



THE CLUB

AVALON

GRILL & EXPERIENCE

the island of calmness



Előételek - Starters

BBQ csirkeszárnyak <i>BBQ chicken wings</i> (1, 6, 12) 🍴	3.100 Ft
Ropogós királyrák, ázsiai üvegtészta saláta <i>Crispy fried shrimp with asian glass noodle salad</i> (1, 2, 3, 5) 🍴 + 1.500 Ft	4.800 Ft
Erdélyi padlizsánkrém <i>Traditional Transylvanian aubergine puree</i> (1, 3, 5, 8) 🍴	3.900 Ft
Cézár saláta füstölt csirkemellel <i>Caesar salad with smoked chicken breast</i> (1, 3, 4, 5, 8, 10) 🍴 + 1.200 Ft	3.900 Ft

Levesek - Soups

Ázsiai húsleves (rákkal vagy marhával) <i>Asian broth (shrimps or beef)</i> (1, 4, 5, 6, 9) 🍴	3.800 Ft
Vadraguleves, burgonyagombóccal <i>Game ragout soup with potato dumplings</i> (1, 3, 7, 9) 🍴	3.300 Ft

Főételek - Main dish

Rosé kacsamell, szezonális pirított zöldségek, jus <i>Rosé duck breast, seasonal roasted vegetables, jus</i> (5, 8, 9) 🍴	7.500 Ft
Grillezett lazac, sütőtökös quinoa saláta, grillezett szívsaláta <i>Grilled salmon, quinoa salad with pumpkin and grilled romaine lettuce</i> (4, 7, 10) 🍴 + 2.800 Ft	7.400 Ft
Grillezett sertésszűz, erdei gombás rakottburgonya, füstölt tejszín <i>Grilled tenderloin of pork, layered potatoes with forest mushrooms, smoked cream</i> (3, 7, 9) 🍴	6.500 Ft









BBQ Marha oldalas	4.800 Ft/100 g
<i>BBQ beef ribs</i>	
(9, 10) 🍴 + 2.500 Ft/100 g	
BBQ sertésoldalas, céklás káposztasaláta, cheddar sajt, héjában sült burgonya	9.900 Ft
<i>BBQ pork ribs, beetroot and cabbage salad, cheddar, jacket potato</i>	
(1, 3, 6, 7) 🍴 + 4.000 Ft	
Kecskesajtos édesburgonya korong, fűszeres csicseriborsó ragu, roti	5.200 Ft
<i>Roasted sweet potato with goat cheese, spicy chickpea ragout, roti</i>	
(1, 7, 9, 10) 🍴	
Rántott emmentáli Bécsből	6.500 Ft
<i>Breaded emmentaler cheese from Vienne</i>	
(1, 3, 7) 🍴 + 2.300 Ft	
BBQ selection 2 személyre / BBQ selection for 2	19.000 Ft
<i>/Pulled pork, sertésoldalas, csirkeszárny, jacket potato, céklás káposzta saláta/</i>	
<i>/Pulled pork, pork ribs, chicken wings, jacket potato, beetroot - cabbage salad/</i>	
(1, 7, 9, 10, 11) 🍴 + 6.000 Ft	

Street food

THE CLUB burger baconnel, hasáburgonyával	4.900 Ft
<i>THE CLUB burger with bacon and french fries</i>	
(1, 3, 7, 11, 12) 🍴	
Pulled pork szendvics édesburgonyával	4.800 Ft
<i>Pulled pork sandwich with sweet potato</i>	
(1, 3, 7, 9, 12) 🍴	
Csirke wrap hasáburgonyával	4.400 Ft
<i>Chicken wrap with french fries</i>	
(1, 3, 6, 7, 9, 12) 🍴	
Marha wrap hasáburgonyával	4.700 Ft
<i>Beef wrap with french fries</i>	
(1, 3, 7, 9, 12) 🍴	



