



ADVENTI BRUNCH

2025. december 21.

A brunch 12:30-15:30 között kerül megrendezésre.

Büfé ebéd, helyi bor, helyi sör, üdítők, ásványvíz, gyümölcslevek, kávé és tea.



Hideg ételek

Kacsa rilette, birsalma jam, diós kenyér 2,10

Füstölt paprikás hummusz 12

Töltött szőlőlevél, zöldalma dresszing 10

Lágy kecskesajt, színes céklakockák, alma dresszing 7,10

Fattoush saláta, gránátalma 2,10

Bresaola sonka, quinoa, Tabbouleh saláta 2,6

Magyar és nemzetközi sajtválaszték 7,10

Látvány konyha

Hummuszos húsos tart 2,4,7,10,12



Szezonális salátabár

Római saláta, jégсалáta, rukkola, bébi spenót, sárgarépa, uborka, paradicsom, retek, paprika, pirított magvak 10,11

Olivák

Dresszinge: citrusos vinegrette, balzsam, kapros joghurt, ezersziget 4,7,9,14



Grill ételek

Shish Taouk 7

Báránypörkölt 10





Levesek

Libanoni lencseleves 2

Látványkonyha leves: Tengergyümölcse bouillabaisse (halleves) 3,5,7,8

Látvány konyha

Egészben sült bárány Ouzi, keleti rizs 10

Főételek

Libanoni Kafta, pisztácia 10

Hal Sayadieh 5

Csirke picatta 2,4,7

Rozmaringos panírozott sertésszűz, mustár jus 2,4,6,9

Köreték

Vörös quinoa, basmati rizs 2

Petrezselymes galuska 2,4

Színes grillezett zöldségek 1

Zöldséges bulgur 1,2



Desszertek

Diós – karamell csokoládétorta 2,4,7,10

Házi almás pite 2,4,7

Libanoni rizspuding, datolya 7,10

Nugátos csokoládé mousse torta 2,4,7,11

Fehér csokoládé mousse, homoktöviszselé 4,7

Tahinis sajttorta 2,4,7

Vegán: Rózsavizes gyümölcssaláta

Meleg desszert

Um Ali, magvak és gyümölcsök 2,4,7,10

Ételallergének:

1: zeller, 2: glutén, 3: rákfélék, 4: tojás, 5: hal, 6: csillagfűrt, 7: tej, 8: puhatestűek, 9: mustár, 10: magvak,
11: mogoró, 12: szezám, 13: szója, 14: kén-dioxid



Ár: 21.000 Ft/fő + 13% szervizdíj

Amennyiben kérdése van, vagy további információra van szüksége, kérjük, forduljon hozzánk a megadott e-mail címen vagy telefonon.



+36 20 451 8466 vagy +36 20 429 7937



corso.restaurant@ihg.com