

10 pierwsze
przystawki

 TATAR Z POLEDWICY WOŁOWEJ SEZONOWANEJ
PODAWANY Z KORMISZONEM, CEBULKĄ, MARYNOWANYMI
PIECZARKAMI, MUSZTARDĄ, KAPARAMI I SZPROTKĄ
TRADITIONAL BEEF TARTARE WITH GHERKINS, ONION,
MARINATED MUSHROOMS, MUSTARD, CAPERS AND ANCHOVIES

 CARPACCIO Z BURAKÓW I KOZIM SEREM,
RUKOLĄ I GRZANKAMI
BEETROOT CARPACCIO WITH GOAT CHEESE,
ROCKET SALAD AND CROUTONS

BÓB NA MLEKU Z MIĘTĄ,
GRZANKAMI I KAWIEM Z PSZCZĄ
BROAD BEAN PUDDING WITH MINT,
CROUTONS AND TROUT CAVIAR

GRAVAD LAX Z ŁOSOSIA PODANY Z MUSEM Z PIECZONYMI
BURAKÓW Z RZODKIEWKĄ I GRILLOWANĄ BAGIETKĄ
GRAVAD LAX SALMON SERVED ROASTED BEETROOT MOUSSE
WITH RADISH AND GRILLED BAGUETTE

Zupy Soups

20 zł CONSUMME Z PIECZONEJ GĘSI Z PIEROŻKAMI
Z KOGUTA CONFIT
CONSOMME ON ROASTED GOOSE STOCK
WITH DUMPLINGS AND CONFIT ROOSTER

19 zł KREM POMIDOROWY Z MASCARPONE 
I CHILI ORAZ PESTO Z RUKOLĄ
TOMATO VELOUTE WITH MASCARPONE CHEESE
AND CHILLI PESTO WITH ROCKET SALAD

14 zł ZUPA DNIA
SOUP OF THE DAY

Satlatki Salad

 CEZAR À LA SCANDALE Z GRILLOWANYM ŁOSOSIEM I KREWETKAMI,
SOSEM CEZAR, SKÓRKĄ Z CYTRYNY I POMARAŃCZY
CEASAR SALAD A LA SCANDALE WITH GRILLED SALMON, PRAWNS,
CEASAR DRESSING WITH LEMON AND ORANGE ZEST

CEZAR SALAD SAŁATA RZYMSKA, KURCZAK, BOCZEK,
SOS CEZAR, PARMEZAN I GRZANKI
CAESAR SALAD ROMAINE LETTUCE, BECON, CHICKEN,
CAESAR DRESSING, PARMEZAN AND CROUTONS

 SAŁATKA Z PIECZONYM ANTRYKOTEM I Z JAJKIEM W KOSZULCE
SALAD WITH ROASTED PRIME RIB - EYE AND POACHED EGG

  SAŁATKA Z GRILLOWANYMI WARZEWAMI
SALAD WITH GRILLED VEGETABLES



starters

Burgery i kanapki
BURGERS & SANDWICHES



wszystkie burgery podawane są na piecyku własnego wypięku
all our burgers buns are home-made

BEEF BURGER SCANDALE Z WOŁOWINĄ, GUACAMOLE, PLACKIEM ZIEMIACZANYM
Z CURRY, SAŁATĄ, POMIDOREM, OGÓRKIEM I CEBULKĄ CONFIT
BEEF BURGER SCANDALE WITH GUACAMOLE, POTATO PANCAKE,
CURRY, TOMATO, CUCUMBER AND ONION CONFIT

BEEF BURGER CLASSIC Z WOŁOWINĄ, BOCZKIEM, SAŁATĄ, POMIDOREM,
CEBULKĄ CONFIT, SOS MUSZTARDA & KETCHUP
CLASSIC BEEF BURGER WITH BACON, SALAD, TOMATO, ONION CONFIT,
MUSTARD & KETCHUP SAUCE

BURGER WEGETARIANŃSKI Z PANIEROWANYM KOZIM SEREM, ORZECHAMI
LASKOWYMI Z SAŁATĄ, POMIDOREM, CEBULKĄ CONFIT I BURAKIEM
VEGETARIAN BURGER WITH HAZELNUTS COASTED GOAT'S CHEESE,
SALAD, TOMATO, ONION CONFIT AND BEETROOT

CLUB SANDWICH Z KURCZAKIEM, BOCZKIEM, SEREM ŻŁTYM, POMIDOREM,
OGÓRKIEM I JAJKIEM PODAWANY Z SOSEM MAJONEZOWYM I FRYTKAMI
CLUB SANDWICH WITH CHICKEN, BACON, CHEESE, TOMATO, CUCUMBER,
HARD - BOILED EGG, MAYONNAISE SAUCE AND CHIPS

KANAPKA RUBEN Z PASTRAMI, KAPUSTĄ KISZONĄ, SEREM,
SOSEM KOKTAJLOWYM I Z BIAŁĄ CEBULKĄ
RUBEN SANDWICH WITH PASTRAMI, SAUERKRAUT, CHEESE,
COCKTAIL SAUCE AND WHITE ONION

