

SUNDAY BRUNCH // 09/08/2026

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/ • Slow-roasted veal French rack with green pepper sauce /Su,M,L,G/

COLD BUFFET

Selection of grilled vegetables • Finest Hungarian cured meat selection /G/ • 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/ • Dionysos salad • 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/ • Minted nectarine salad with goat cheese and toasted pistachios • Greek salad /L,N,Su/ • Shrimp cocktail with cocktail sauce /Ce,M,E,N,Sh/

HOT BUFFET

Grilled chicken with roasted corn and green beans • Slow-roasted beef cheek with baby carrots, mushrooms and spring onions • Grilled salmon with black mussels and Hollandaise sauce /F,Sh,E,L/ • Grilled broccolini • Spanish-style ratatouille with baked egg /E/ • Rigatoni with spinach and walnut pesto /G,N/ • Creamy mashed potatoes /L/

FROM OUR KITCHEN PASS

Breaded mushrooms with tartar sauce /G,E/ • Baked mozzarella wrapped in ham /L/ • Duck liver with garlic sauce • Fried anchovies with remoulade sauce /Sh,G/ • Transylvanian mici with mustard and red onion /M/

SOUPS

Sunday beef broth with boiled vegetables and liver dumplings /G,E/ • Chilled cantaloupe soup with mint and marshmallows

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 with vanilla sauce /G,L,E,N/ • Lactose-free oat and apple cake /G,E,N/ • Pistachio nougat cake /G,L,E,N,So/ • Cottage cheese and apricot tart /G,L,E,N,So/ • Triple chocolate tart /G,L,E,N,So/ • Strawberry opera cake /G,L,E,N,So/ • Raspberry sacher mousse /L,E,N,So/ • Walnut coffee brownie /G,L,E,N,So,Su/ • Blackberry and white chocolate mini éclair /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 // 2026.08.09.

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 PEZSGÓ 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/ • Lassan sült borjú French rack zöldbors mártással /Su,M,L,G/

HIDEG BÜFÉ

Grillezett zöldségválogatás • Szalámi és sonka válogatás /G/ • 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/ • Dionüszosz saláta • Polipsaláta olíwabogyóval /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/ • Mentás nektarin saláta kecskesajttal és pirított pisztáciával • Görögsaláta /L,N,Su/ • Koktélrák koktél szósszal /Ce,Sh,M,E,N/

MELEG BÜFÉ

Grillezett csirke sült kukoricával és zöldbabbal • Lassan sült marhapofa bébi répával, gombával és újhagymával • Grillezett lazac Fekete kagylóval és hollandi mártással /F,Sh,E,L/ • Grillezett brokkolini • Sült tojásos spanyol lecsó /E/ • Rigatoni spenótos diós pesztóval /G,N/ • Krémes burgonyapüré /L/

EGYENESEN A KONYHAPULTRÓL

Rántott gomba tartármártással /G,E/ • Mozzarella sonkával sütve /L/ • Kacsamáj fokhagymás szósszal • Fritto szardella remulád mártással /Sh,G/ • Erdélyi miccs mustárral és lilahagymával /M/

LEVESEK

Vasárnapi húsleves benne főtt zöldségekkel, májgaluskával /G,E/ • Mentás sárgadinnye leves mályvacukorral

GYERMEKSAROK

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

DESSZERT BÜFÉ

Rétes válogatás /G,L,N,E/ • Friss gyümölcsök • Mákos guba vanília öntettel /G,L,E,N/ • Laktózmentes zabos almatorta /G,E,N/ • Pisztáciás nugát torta /G,L,E,N,So/ • Túrós barackos tart /G,L,E,N,So/ • Tripla csokoládé tart /G,L,E,N,So/ • Epres opera /G,L,E,N,So/ • Málnás sacher mousse /L,E,N,So/ • Diós kávé brownie /G,L,E,N,So,Su/ • Szedres fehércsokoládés mini éclair fánk /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.