

SUNDAY BRUNCH // 07/06/2026

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 ribeye with red wine jus /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

Duck breast with cherries and grilled baby carrots • Mangalica meatloaf with tomato cabbage /G/ • Catfish paprikash with cottage cheese pasta /G,L,E,F/ • Ricotta & spinach cannelloni /G,L/ • Grilled green asparagus • Egg fried rice /E/ • Parsley new potatoes

FROM OUR KITCHEN PASS

Indian onion bhaji with raita /L/ • Baked mozzarella with ham /L/ • Duck liver with garlic sauce • Fritto misto with remoulade sauce /Sh,G/ • Mini Viennese roll with honey mustard and gherkin relish /G,L,E/

SOUPS

Homemade beef broth with vegetables /G/ • Strawberry cream soup with basil oil /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 • Cottage cheese & apricot crumble /G,L,E,N/ • Dark chocolate mousse with pistachio /G,L,E,N,So/ • Tiramisu /G,L,E,N,Su/ • Vegan peanut butter cake /N,So/ • Lemon meringue tart /G,L,E,N,So/ • Basil & raspberry white chocolate tart /G,L,E,N,So/ • Raspberry crème brûlée /L,E/ • Gluten- and lactose-free Sacher cake /E,N,So/ • Tequila mango mousse with avocado /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 // 2026.06.07.

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 ribeye vörösboros jus-vel /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 bazsalikkal és mézes-balzsmaecetes öntettel • Görögsaláta /L,N,Su/ • Koktélrák koktél szósszal /Ce,Sh,M,E,N/

MELEG BÜFÉ

Cseresznyés kacsamell grillezett bébirépával • Mangalica fasírt paradicsomos káposztával /G/ • Harcsapaprikás túrós csuszával /G,L,E,F/ • Ricottás spenótos cannelloni /G,L/ • Grillezett zöldspárga • Tojásos sült rizs /E/ • Petrezselymes újburgonya

EGYENESEN A KONYHAPULTRÓL

Indiai hagyma bhaji raitával /L/ • Mozzarella sonkával sütve /L/ • Kacsamáj fokhagymás szósszal • Fritto misto remulád mártással /Sh,G/ • Mini bécsi zsemle mézes mustárral és csemege uborka relishel /G,L,E/

LEVESEK

Házias marhahúsleves benne főtt zöldségekkel • Eperkrémleves bazsalikom olajjal /L/

GYERMEKSAROK

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

DESSZERT BÜFÉ

Rétes válogatás /G,L,N,E/ • Friss gyümölcsök • Túrós barackos crumble /G,L,E,N/ • Éticsokoládé mousse pisztáciával /G,L,E,N,So/ • Tiramisu /G,L,E,N,Su/ • Vegán mogyoróvaj torta /N,So/ • Citrom meringue tart /G,L,E,N,So/ • Bazsalikomos- málnás fehér csokoládé tart /G,L,E,N,So/ • Málnás crême brûlée /L,E/ • Glutén- és laktózmentes sacher torta /E,N,So/ • Tequilás mangó mousse avokádóval /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.