SUNDAY BRUNCH // 01/11/2026

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/ • Slow-roasted beef short ribs with Bikavér wine 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

"Halloween language lesson" - venison medallions with smoked beef tongue and jus • "Voodoo" swordfish with velvety Hollandaise sauce /F,L,E/ • Chicken supreme with cauliflower cream, black garlic jus and beetroot chips • Grilled broccolini and carrots • Mushroom ravioli in cheesy squid sauce with salmon caviar /F,G,E,L/ • Pumpkin risotto with pomegranate and green oil • Smoldering potatoes

FROM OUR KITCHEN PASS

Pumpkin potato fritters with chive sour cream /G,L,E/ • Baked mozzarella wrapped in ham /L/ • Duck liver with garlic sauce • Fritto misto with remoulade sauce /Sh,G/ • Panko-crusted fried bone marrow with tartar sauce /G,L,E/

SOUPS

Homemade beef broth with boiled vegetables • Pumpkin cream soup with toasted pumpkin seeds /N/

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 • Black Forest bread pudding /G,L,E,N,So/ • Tiramisu /G,L,E,N,So/ • Poisoned apple /G,L,E,N,So/ • Halloween cupcake /G,L,E,N,So/ • Midnight black Sacher cake /G,L,E,N,So/ • Strawberry mascarpone trifle /G,L,E,N,So/ • Pumpkin spice taco with blackberries /G,L,E,N,So/ • Truffle selection /G,L,E,N,So/ • Blueberry chestnut mousse /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 // 2026.11.01.

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/ • Lassan sült marhaoldalas Bikavér szósszal /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

"Halloween-i nyelvlecke"- szarvasérmék füstölt marhanyelvvel és jus-vel • "Vudu" kardhal velvet hollandi mártással /F,L,E/ • Csirke supreme karfiolkrémmel, fekete fokhagymás jus-vel és cékla chipssel • Grillezett brokkolini és sárgarépa • Gombás ravioli sajtos tintahal szószban és lazac kaviárral /F,G,E,L/ • Sütőtökös rizottó gránátalmával és zöld olajjal • Parázsló burgonyák

EGYENESEN A KONYHAPULTRÓL

Sütőtökös tócsni snidlinges tejföllel /G,L,E/ • Mozzarella sonkával sütve /L/ • Kacsamáj fokhagymás szósszal • Fritto misto remulád mártással /Sh,G/ • Pankó morzsában rántott velő tartár mártással /G,L,E/

LEVESEK

Házias húsleves benne főtt zöldségekkel • Sütőtökkrémleves pirított tökmaggal /N/

GYERMEKSAROK

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

DESSZERT BÜFÉ

Rétes válogatás /G,L,N,E/ • Friss gyümölcsök • Fekete erdő kenyérpuding /G,L,E,N,So/ • Tiramisu /G,L,E,N,So/ • Mérgezett alma /G,L,E,N,So/ • Halloween cupcake /G,L,E,N,So/ • Éj fekete sacher /G,L,E,N,So/ • Mascarponés epres trifle /G,L,E,N,So/ • Pumpkin spice-os taco szederrel /G,L,E,N,So/ • Trüffel válogatás /G,L,E,N,So/ • Áfonyás gesztenye mousse /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.