURE GOLD R\$10**  
*Sem Glúten com 17% menos calorias que a versão regular, mas com todo sabor que todos já conhecem.*



**BUDWEISER R\$9**  
*Processo de produção diferenciado, com utilização de lascas de Beechwood (madeira especial) no processo de fermentação e maturação.*



**BUDWEISER ZERO R\$10**  
*Processo de produção diferenciado, com utilização de lascas de Beechwood (madeira especial) no processo de fermentação e maturação.*



**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.*

# APERITIVOS



## PROVOLETA DA CASA

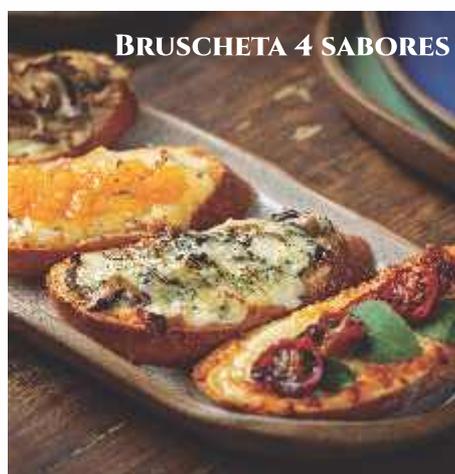
R\$46

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

## BRUSCHETA 4 SABORES

R\$62

*Pães de azeite cobertos Brie com damasco, Tomate confit com manjericão, Mix de cogumelos e Shimeji com gorgonzola.*



## PASTEL DE ANGU

R\$48

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

## BOLINHO DE BACALHAU

R\$54

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



## ISCA DE TILÁPIA EMPANADA R\$68

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



### **CEVICHE SCENARIO R\$24**

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

### **CEVICHE DE CAMARÃO R\$32**

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



### **CAMARÕES EMPANADOS R\$77**

*Delicie-se com nossos camarões 200g empanados, crocantes e dourados, perfeitos para uma experiência saborosa e sofisticada. Cada porção é cuidadosamente preparada com camarões frescos, empanados e fritos até a perfeição, garantindo uma textura irresistivelmente crocante. Acompanha molho da casa.*

### **CAMARÕES SALTEADOS R\$98**

*Saboreie nossos camarões 300g de uma verdadeira delícia que combina suculência e sabor. Os camarões frescos são preparados com cuidado, salteados na manteiga e no alho para realçar sua textura e sabor natural. Acompanha molho da casa.*



**\*SERVEM 2 PESSOAS**

# 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\$228**

*Derreeeeeete!*

*Batatas  
Rústicas*

*Pão de Alho*



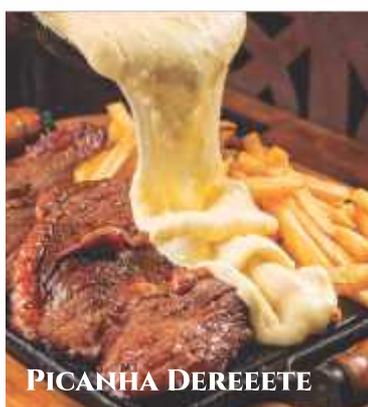


**FILE MIGNON DERREETE**

### **FILE MIGNON DERREETE**

**R\$198**

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



**PICANHA DERREETE**

### **PICANHA DERREETE R\$198**

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



**COSTELA SCENARIO**

### **COSTELA SCENARIO R\$142**

1kg de costela desmanchando servida com molho barbecue artesanal e 750g de batata palito frita bem sequinha.

### **FILE SCENARIO R\$182**

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



**FILE SCENARIO**

### **CHORIZO SCENARIO R\$139**

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\$120**

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

### **FRITAS SCENARIO R\$64**

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

### **MIGNON CREMOSO NO PÃO ITALIANO R\$192**

300g Filé mignon preparado no molho branco, parmesão e gorgonzola, servidos no pão italiano.