FRYTKI DOMOWE DO BURGERA
HOME-MADE FRIES (ONLY WITH BURGERS)

Makanony Pasta

FUSILLI GIGANTI Z KREWETKAMI KOKTAJLOWYMI, CUKINIĄ
W SOSIE Z CZERWONEGO WINA ZE SMETANĄ I PIETRUSZKĄ
FUSILLI LUNGI WITH SHRIMPS, ZUCCHINI WITH RED WINE SAUCE
WITH CREAM AND PARSLEY

BUCATINI NAPOLI Z PŁATKAMI GRANA PADANO 
BUCATINI NAPOLI WITH GRANA PADANO FLAKES

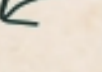
GNOCCETTI SARDI Z FILETEM Z DROBIU I BOROVIKAMI
GNOCCETTI SARDI WITH CHICKEN FILLET AND FOREST MUSHROOMS

RISOTTO Z OWOCAMI MORZA I BOTTARGA Z CEFALA POSPOLITEGO
RISOTTO WITH SEAFOOD AND MULLET BOTTARGA

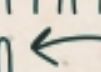
WYMIANA MAKARONU (RÓWNIŻ NA MAKARON BEZGLUTENOWY)
CHANGE PASTA FOR (ALSO FOR GLUTEN FREE PASTA)



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

47 zł KREWETKI ARGENTYŃSKIE 
W SOSIE "ROSE"  KAPARY, WINO, PULPA POMIDOROWA I MASŁO
Z KUSKUSEM NA BISCU Z RAKÓW I SAŁATKĄ Z RADICCHIO
ARGENTINE SHRIMP WITH "ROSE" SAUCE (CAPERS, WINE, TOMATO PULP
AND BUTTER) WITH CRAYFISH BISQUE-FLAVOURED COUSCOUS AND RADICCHIO SALAD

36 zł ŻEBERKA ZAWIJANE W BOCZKU W SOSIE SŁODKO KWASNYM
Z CHILI I PAPRYKĄ JALAPEÑO I Z PLACKAMI Z PECZAKU
BACON WRAPPED RIBS WITH PEARL BARLEY PANCAKES
AND SWEET&SOUR CHILLI SAUCE

33 zł FILET Z MAKRELI Z RATATUJ WARZYWNYM
W SOSIE MEDITERRANEUM  OLIWKA, CZARNE KAPARY,
POMIDORKI KOKTAJLOWE, WINO, PESTO
I Z BABY SZPINAKIEM
MACKEREL FILLET WITH VEGETABLE RATATOUILLE, MEDITERRANEAN SAUCE
(OLIVES, BLACK CAPERS, CHERRY TOMATOES, WINE, PESTO) WITH BABY SPINACH

48 zł 1/2 KOGUTA Z KAPUSTĄ CZERWONĄ I SOSEM TZATZIKI 
PODAWANY Z ZIEMIAKAMI OPIEKANYMI
1/2 ROOSTER WITH RED CABBAGE AND TZATZIKI SAUCE SERVED
WITH ROASTED POTATOES

34 zł FILET Z KURCZAKA Z RISOTTO SZAFRANOWYM, 
ZIELONYM GROSZKIEM I SOSEM GORGONZOLA
CHICKEN FILLET WITH SAFFRON RISOTTO, GREEN PEAS AND GORGONZOLA SAUCE

POLISH COUSINE
kuchnia polska

"PAROWANŃCE" - KLUSKI NA PARZE Z KWAŚNĄ SMETANĄ Z BRAZOWYM CUKREM
I KONFITURĄ Z LESNYCH OWOCÓW

"PAROWANŃCE" - STEAMED DUMPLINGS WITH SOUR CREAM,
WITH BROWN SUGAR AND FOREST FRUITS JAM

29 zł 

ZALEWAJKA
ZALEWAJKA

25 zł

PIEROGI Z GĘSINĄ, JABŁKAMI, MIODEM I ZIOŁAMI
DUMPLINGS STUFFED WITH GOOSE, APPLES, HONEY AND HERBS

26 zł

PIZZA

MARGHERITA
SOS POMIDOROWY, SER, OREGANO. 23 PLN
tomato sauce, cheese, oregano

CAPRICIOSA
SOS POMIDOROWY, SER, SZYNKA, PIECZARKI 24 PLN
tomato sauce, cheese, ham, mushrooms

SALAMI
SOS POMIDOROWY, SER, SALAMI, CZOSNEK. 26 PLN
tomato sauce, cheese, salami, garlic

HAWAJSKA / HAWAIIAN
SOS POMIDOROWY, SER, SZYNKA, ANANAS, KUKURYDZA 26 PLN
tomato sauce, cheese, ham, pineapple, sweet corn

SYCYLIJSKA / SICILIAN
SOS POMIDOROWY, SER, SALAMI, PAPRYKA, POMIDOR, PIECZARKI. 28 PLN
tomato sauce, cheese, salami, sweet peppers, tomato, mushrooms