Köreték - Sides

Burgonya saláta Bécsből <i>Potato salad from Vienne</i> (9, 10, 12) 	2.500 Ft
Édesburgonya <i>Fried sweet potato</i> (1) 	1.900 Ft
Hasáburgonya <i>French fries</i> (1) 	1.400 Ft
Friss kevert saláta <i>Mixed salad leaves</i> (9, 12) 	2.200 Ft
Grill zöldség <i>Grilled vegetables</i> (9) 	2.200 Ft
Vajas kukorica <i>Grilled buttered corn</i> (7) 	2.300 Ft

Szószer - Sauces

Avalon <i>Avalon burger sauce</i> (9, 10)	900 Ft
Zöldfűszeres, fokhagymás majonéz <i>Garlic mayo with herbs</i> (3, 12)	900 Ft
BBQ <i>Homemade BBQ</i> (9, 6, 12)	900 Ft
Majonézes Jalapeno <i>Jalapeno mayonnaise</i> (3, 9, 10, 12)	900 Ft



Gyerek étlap - Bambini


Szezonális gyümölcsleves <i>Seasonal fruit soup</i> (7)	2.200 Ft
Rántott tanyasi csirkemell, hasáburgonya <i>Deep fried chicken breast</i> (1, 3)	3.500 Ft
Maya burger, hasáburgonya <i>Chicken burger with french fries</i> (1, 3, 7, 12)	3.300 Ft

Desszert - Dessert

Avalon csokoládés krémes <i>Avalon chocolate Mille feuille</i> (1, 3, 5, 7, 8)	2.800 Ft
Málnás Oriol szelet <i>Raspberry Oriol slice</i> (1, 3, 7)	2.800 Ft
Sárgabarackos mousse <i>Peach mousse</i> (1, 3, 7)	2.800 Ft
Chia puding <i>Chia seed pudding</i>	2.300 Ft
Somlói galuska <i>Sponge cake Somló style</i> (1, 3, 7)	2.800 Ft



Allergének

- 1** **Glutént tartalmazó gabona és azokból készült termékek**
Cereals containing gluten and products made from them
 - 2** **Rákfélék és azokból készült termékek /kagylók/**
Crustaceans and their products /shellfish/
 - 3** **Tojás és abból készült termékek**
Eggs and egg products and products made from them
 - 4** **Halak és azokból készült termékek**
Fish and fish products made from them
 - 5** **Földimogyoró és abból készült termékek**
Peanuts and products made from them
 - 6** **Szójabab és abból készült termékek**
Soybeans and products made from them
 - 7** **Tej és abból készült termékek /beleértve a laktózt is/**
Milk and milk products /including lactose/
 - 8** **Diófélék /mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia/**
Nuts /almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios/
 - 9** **Zeller**
Celery
 - 10** **Mustár**
Mustard
 - 11** **Szezám mag és abból készült termékek**
Sesame seeds and products made from them
 - 12** **Kén-dioxid**
Sulfur dioxide
 - 13** **Csillagfürt és abból készült termékek**
Star cluster and products made from it
 - 14** **Puhatestűek és abból készült termékek**
Molluscs and products made from them
-  **FÉLPANZIÓ / HALF BOARD**



Tequila, Mezcal (4cl)

Volcán De Mi Tierra <i>Blanco</i>	4.300 Ft
Volcán De Mi Tierra <i>Reposado</i>	4.800 Ft
Volcán De Mi Tierra <i>Cristalino Anejo</i>	5.500 Ft
Don Julio Blanco	4.600 Ft
Illegal Reposado Mezcal	4.900 Ft

Whisky (4cl)

Jameson	2.400 Ft
Johnnie Walker Double Black	3.600 Ft
Ardbeg 10y	4.900 Ft
Jack Daniel's Single Barrel	3.900 Ft
Shinobu 10y	9.100 Ft

Rum (4cl)