## TORRESMO SCENARIO

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

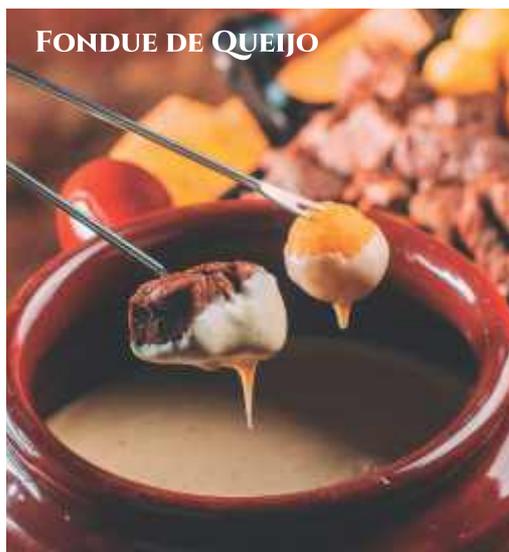
*800g de torresmo tipo rolo à pururuca, 250g de couve picada à moda da roça e angu mineiro. Acompanhado de geléia de caipirinha.*

**R\$82**



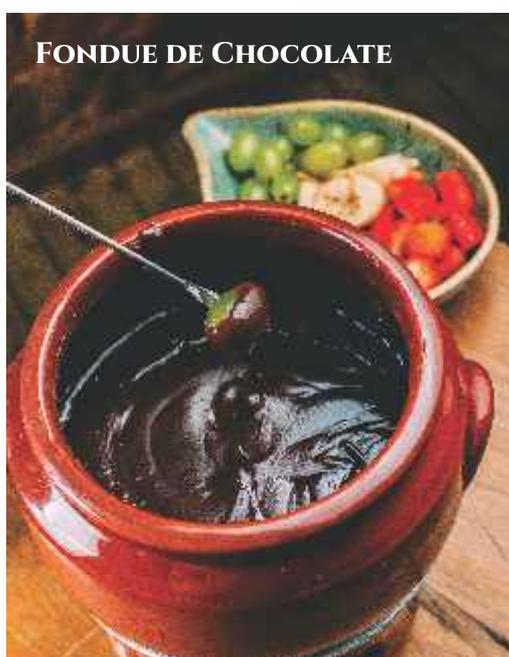
### FONDUE DE QUEIJO R\$242

Combinação perfeita para os dias mais frios, nosso Fondue de queijo conta com succulento filé acompanhado por batata noisette, cenoura e Brocolis servido com um delicioso pão artesanal. E para elevar ainda mais a experiência, nosso fondue de queijo cremoso é o toque final para trazer um sabor irresistível a cada mordida.



### FONDUE DE CHOCOLATE R\$89

Fondue de Chocolate Tradicional servido com morangos, uvas, marshmallows e irresistíveis brownies de chocolate.