POLSKA / POLISH SAUSAGE
SOS POMIDOROWY, SER, KIEŁBASA, BOCZEK, OGÓREK KISZONY, CEBULA. 29 PLN
tomato sauce, cheese, polish sausage, bacon, pickled cucumber, onion

CZTERY SERY / FOUR CHEESE
SOS POMIDOROWY, PARMEZAN, PECORINO, GORGONZOLA, RICOTTA 30 PLN
tomato sauce, parmesan, pecorino, gorgonzola, ricotta

CALZONE
SOS POMIDOROWY, SER, SZYNKA, PIECZARKI, CEBULA, CZOSNEK. 30 PLN
tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, onion, garlic

PIZZA Z KURCZAKIEM / WITH CHICKEN
SOS POMIDOROWY, SER, KURCZAK, MIX PAPRYKI GRILLOWANEJ, KUKURYDZA. 30 PLN
tomato sauce, cheese, chicken, grilled peppers, sweet corn

DIABOLO
SOS POMIDOROWY, SER, BOCZEK, SALAMI, CZARNE OLIWKI, PEPERONCINO 32 PLN
tomato sauce, cheese, bacon, salami, black olives, peperoncino

GÓRALSKA / MOUNTAIN-STYLE
SOS POMIDOROWY, SER, BOCZEK, "OSCYPEK", CEBULA, KISZONY OGÓREK, ŻURAWINA. . . . 34 PLN
tomato sauce, cheese, bacon, sheep cheese, onion, pickled cucumber, Cranberry

RUSPANTE
SOS POMIDOROWY, SER, GRILLOWANY KURCZAK, BOCZEK, PIECZARKI. 33 PLN
tomato sauce, cheese, grilled chicken, bacon, mushrooms

PARMA
SOS POMIDOROWY, SER, SZYNKA PARMEŃSKA, RUKOLA, OREGANO 35 PLN
tomato sauce, cheese, parma ham, rocket salad, oregano

FOCACCIA
Z PARMEZANEM, OLIWĄ Z OLIWEK I ROZMARYNEM 13 PLN
with parmesan, olive oil and rosemary

MINI CALZONE. 3 SZT. 19 PLN
5 SZT. 28 PLN
8 SZT. 40 PLN

kurczak, papryka / chicken, sweet pepper

pieczarki, cebula, gorgonzola / mushrooms, onion, Gorgonzola

szpinak, suszone pomidory / spinach, sun-dried tomatoes

wołowina, chilli, kukurydza / beef, chili, corn

szynka, cebula / ham, onion

cztery sery / four cheese

kiełbasa, ogórek kiszony / sausage, pickled cucumber

bocek, salami, oliwki czarne / bacon, salami black olives



side orders

SZPINAK / SPINACH 12 PLN
RISOTTO / RISOTTO 12 PLN
KOMPOZYCJA SAŁAT / MIXED LEAVES SALAD 10 PLN
SOS Z LEŚNYCH GRZYBÓW / WILD MUSHROOMS SAUCE . . 12 PLN
ZIEMNIAKI OPIEKANE / BAKED POTATOES 9 PLN
FRYTKI DOMOWEJ ROBOTY / HOME-MADE FRIES 12 PLN

desserts Desery



18 zł BANOFFEE PIE
17 zł PROFITEROLES Z MUSEM Z BIAŁEJ CZOKOLADY OBLANE GORZKĄ CZOKOLADĄ
PROFITEROLES WITH WHITE CHOCOLATE MOUSSE IN DARK CHOCOLATE COAT
18 zł FONDANT CZOKOLADOWY Z MUSEM MASCARPONE I KONFITURĄ Z OWOCÓW
CHOCOLATE FONDANT WITH MASCARPONE MOUSSE AND JAM WITH FRUIT
19 zł SZARLOTKA NA CIEPŁO Z KARMELEM, GORZKĄ CZOKOLADĄ
I GAŁKĄ LODÓW CYNAMONOWYCH
HOT APPLE PIE WITH CARAMEL AND DARK CHOCOLATE
AND CINNAMON ICE CREAM



DO WINA I PIWA
TO WINE & BEER



DESKA SERÓW / CHEESE BOARD 48 PLN
DESKA WĘDLIN / CURED MEAT BOARD 47 PLN
DESKA SERÓW I WĘDLIN / CHEESE AND CURED MEET BOARD . 55 PLN
NACHOS / NACHOS. 25 PLN

TAPAS CODZIENNIE OD 17:00 ZAPYTAJ O SZCZEGÓŁY / TAPAS EVERY DAY FROM 5PM ASK FOR DETAILS

LUNCH 19 zł
codziennie inny, dwa dania, od poniedziałku do piątku, między 11:45 a 17:00
every day a different one, Two dishes, Monday - Friday, from 11:45am till 5pm

GRAMATURA ORAZ LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U MANAGERA RESTAURACJI
WEIGHT AND LIST OF ALLERGENS ARE AVAILABLE IN THE RESTAURANT'S MANAGER



potrawa bezglutenowa
gluten free dishes



potrawa wegetariańska
vegetarian dishes



MENU
le SCANDALE