

CARNEVAL BRUNCH // 15/02/2026

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/ • Charcoaled beef tenderloin /M/

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/ • Beef tartar /G,E,M/ • Octopus salad with olives /M,S,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/ • Bavarian potato salad /M,S/ • Lentil salad with winter vegetables • Greek salad /L,N,S/ • Shrimp cocktail with cocktail sauce /Cr,M,E,N/

HOT BUFFET

Butterfish with lemon, garlic and green oil /F/ • Grilled duck stripes "stroganof" style with pappardelle /G,L,M/ • Pork tenderloin medallions with serrano ham and dried plum • Fried potato with rosemary • Caramelized carrot and beetroot • Vegan grilled polenta with spinach and tomato sauce

FROM OUR KITCHEN PASS

Teriyaki chicken skewers with hazelnut sauce /G,N,So,/ • Grilled Serrano and mozzarella rolls /L/ • Duck liver with garlic sauce /So,G/ • Taco with egg, avocado and tomato /E,G// • Vegetable rolls with sweet chili sauce /G,So/ • Potato "Lángos" with sour cream and onion /G,L,E,/

SOUPS

French onion soup /G,L,Su/ • Homemade broth with vegetables and pasta /G/

CHILDREN CORNER

Pizza selection /G,L,E/ • French fries • Fried chicken bites /G,L,E/ • Breaded camembert with blueberry /G,L,E/

DESSERT BUFFET

Strudel selection /G,L,N/ • Fresh fruits • "Carneval" doughnuts with apricot jam /G,L,E/ • Quince and milk chocolate tart /G,L,N,E,So/ • Vegan chocolate panna cotta /G,N,So/ • Mango and pistachio bubble cake /G,L,E,N,So/ • „Rigó Jancsi" chocolate cake /G,L,E,N,So/ • „Rákóczi túrós" tart /G,L,E,N/ • Gluten free sacher cake /L,So,E,N/ • Coconut and fruit rice pudding trifle /N/ • Yogurt and citrus matcha tea cake /L,E,G,N/ • Chestnut purée with rum cherry /L,E,N/

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.

FARSANGI BRUNCH // 2026.02.15.

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 marha bélszín /m/

HIDEG BÜFÉ

Grillezett zöldségválogatás • Magyar felvágott-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/ • Polipsaláta olívbogyóval /M,S,N/ • Paradicsom és Buffalo mozzarella /L,N/ • Házi füstölt lazac /F/ • Cézár saláta /E,M,N,L,G/ • Nemzetközi sajtválogatás keksszel, fügelekvárral és szárított gyümölcscsel /L,G/ • Bajor burgonyasaláta /M,S/ • Vegán csicseriborsó saláta • Görögsaláta /L,N,S/ • Koktélrák koktél szósszal /Cr,M,E,N/

MELEG BÜFÉ

Citromos fokhagymás vajhal zöld olajjal /F/ • Grillezett kacs csíkok "sztroganof" módra pappardellével /G,L,M/ • Serrano sonkás sertésszűz érmék aszalt szilvával • Rozmaringos pirított burgonya • Karamellizált sárgarépa és cékla • Vegán grillezett spenótos polenta paradicsomszósszal

EGYENESEN A KONYHAPULTRÓL

Teriyaki csirkenyárs mogyorószósszal /G,N,So/ • Mozzarella sonkával sütve /L/ • Kacsamáj fokhagymás szósszal • Tojásos avokádós taco paradicsommal /E,G// • Zöldséges tekercs édes chili szósszal /G,So,/ • Tejfölös hagymás burgonya lángos/G,L,E/

LEVESEK

Francia hagymaleves/G,L,Su/ • Házas húsleves benne főtt zöldségekkel, csigatésztával /G/

GYERMEKSAROK

Pizza válogatás /G,L,E/ • Sült burgonya • Rántott csirkefalatok /G,L,E/ • Rántott camembert áfonyával /G,L,E/

DESSZERT BÜFÉ

Rétes válogatás /G,L,N,/ • Friss gyümölcsök • Farsangi fánk barack lekvárral/G,L,E/ • Birsalmás tejsokoládé tart /G,L,N,E,So/ • Vegán csokoládés panna cotta /N,So/ • Mangós pisztáciás buborék torta /G,L,E,N,So/ • Rigó Jancsi /G,L,E,N,So/ • Rákóczi túrós tart /G,L,E,N/ • Gluténmentes sacher torta /L,So,E,N/ • Kókuszos gyümölcsrizs trifle /N/ • Joghurtos citrusos matcha tea torta /L,E,G,N/ • Gesztenye püré rumos meggyel /L,E,N/

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 ÁFA-t, de nem tartalmazza a 15% szervizdíjat.