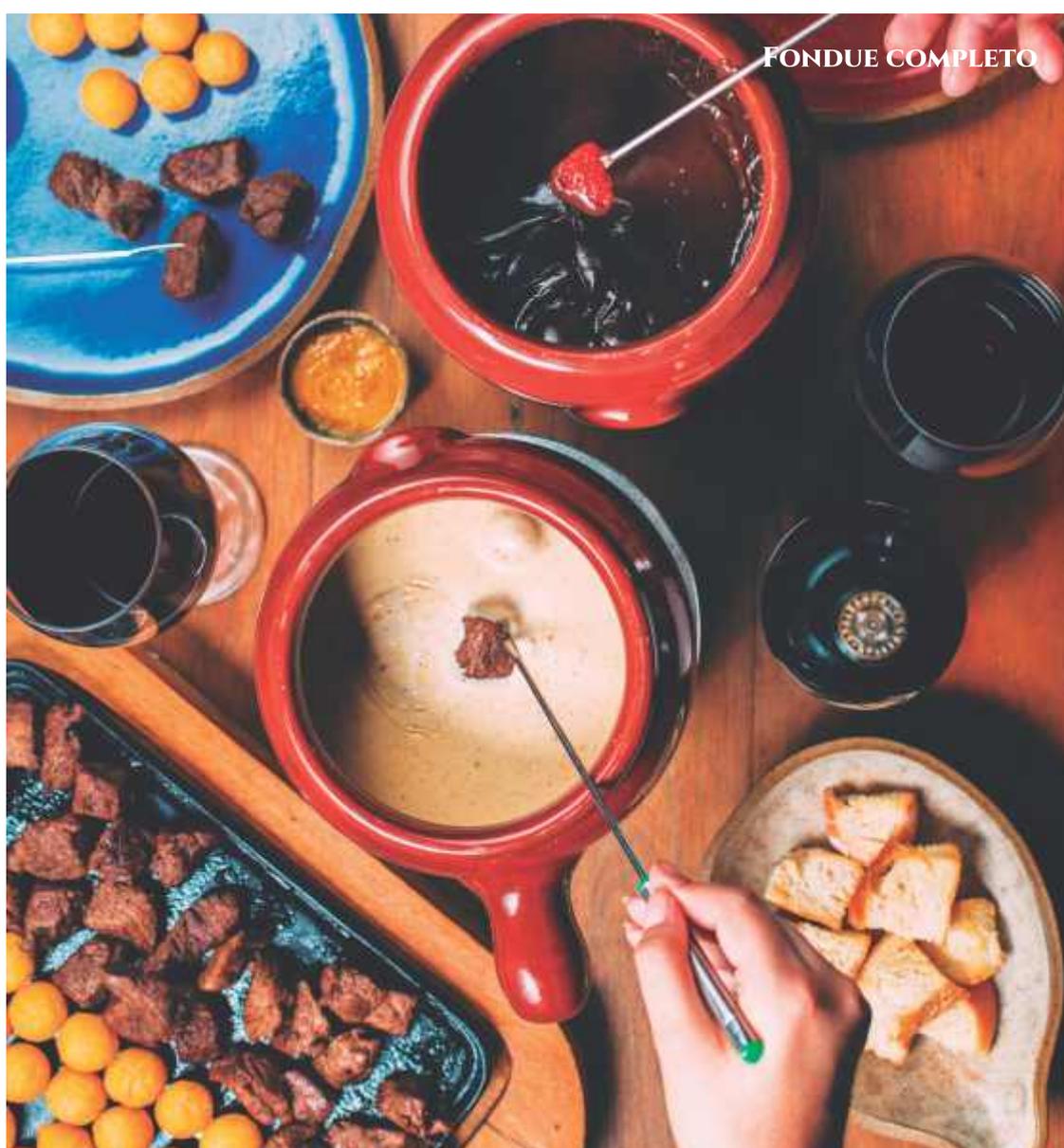


### FILÉ DERRETE + FONDUE DE CHOCOLATE R\$269

O Filé Derrete combina 500g de filé mignon succulento, batata noisette crocante e um irresistível queijo derretido. Para completar a experiência, frutas frescas e marshmallow em um Fondue de chocolate sedoso e quentinho.

### FONDUE COMPLETO R\$289

Fondue de queijo + Fondue de Chocolate Acompanha 500g de filé mignon, batata noisette, cenourinha e brócolis fresco e pães. E para adoçar o paladar, o Fondue de chocolate é servido com morango, uva, marshmallow e irresistível brownie de chocolate.





BATATA RECHEADA

*\*Acompanha salada do dia.*

### 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:*

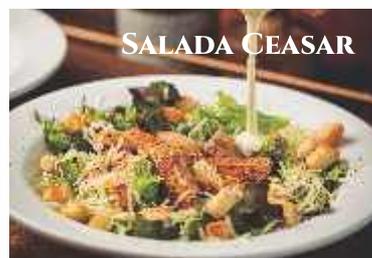
**FRANGO COM REQUEIJÃO R\$39**

**CAMARÃO R\$45**

**ALHO PORÓ R\$39**

### SALADA CEASAR R\$32

*Nossa salada é feita a base folhas verdes frescas, frango, parmesã e croutons. É uma opção saudável e refrescante, com sabores delicados e textura crocante.*



SALADA CEASAR

### RISOTO DE CAMARÃO E LIMÃO SICILIANO



### 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 DE LIMÃO SICILIANO R\$52

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

### TORNEDOR COM RISOTO DE ALHO PORÓ R\$78

*Um risoto delicioso acompanhado pela succulência de nosso tornedor de filé mignon. Uma experiência gastronômica única.*

### RISOTO DE DAMASCO E BRIE R\$72

*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 SALMÃO E QUEIJO BRIE R\$79

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

## ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE C/ CARNE SECA. R\$66

Purê de batata doce recheado com carne seca desfiada, Finalizado com queijo. Uma combinação perfeita de sabor.

