

SUNDAY BRUNCH // 21/06/2026

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 Angus rump 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/ • 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/ • Strawberry and asparagus salad with basil and honey-balsamic dressing • Greek salad /L,N,Su/ • Shrimp cocktail with cocktail sauce /Ce,M,E,N,Sh/

HOT BUFFET

Onion scrambled eggs with crispy bacon and asparagus /E/ • Milanese pork chop /G,E,L/ • Swordfish with salsa verde /F/ • Grilled chicken with pomegranate, roasted nectarine and jus • Grilled zucchini • Green pea risotto with parmesan /L/ • Roasted potatoes

FROM OUR KITCHEN PASS

Mini Angus burger with cheddar cheese /G,L/ • Baked mozzarella with ham /L/ • Duck liver with garlic sauce • Fritto misto with remoulade sauce /Sh,G/ • Corn and carrot fritters with chive sour cream /G,L,E/

SOUPS

Homemade beef broth with vegetables /G/ • Chilled cantaloupe soup with mint /G,L/

CHILDREN CORNER

Pinsa selection /G,L,E/ • French fries • Fried chicken bites /G,L,E/

DESSERT BUFFET

Tyrolean strudel selection /G,L,N,E/ • Fresh fruits • Lactose-free baked rice pudding /G,E,N/ • Caramel cream slice /G,L,E,N,So/ • Lactose-free floating island dessert /E/ • Strawberry yogurt mousse /G,L,E,N,So/ • Bee sting cake /G,L,E,N,So/ • Peach and white chocolate tart /G,L,E,N,So/ • Hazelnut milk chocolate tart /G,L,E,N,So/ • Raspberry lemon mousse /G,L,E,N,So/ • Espresso panna cotta /L,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 // 2026.06.21.

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 Angus fartő 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/ • Polipsaláta olívbogyóval /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 gyümölcscsel /L,G/ • Epres spárgás saláta bazsalikommal és mézes-balzsmaecetes öntettel • Görögsaláta /L,N,Su/ • Koktélrák koktél szósszal /Ce,Sh,M,E,N/

MELEG BÜFÉ

Hagymás rántotta ropogós baconnel és spárgával /E/ • Milánói borda /G,E,L/ • Kardhal salsa verdével /F/ • Grillezett csirke gránátalmával, sült nektarinnal és jus-vel • Grillezett cukkini • Zöldborsós rizottó parmezánnal /L/ • Pirított burgonya

EGYENESEN A KONYHAPULTRÓL

Mini angus burger cheddar sajttal /G,L/ • Mozzarella sonkával sütve /L/ • Kacsamáj fokhagymás szósszal • Fritto misto remulád mártással /Sh,G/ • Kukoricás répás fritters snidlinges tejföllel /G,L,E/

LEVESEK

Házias marhahúsleves benne főtt zöldségekkel • Hideg sárgadinnye leves mentával /G,L/

GYERMEKSAROK

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

DESSZERT BÜFÉ

Tiroli rétes válogatás /G,L,N,E/ • Friss gyümölcsök • Laktózmentes rizskoch /G,E,N/ • Karamellás tejszelet /G,L,E,N,So/ • Laktózmentes madártej /E/ • Epres joghurt mousse /G,L,E,N,So/ • Méhcsípés szelet /G,L,E,N,So/ • Barackos fehér csokoládés tart /G,L,E,N,So/ • Mogyorós tejsokoládé tart /G,L,E,N,So/ • Málnás citrom mousse /G,L,E,N,So/ • Espresso panna cotta /L,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.