

SUNDAY BRUNCH // 13/09/2026

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 beef Wellington and veal loin with red wine 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

Red wine lamb stew with sheep's curd dumplings /G,L,E,Su/ • Salmon fillet stuffed with spinach and feta /F,L/ • Slow-roasted whole duck with braised cabbage • Tagliatelle with wild mushroom sauce /G,E,L/ • Grilled vegetables • Croque monsieur /G,L/ • Oven-roasted potatoes with fried onions

FROM OUR KITCHEN PASS

BBQ chicken wings with spring onions • Baked mozzarella with ham /L/ • Duck liver with garlic sauce • Fritto misto with remoulade sauce /Sh,G/ • Breaded trappista cheese with tartar sauce /G,L,E/

SOUPS

Újházi hern broth with vegetables and snail pasta /G,E/ • Cream of potato and leek soup /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 • Golden walnut dumplings with cinnamon sauce /G,L,E,N/ • Gluten-free strawberry cottage cheese dumplings /L,N/ • Retro Sacher cake /G,L,E,N,So/ • Tiramisu /G,L,E,N,So,Su/ • Rákóczi cottage cheese tart /G,L,E,N/ • Somlói sponge cake /G,L,E,N,So,Su/ • Raspberry chia pudding • Salted caramel tart with white chocolate /G,L,E,N,So/ • Apricot yogurt mousse /G,L,E,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 // 2026.09.13.

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/ • Egészben sült wellington bélszín és borjúkaraj vörösboros 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

Vörösboros birkapörkölt juhtúrós sztrapacskával /G,L,E,Su/ • Spenóttal és fetával töltött lazac filé /F,L/ • Lassan sült egész kacsza párolt káposztával • Tagliatelle erdei gombás szósszal /G,E,L/ • Grillezett zöldségek • Croque monsieur /G,L/ • Sütőben sült burgonya pirított hagymával

EGYENESEN A KONYHAPULTRÓL

BBQ csirkeszárny újhagymával • Mozzarella sonkával sütve /L/ • Kacsamáj fokhagymás szósszal • Fritto misto remulád mártással /Sh,G/ • Rántott trappista sajt tartár mártással /G,L,E/

LEVESEK

Újházi tyúkhúsleves benne főtt zöldségekkel és csigatésztával /G,E/ • Póréhagymás burgonyakrémleves /L/

GYERMEKSAROK

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

DESSZERT BÜFÉ

Rétes válogatás /G,L,N,E/ • Friss gyümölcsök • Aranygaluska fahéj szósszal /G,L,E,N/ • Gluténmentes epres túrógombóc /L,N/ • Retro sacher torta /G,L,E,N,So/ • Tiramisu /G,L,E,N,So,Su/ • Rákóczi túrós tart /G,L,E,N/ • Somlói galuska /G,L,E,N,So,Su/ • Málnás chia puding • Sós karamellás tart fehér csokoládéval /G,L,E,N,So/ • Sárgabarackos joghurt mousse /G,L,E,So/

A BRUNCH ÁRA 22 900 FT

Az ár tartalmazza a korlátlan Sauska pezsgő és bor, sör, üdítő,illet 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.