






<b>FRISSEN FACSART LEVEK (narancs, friss gyümölcs- és zöldség mixek)</b> FRESHLY SQUEEZED FRUIT AND VEGETABLE JUICES (orange, fresh fruit and veg mixes)	<b>0,1 L</b>	<b>400 HUF</b>
<b>VEGAN SMOOTHIE</b>	<b>0,3 L</b>	<b>1590 HUF</b>
<b>VEGAN CHOC-BANANA PROTEIN SHAKE</b>	<b>0,3 L</b>	<b>1590 HUF</b>
<b>MIMOSA</b> FRESH ORANGE JUICE, PROSECCO	<b>0,15 L</b>	<b>1390 HUF</b>
<b>KIR ROYAL</b> CRÉME DE CASSIS, PROSECCO	<b>0,15 L</b>	<b>1390 HUF</b>
<b>ROSSINI</b> STRAWBERRY PUREE, CAMPARI, PROSECCO	<b>0,15 L</b>	<b>1690 HUF</b>
<b>CROISSANT, 2 DL FRISSEN FACSART JUICE + VAJ ÉS MÉZ VAGY SÁRGABARACKLEKVÁR</b> 2 DL FRESHLY SQUEEZED JUICE + BUTTER AND HONEY OR APRICOT JAM		<b>1390 HUF</b>
<b>CSOKIS PÁRNA, ERDEI GYÜMÖLCS CONFIT</b> PAIN AU CHOCOLAT, FOREST FRUIT CONFIT		<b>690 HUF</b>
<b>KENYÉRKOSÁR (fehér és magvas kovászos kenyér)</b> BREAD BASKET (white and seeded sourdough bread)		<b>490 HUF</b>
<b>+ VAJ / OLAJ / MÉZ / BARACKLEKVÁR / RIBIZLI CONFIT</b> + BUTTER / OLIVE OIL / HONEY / PEACH JAM / REDCURRANT CONFIT		<b>190 HUF</b>
<b>AVOKÁDÓ SALÁTA (friss fél avokádó, laktózmentes joghurt, koriander, lime)</b>  		<b>890 HUF</b>
<b>FÜSTÖLT LAZAC (füstölt lazac, laktózmentes tejföl, kapor, olíva)</b> 		<b>990 HUF</b>
<b>SAJTOK (kemény tehén sajt, érlelt tehén sajt, kéksajt, sárgabaracklekvár, mandula)</b> 		<b>1190 HUF</b>
<b>FELVÁGOTTAK (sonka, füstölt kolbász, kulen, vaj)</b> 		<b>1290 HUF</b>
COLD CUT MEAT PLATTER (ham, smoked sausage, kulen, butter)		





**TÜKÖRTOJÁS (2 tojásból)** 890 HUF  
2 FRIED EGGS

**OMLETT (2 tojásból)** 990 HUF  
2 EGG OMELETTE

**BUGGYANTOTT TOJÁS HOLLANDI MÁRTÁSSAL** 990 HUF  
POACHED EGGS WITH HOLLANDAISE SAUCE

**+ FELTÉTEK**  
TOPPINGS

**SONKA / HAM** 350 HUF  
**KEMÉNY TEHÉN SAJT / COW'S - MILK CHEESE** 350 HUF  
**KOLBÁSZ / SAUSAGE** 350 HUF  
**GOMBA / MUSHROOM** 290 HUF  
**PARADICSOM / TOMATO** 290 HUF  
**ÉDES PAPRIKA / BELL PEPPER** 290 HUF  
**HAGYMA / ONION** 290 HUF  
**BACON** 350 HUF

**BUNDÁS KENYÉR** 1090 HUF  
FRENCH TOAST

**CROQUE MONSIEUR** 1490 HUF


**CROQUE MADAME** 1590 HUF

**SONKÁS CROISSANT SZENDVICS** 1390 HUF  
CROISSANT SANDWICH WITH HAM

**PAPRIKÁS SZALÁMIS CROISSANT SZENDVICS** 1390 HUF  
CROISSANT SANDWICH WITH SALAMI

**HÁROM SAJTOS CROISSANT SZENDVICS**  1290 HUF  
CROISSANT SANDWICH WITH THREE TYPES OF CHEESE

**FÜSTÖLT LAZACOS CROISSANT SZENDVICS** 1490 HUF  
CROISSANT SANDWICH WITH SMOKED SALMON

**MAGYAROS REGGELI (sonka, kolbász, kemény tehén sajt, lecsó, friss zöldségek)**  2190 HUF  
HUNGARIAN BREAKFAST (ham, sausage, hard cows cheese, hungarian ratatuille, fresh vegetables)