## FILE A PARMEGIANA R\$69

100g de filé mignon empanado coberto com molho de tomate artesanal, finalizado com queijo muçarela fatiado. Acompanha arroz branco e batatas palito.

## TORNEDOR COM ALIGOT R\$72

Tornedor de filé mignon selado, acompanhado com nosso delicioso e cremoso Aligot. (Purê de Batata com Queijo)

## MEDALHÃO A PIAMONTESE R\$78

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



## ARROZ CREMOSO DE CAMARÃO R\$68

Arroz branco recheado com presunto, ervilhas, 150g de camarão, requeijão, muçarela e creme culinário exclusivo. Tudo isso finalizado ao forno criando uma deliciosa casquinha de queijo!

## CHORIZO GRELHADO COM RISOTO DE TOMATE CONFITADO R\$73

Arroz arbóreo, chorizo grelhado, parmesão e Tomate confitado.

## PICANHA GRELHADA 200g R\$78

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

## SALMÃO GRELHADO 150g R\$62

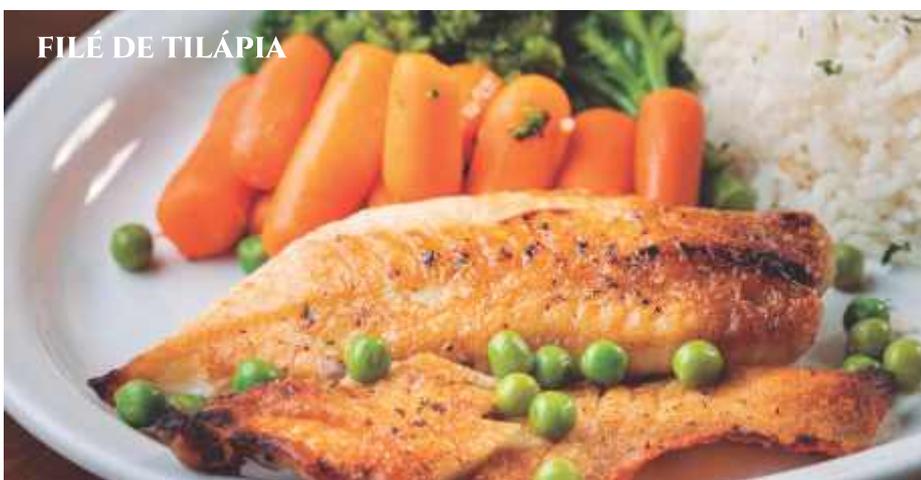
Acompanha arroz soltinho, legumes salteados e molho de alcaparras e champignon.

## FILE DE TILÁPIA GRELHADA 200g R\$52

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

## FILE DE FRANGO GRELHADO 200g R\$44

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



# MASSAS

\*INDIVIDUAL

## **NHOQUE GRATINADO R\$46**

*Delicie-se com nosso Nhoque Gratinado à base de molho branco coberto com queijo e farofinha de castanha. Uma verdadeira iguaria!*

## **NHOQUE RECHEADO R\$52**

*Delicie-se com nosso Nhoque Recheado de queijo e cobertos com um rico e saboroso molho de carne de panela. Uma explosão de sabor em cada mordida!*

## **NHOQUE DE MORANGA COM CARNE SECA R\$52**

*Delicie-se com nosso Nhoque de moranga com um saboroso molho de carne seca.*

## **FETTUCCINE AO SUGO COM MEDALHÃO R\$72**

*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 molho sugo artesanal. Finalizado com queijo parmesão e manjericão fresco.*

## **FETTUCCINE COM CAMARÃO AO MOLHO BRANCO R\$121**

*Fettuccine artesanal acompanhado de nossos deliciosos camarões salteados na manteiga e no alho, molho branco. Finalizado com queijo parmesão.*

## **CONCHIGLIONES DE RICOTA AO SUGO R\$87**

*Conchigliones recheados com creme de ricota, espinafre, nozes e molho sugo. Finalizado com queijo parmesão*

