

SUNDAY BRUNCH // 23/08/2026

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 loin 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 sea bream with cherry tomato chimichurri /F/ • Sweet and sour chicken with jasmine rice /So/ • Grilled honey and rosemary lamb chops with jus • Fried egg with crispy bacon /E/ • Spinach and ricotta ravioli /G,L/ • Grilled broccolini • Creamy mashed potatoes /L/

FROM OUR KITCHEN PASS

Békés-style potato pancakes with sour cream /G,E,L/ • Baked mozzarella with ham /L/ • Duck liver with garlic sauce • Fritto misto with remoulade sauce /Sh,G/ • Chilled summer squash stew with mini meatballs /E/

SOUPS

Sunday broth with cooked vegetables and spiral pasta /G,E/ • Homemade green bean soup /G,L/

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 custard /G,L,E/ • Classic Sacher cake /G,L,E,So/ • Somlói sponge cake /G,L,E,N,So/ • Esterházy cake /G,L,E,N,So/ • Crème brûlée /L,E/ • Salted caramel mousse with blueberries and citrus /G,L,E,N,So/ • Vanilla cream tart with mixed berries /G,L,E/ • Apricot mousse with almonds and yogurt /G,L,E,N,So/ • Citrus cottage cheese cream with bergamot strawberries /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 // 2026.08.23.

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 Angus borjúkaraj 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 durbincs koktélpáradicsomos chimichurrival /F/ • Édes savanyú csirke jázmin rizzsel /So/ • Grillezett mézes rozmaringos bárányborda jus-vel • Tükörtojás sült baconnel /E/ • Spenótos ricottás ravioli /G,L/ • Grillezett brokkolini • Krémes burgonyapüré /L/

EGYENESEN A KONYHAPULTRÓL

Békési burgonyás tócsni tejföllel /G,E,L/ • Mozzarella sonkával sütve /L/ • Kacsamáj fokhagymás szósszal • Fritto misto remulád mártással /Sh,G/ • Hideg tökfőzelék mini fasírttal /E/

LEVESEK

Vasárnapi húsleves benne főtt zöldségekkel, csigatésztával /G,E/ • Házias zöldbableves /G,L/

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 sodóval /G,L,E/ • Klasszikus sacher torta /G,L,E,So/ • Somlói galuska /G,L,E,N,So/ • Eszterházy torta /G,L,E,N,So/ • Crème brûlée /L,E/ • Sós karamell mousse áfonyával és citrussal /G,L,E,N,So/ • Vaníliakrémes tart bogyós gyümölcsökkel /G,L,E/ • Sárgabarack mousse mandulával és joghurttal /G,L,E,N,So/ • Citrusos túrókrém begamotos eperrel /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.