**ANGOL REGGELI** 2190 HUF  
**(angol kolbász, tükörtojás, paradicsom, paradicsomos bab, gomba, bacon)**    
ENGLISH BREAKFAST (english sausage, fried eggs, tomatoes, homemade baked beans, mushrooms, bacon)

<b>GRANOLA, LAKTÓZMENTES JOGHURT, ERDEI GYÜMÖLCS CONFIT</b> LACTOSE FREE YOGHURT GRANOLA BOWL, FOREST FRUIT CONFIT	<b>1490 HUF</b>
<b>ZABKÁSA, LAKTÓZMENTES TEJFÖL, RIBIZLI CONFIT</b> PORRIDGE, LACTOSE FREE SOUR CREAM, REDCURRANT CONFIT	<b>1290 HUF</b>
<b>CITROM SORBET</b>   LEMON SORBET	<b>1290 HUF</b>
<b>CSOKI PARFÉTORTA, ERDEI GYÜMÖLCS</b> PASSION FRUIT AND RASPBERRY TART	<b>1390 HUF</b>
<b>MÁLNA - MARACUJA TART</b> PASSION FRUIT AND RASPBERRY TART	<b>1490 HUF</b>
<b>FLÓDNI, ÁGYAS SZILVA</b> HUNGARIAN FLÓDNI CAKE, PÁLINKA INFUSED PRUNES	<b>1490 HUF</b>
<b>SÓS KARAMELL SZELET</b> SALTED CARAMEL TART	<b>1490 HUF</b>

Brunch kínálatunk összeállításakor arra törekedtünk, hogy mindenki találjon a saját ízvilágának megfelelő, jó ízű reggelit. Reggelijeinkhez kizárólag vidéki magyar tojást használunk, a tojók szabadtartása régi tapasztalatokon alapul, ezért a tyúkokat Magyarországról származó, fitoösztrogént nem tartalmazó edellel etetik. Minden más alapanyagunk esetében is fontos számunkra a minőség és az egészségtudatosság, ezért több kistermelői beszállítóval dolgozunk együtt. Kenyér alapú ételeinkhez kizárólag kovászolt kenyeret használunk, házilag készítjük szószainkat és lekvárjainkat is, kézműves, házi és hegyi sajtokkal dolgozunk.

When we created our Brunch Menu, we strived for our beloved guests to find the ideal breakfast to suit their own tastes. We solely use eggs provided by happy, Hungarian free range chickens. The hens are raised using traditional methods, therefore they are not fed with foods containing needless additives such as phytoestrogens. Being health-conscious and choosing quality ingredients are the big deals for us, on this account we decided to work with small producers and suppliers who can deliver us the best goods possible. We use sourdough bread, make our own sauces and jams and also use artisan cheeses.



**Gluténmentes** / Gluten free



**Tejmentes** / Dairy free



**Cukormentes** / Sugar free



**Vegetáriánus** / Vegetarian



**Vegán** / Vegan

**Ételeinkben előforduló allergénekről kérj tájékoztatást kollégáinktól.**

Ask us about the allergens contained in our products.

**Termékeink földimogyorót és egyéb olajos magvakat is feldolgozó**

**konyhán készülnek.** / Our products may contain peanut and other seeds.

**Esetleges ételérzékenységedet kérjük jelezd kollégánk felé.** / If you have any special dietary requirements, please inform us.

**A számla végösszege 12,5%-os szervízdíjat tartalmaz.** / Please note that we have an additional 12,5% service charge.

**Fél adag esetén az ár 70%-át számítjuk fel.** / Half-size dish is the 70% of the normal price.

**Áraink forintban értendők és az ÁFÁ-t tartalmazzák.** / Prices are in HUF, including the VAT.

**Cím:**

1051 Budapest, Vörösmarty tér 5.

**Üzemeltető:**

Red Martys Kft.

**Séf:**

Töröcsik László

**Séfhelyettes:**

Farkas Tamás

**Üzletvezető:**

Bakonyi Zsolt