## **CONCHIGLIONES DE RICOTA AO MOLHO BRANCO R\$99**

*Conchigliones recheados com creme de ricota, espinafre, nozes e molho branco. Finalizado com queijo parmesão.*



NHOQUE GRATINADO



FETTUCCINE AO SUGO

# PIZZA

\*INDIVIDUAL

## **CALABRESA R\$38**

*Massa artesanal, queijo muçarela, calabresa e orégano salpicado.*

## **FRANGO COM REQUEIJÃO R\$42**

*Massa artesanal, queijo muçarela, filé de frango desfiado, requeijão, milho verde e orégano salpicado.*

## **MARGUERITA R\$36**

*Massa artesanal, muçarela, tomate italiano e manjericão fresquinho.*

## **VEGETARIANA R\$38**

*Massa artesanal, muçarela, milho verde, palmito, champignons laminados e orégano salpicado.*



# ADEGA SCENARIO



## APALTAGUA GRAN VERANO CABERNET R\$106

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



## APALTAGUA GRAN VERANO CARMENERE R\$106

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



## SAUVIGNON BLANC TRÊS MEDALHAS R\$106

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



## AMAYAN MALBEC R\$102

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



## BAIRRADA ALIANÇA RESERVA R\$157

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



## CASAL MENDES VINHO VERDE R\$132

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



## TAÇA VINHO BRANCO R\$26



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



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



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



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



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



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



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

*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.*

# SOBREMESAS

## **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\$36**

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



**BROWNIE SCENÁRIO**

# BEBIDAS SEM ÁLCOOL

## **SUCO TROPICAL R\$18**

*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\$14**

*Consultar fruta do dia.*

## **SODAS ITALIANAS R\$16**

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

## **REFRIGERANTE LATA R\$9**

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

## **ENERGÉTICO R\$16**

## **ÁGUA R\$5**

## **ÁGUA COM GÁS R\$6**

## **ÁGUA TÔNICA R\$8**



*Nossos sucos são feitos com fruta natural*

# SPRITZ



## **GIN TANQUERAY R\$16**

## **RUM BRANCO R\$14**

## **VODKA SMIRNOFF R\$18**

## **CACHAÇA SEC XVIII R\$9**

## **CACHAÇA SALINAS R\$6**

## **JACK DANIEL'S BOURBON R\$24**

## **JONHNNIE WALKER RED LABEL R\$20**

## **JONHNNIE WALKER BLACK LABEL R\$26**

  
*Tanqueray*  
LONDON DRY GIN  
IMPORTED

**APERONI R\$48**

*Aperol, licor de laranja, Vinho branco seco, Água Tônica e laranja.*

**JORGE AMADO R\$33**

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

**NEGRONI R\$36**

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

**MARGARITA R\$32**

*Tequila, limão e licor artesanal de laranja.*

**GIN & TÔNICA R\$32**

*Gin, água tônica, limão, especiarias.*

**MOSCOW MULE R\$32**

*Vodka, ginger beer, limão, espuma de gengibre.*

**CAIPIRINHA R\$24**

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

**CAIPIVODKA R\$26**

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

**MOJITO R\$24**

*Rum branco, suco de limão, hortelã, açúcar e água com gás.*

**COQUETEL S/ ÁLCOOL R\$22**

*Consultar sabores do dia.*



# DRINKS AUTORAIS



CASSIS'BLANC

## **CASSIS'BLANC R\$44**

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

## **JACK'MEL R\$36**

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

## **GEN'GINS R\$36**

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

## **CANA CAIANA R\$32**

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

## **HIDROMÊ R\$32**

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

## **PÉ NA AREIA R\$32**

*Cachaça de mel, rum, suco limão, xarope de açúcar borda temperada com mix de limão.*

## **PRAIANO R\$33**

*Maracujá, licor de pêssego, xarope de tangerina, rum, xarope de frutas vermelhas.*



GEN'GINS

— CHOPPERIA & RESTAURANTE —

# SCENARIO

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

 *senha: scenario*

*Forma de pagamento: cartão ou dinheiro*



VISA



elo



Diners Club  
INTERNATIONAL