SUNDAY BRUNCH // 08/11/2026

Elevate Your Experience with Add-On Beverage Packages

Available only for the entire table

MOËT & CHANDON UPGRADE

Bottomless Moët & Chandon Brut Imperial Champagne

HUF 7 500 / person

PREMIUM WINE & CHAMPAGNE PACKAGE

Moët & Chandon Brut Imperial Champagne, Polz Sauvignon Blanc, Whispering Angel Rosé, Greywacke Pinot Noir

HUF 9 500 / person

MENU

LIVE & CARVING STATION

Prawns with chili and garlic /Sh,L/ • Whole roasted Angus sirloin with green peppercorn sauce /Su,M,L,G,E/

COLD BUFFET

Selection of grilled vegetables • Black forest ham, pearl onion • Black Angus beef carpaccio /M,L/ • Smoked duck breast with onion jam /Su/ • Goose liver pate with pear chutney /G,L/ • Heirloom tomato with Buffalo mozzarella /L,N/ • Sushi selection /F,Sh,So/ • Beef tartar /G,E,M/ • Octopus salad with olives /M,Sh,N/ • Caesar salad /E,M,N,L,G/ • • Homemade oak smoked salmon /F/ • Selection of Bruschetta /G,E/ • Selection of International artisan cheese served with crackers, fig jam and dry fruits /L,G/ • Plum salad with goat cheese and toasted walnut • Sweet potato salad • Shrimp cocktail /Ce,M,E,N,Sh/

HOT BUFFET

Thyme-roasted duck breast with roasted plums, cauliflower purée and jus /L/ • Sous-vide pork tenderloin Brasov-style • Garlic squid "chopitos al ajillo" /F/ • Grilled broccolini and roasted pumpkin • Hungarian bean stew with smoked goose breast and boiled egg /G,E/ • Porcini mushroom with eggs /E/ • Mashed potatoes with crispy fried onions /L,G/

FROM OUR KITCHEN PASS

Chicken samosa with cucumber raita /G,L/ • Baked mozzarella with ham /L/ • Duck liver with garlic sauce • Fritto misto with remoulade sauce /Sh,G/ • Breaded Camembert with cranberries /G,E,L/

SOUPS

Goose soup with matzo balls /G,E/ • Cream of celeriac and leek soup /Ce/

CHILDREN CORNER

Pinsa selection /G,L,E/ • French fries • Fried chicken bites /G,L,E/

DESSERT BUFFET

Strudel selection /G,L,N,E/ • Fresh fruits • Poppy seed bread pudding /G,L,E,N/ • Milk chocolate and fig tart /G,L,E,N,So/ • Cottage cheese mousse with pomegranate /G,L,E,N,So/ • White chocolate tart with blood orange /G,L,E,N,So/ • Apple and chestnut cake /G,L,E/ • Poppy seed charlotte /G,L,E/ • Mango yogurt bubble cake /G,L,E,N/ • Pumpkin spice - pear puff pastry /G,L,E,N/ • Black Forest trifle /G,L,E,N,So/

THE PRICE OF THE BRUNCH IS HUF 22 900

This includes unlimited Hungarian premium Sauska sparkling wine, wine, beer, Lillet cocktails, soft drinks, water, coffee, and tea. Free for children under 6, 50% discount for ages 6-12.

Pictogram legend

Ce–celery, E–egg, F–fish, G–gluten, M–mustard, N–tree nuts, Sh–shellfish, So–soy, Su–sulphur dioxide, L–lactose

The price is in Hungarian Forint, including taxes and per person, and a 15% service charge will be added to your bill.

VASÁRNAPI BRUNCH // 2026.11.08.

Tedd még különlegesebbé az élményt prémium italcsomagokkal!

Csak teljes asztalra elérhető

MOËT & CHANDON CSOMAG

Korlátlan Moët & Chandon Brut Imperial Champagne

7 500 Ft / fő

PRÉMIUM BOR ÉS PEZSGŐ CSOMAG

Moët & Chandon Brut Imperial Champagne, Polz Sauvignon Blanc, Whispering Angel Rosé, Greywacke Pinot Noir

9 500 Ft / fő

MENÜ

LÁTVÁNYKONYHA ÉS SÜLTEK

Rák chilivel és fokhagymával /Sh,L/ • Egyben sült Angus hátszín zöldbors mártással /Su,M,L,G,E/

HIDEG BÜFÉ

Grillezett zöldségválogatás • Magyar felc • Black Angus marha carpaccio /M,L/ • Füstölt kacsamell hagymalekvárral /Su/ • Libamáj pástétom körte chutneyval /G,L/ • Marha tatár /G,E,M/ • Bruschetta válogatás /G,E/ • Sushiválogatás /F,Sh,So/ • Polipsaláta olívabogyóval /M,Sh,N/ • Paradicsom és Buffalo mozzarella /L,N/ • Házi füstölt lazac /F/ • Cézár saláta /E,M,N,L,G,Sh/ • Nemzetközi sajtválogatás keksszel, fügelekvárral és szárított gyümölccsel /L,G/ • Szilvás saláta kecskesajttal és pirított dióval • Édesburgonya saláta • Rákkoktél /Ce,Sh,M,E,N/

MELEG BÜFÉ

Kakukkfűvel sült kacsamell sült szilvával, karfiol pürével és jus-vel /L/ • Sous vide sertésszűz brassói • Fokhagymás tintahal “chopitos al ajillo” /F/ • Grillezett brokkolini és sütőtök • Sólet füstölt libamellel és főtt tojással /G,E/ • Vargányás tojás /E/ • Burgonyapüré sült hagymával /L,G/

EGYENESEN A KONYHAPULTRÓL

Csirkés samosa uborkás raitával /G,L/ • Mozzarella sonkával sütve /L/ • Kacsamáj fokhagymás szósszal • Fritto misto remulád mártással /Sh,G/ • Rántott camembert áfonyával /G,E,L/

LEVESEK

Libaleves maceszgombóccal /G,E/ • Póréhagymás zellerkrémleves /Ce/

GYERMEKSAROK

Pinza válogatás /G,L,E/ • Sült burgonya • Rántott csirkefalatok /G,L,E/

DESSZERT BÜFÉ

Rétes válogatás /G,L,N,E/ • Friss gyümölcsök • Mákos máglyarakás /G,L,E,N/ • Fügés tejcsokoládé tart /G,L,E,N,So/ • Gránátalmás túró mousse /G,L,E,N,So/ • Sárganarckos fehércsokoládé tart /G,L,E,N,So/ • Almás gesztenye torta /G,L,E/ • Mákos charlotte /G,L,E/ • Mangós joghurt buboréktorta /G,L,E,N/ • Pumpkin spice-os körtés leveles tészta /G,L,E,N/ • Fekete erdő trifle /G,L,E,N,So/

A BRUNCH ÁRA 22 900 FT

Az ár tartalmazza a korlátlan Sauska pezsgő és bor, sör, üdítő, Lillet koktélok, ásványvíz, kávé és tea fogyasztását.
6 éven aluli gyermekek számára ingyenes, 6 és 12 éves kor között 50% kedvezményt biztosítunk.

Allergén jelmagyarázat
Ce–zeller, E–tojás, G–gluten, M–mustár, N–magvak, Sh–rákfélék, So–szója, Su–kéndioxid, L–laktóz (tej), F–hal

Az ár forintban értendő, tartalmazza az ÁFÁ-t, de nem tartalmazza a 15% szervizdíjat.