



AL HABTOOR PALACE

BUDAPEST

HÚSVÉTI BRUNCH

ELŐÉTELEK ÉS SALÁTÁK

“Bloody Mary” Garnélarák Koktél – 2,4
Zöldspárga & Eper Saláta – 12
Buffalo Mozzarella, Paradicsom & Rukkola – 7,8
Libamáj Mousse Aszaltgyümölcsös Csatnival – 7
Lazac Gravlax és Füstölt Pisztráng,
Citrom, Tormakrém, Savanyított Hagyma – 4,7,12
Magyar Sajtválogatás, Szőlővel,
Juharszirupos Dióval és Mézzel – 7,8
Klasszikus Tojássaláta – 3

KÖRETEK

Sütőben Sült Krumpli Friss Fűszernövényekkel – 7
Francia Bab & Bacon Tekercs – 7
Szezonális Grillezett Zöldségek – 7

DESSZERTEK

Csokitojás Díszítés
& Tojásvadászat – 1,7,8
Répa-Kókuszos Verrine – 1,3,7,8
Klasszikus Sajttorta – 1,3,7,8
Húsvéti Narancsos-Epres Cupcake – 1,7,8
Húsvéti Süteményválogatás – 1,7,8
Somlói Piskóta – 1,7,8
Szivárványos Macaron-Hegy – 1,7,8

TENGER GYÜMÖLCSEI

Fin de Claire Osztriga – 2,4,14
Egy Adag Pácolt Tengeri Ételt – 2,4
Francia majonézzel, Mignonette-tel,
Szójaszósszal, Wasabival
& Savanyított Gyömbérrel tálalva – 1,3

LEVES

Medvehagyma Leves – 7,9,12
+Kézműves Kenyerválogatás – 1

SZELETELT FOGÁSOK

Sertéssonka – Mézes-Szegfűszeges Mázzal
Sült Bárány Fokhagymával
& Friss Fűszernövényekkel – 7
Eggs Benedict Húsvéti Sonkával – 3,7
Arab Ízvilágú Grillválogatás

HÚSVÉTI GYEREKSAROK

Rántott Csirkefalatkák – 1
Egészséges Húsvéti Fészekbagel
Krémsajttal & Sárgaréppával – 1
Mini Hamburger – 1
Sült Krumpli Ketchuppal – 12

Allergén információk

1. Glutént tartalmazó gabonafélék 2. Rákfélék 3. Tojás 4. Hal 5. Földimogyoró 6. Szójabab 7. Tej (beleértve a laktózt)
8. Diófélék 9. Kén-dioxid / szulfitok 10. Zeller 11. Mustár 12. Szezám 13. Csillagfű 14. Puhatestűek