

SUNDAY BRUNCH // 20/09/2026

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 sirloin with onions, jus /M/ • Slow-roasted pork neck, jus

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/ • Bavarian potato salad /M/ • Octopus salad with olives /M,Sh,N/ • Caesar salad /E,M,N,L,G/ • Smoked Trout, Lemon /F/ • 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 • Bavarian meatloaf salad • Shrimp cocktail with cocktail sauce /Ce,M,E,N,Sh/

HOT BUFFET

“Sauerbraten” – German-style marinated beef roast • Potato dumplings /G/ • Grilled chicken supreme, “Jäger” sauce /L, G/ • Breaded pike-perch, remoulade /G, E, F/ • Grilled bratwurst, bavarian cabbage • Käsespätzle, crispy fried onions /G, L, E/ • Confit carrots, broccoli • “Senfeier” – Boiled eggs in mustard sauce, baby potatoes /G, L, E, M/

FROM OUR KITCHEN PASS

“Weisswurst”, sweet mustard pretzel /G,M/ • Baked mozzarella with ham /L/ • Duck liver with garlic sauce • Fritto misto /G,Sh/ • Breaded trappista cheese with tartar sauce /G,L,E/ • “Leberkäse” kaiser roll, mustard /G,M/ • “Kartoffelpuffer”, Apple Sauce /G/

SOUPS

Újházi hen 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

Selection of tyrolean strudels /G, L, N, E/ • Fresh fruits • Kaiserschmarrn with homemade apple purée /G, L, E, N/ • Bee sting cake (bienenstich) /G, L, E, N, So, Y/ • Milk chocolate tart with dark beer /G, L, E, N, So/ • Rote Grütze • Black forest cake “fraisier” /G, L, E, N, So/ • Vegan forest berry brownie /G, N, So/ • Gluten-free chestnut & sour cherry trifle /E, L, N, So/ • “Milotai” ócake /G, L, E, N, So/ • Sour cherry beer & white chocolate cheesecake /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 // 2026.09.20.

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/ • Egészen sült hátszín hagymával, jus /M/ • Lassan sült egész sertésárja, jus

HIDEG BÜFÉ

Grillezett zöldségválogatás • Fekete erdei sonka, gyöngyhagyma • Black Angus marha carpaccio /M,L/ • Füstölt kacsamell hagymalekvárral /Su/ • Libamáj pástétom körte chutneyvel /G,L/ • Marha tatár /G,E,M/ • Bruschetta válogatás /G,E/ • Sushiválogatás /F,Sh,So/ • Bajor burgonyasaláta /M/ • Polipsaláta olívbogyóval /M,Sh,N/ • Paradicsom és Buffalo mozzarella /L,N/ • Házi füstölt lazac /F/ • Füstölt pisztráng, citrom /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 • Bajor húskenyér saláta • Koktérlák koktél szósszal /Ce,Sh,M,E,N/

MELEG BÜFÉ

“Sauer Bratem” - Savanyú marahsült • Burgonyagombóc /G/ • Grillezett csirke supreme “jager” szósz /L,G/ • Rántott fogas, remulade /G, E, F/ • Grillezett brath kolbász, bajor káposzta • Kásepatzle, pirított hagyma /G, L, E/ • Konfitált sárgarépa, brokkoli • “Senfeireier” főtt tojás mustáros mártásban, bébi burgonya /G, L, E, M/

EGYENESEN A KONYHAPULTRÓL

“Whitewurst” édesmustár perec • Mozzarella sonkával sütvé /L/ • Kacsamáj fokhagymás szósszal • “Leberkase kaiser roll”, mustár /G,M/ • “Karofell puffer”, alma szósz /G,L/ • Fritto Misto /G,Sh/

LEVESEK

Májgombóc leves /E, G/ • Póréhagymás burgonyakrémleves majorannával /L/

GYERMEKSAROK

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

DESSZERT BÜFÉ

Tirolói rétes válogatás /G,L,N,E/ • Friss gyümölcsök • Császár morzsa házi almapürével /G,L,E,N/ • Méhcsípés torta /G,L,E,N,So,Y/ • Barnasörös tejszokoládé tart /G,L,E,N,So/ • Rote grütze • Fekete - erdő torta “fraiser” /G,L,E,N,So/ • Vegán erdei gyümölcsös brownie /G,N,So/ • Glutén-mentes gesztenyés meggyes trifle /E,L,N,So/ • “Milotai” torta /G,L,E,N,So/ • Meggy sörös fehérszokoládés sajtorta /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.