Don Papa Baroko	4.500 Ft
Diplomatico Reserva	3.300 Ft
Zacapa Centenario 23y	5.400 Ft

Vodka (4cl)

Grey Goose	3.300 Ft
Beluga Noble Russian	3.500 Ft
Belvered Single Estate Rye Lake	4.100 Ft
Ciroc Mango	3.300 Ft

Brandy&Cognac (4cl)

Metaxa 12*	2.800 Ft
Martell V.S.O.P	4.500 Ft
Hardy XO Cognac	5.900 Ft
Hennessy XO Cognac	14.000 Ft

Liqueur (4cl)

Pallini Limoncello	2.400 Ft
Shanky's Whip Black Irish <i>whiskey likőr /tejmentes/</i>	2.200 Ft
Bailey's	2.200 Ft
Italicus Bergamotto Likőr	3.200 Ft
Cointreau Narancslikőr	2.200 Ft
Vivir Café VS	4.600 Ft

Gyógynövény&Keserű (4cl)

Zwack Unicum	2.000 Ft
Zwack Unicum Szilva	2.000 Ft
Zwack Unicum Reserva	2.500 Ft
Jägermeister	2.000 Ft
Campari (6cl)	2.300 Ft
Aperol (6cl)	2.000 Ft
Mancino Vermouth Rosso	3.700 Ft
Cucielo vermouth <i>di Torino Bianco</i>	4.000 Ft
Martini Reserva <i>Speciale Ambrato</i>	3.400 Ft

Pálinka (4cl)

Nobilis	
Kajsziparack	3.200 Ft
Ágyas meggy	2.700 Ft
55% Szilva	3.000 Ft

Bestillo

Gönci barack	3.600 Ft
Piros Vilmoskörte	3.300 Ft

Márton és Lányai

Irsai Olivér szőlő pálinka	3.700 Ft
Birsalma	4.000 Ft
Gurulós Málna	7.000 Ft



The Club Cocktail's

Café Negroni 5.900 Ft
Café vivir, Manchino vermouthe rosso, Campari

Avalon Spritz 4.300 Ft
PerSe Aperitivo, Áfonya, Lime, Szóda

Hugo 6.200 Ft
Bodzalikőr, Prosecco, Menta, Lime, Szóda

Italicus Spritz 5.900 Ft
Italicus Rosolio di Bergamotto, Prosecco, Olivabogyó

Aperol Spritz 4.400 Ft
Aperol, Prosecco, narancs, szóda

Southern Ginger 3.800 Ft
Southern comfort, Fever Tree gyömbér

Mojito 4.200 Ft
Havana Club Especial, Angostura, Lime

Cuba Libre 4.400 Ft
Havana Club Especial, Fever Tree Cola, Lime

Paloma 5.700 Ft
Volcán Blanco Tequila, Fever Tree Grapefruit Soda, Lime, Agave szirup

Gingery Pedro Collins 3.800 Ft
Kubai rum, Friss gyömbér, Lime, Szóda

Gin & Tonic

The Stin Sloe Gin 6.900 Ft
& Original Berries Tonic

Tanqueray Dry Gin Rangpur 4.300 Ft
& Fever Tree Mediterran Tonic

Hendrick's 5.500 Ft
& Double Dutch Cucumber Tonic

Tanqueray Blackcurrant Royal 4.700 Ft
& Sevenhills Tonic

Monkey47 6.800 Ft
& Fever Tree Mediterran Tonic

Tanqueray Flor De Sevilla 4.200 Ft
& Fever Tree Mediterran Tonic

Prémium csapolt sörök Premium draft beers

0,25 l 0,5 l

Pater Linus 6,5 % 1.800 Ft 3.200 Ft
Kevésbé komlózott belga típusú blonde ale, édes malátás lecsengéssel.

0,3 l 0,5 l
Paulaner Oktoberfest 6 % 1.500 Ft 2.700 Ft

Az Oktoberfest hivatalos söre Münchenből.

BAZ Beer Búza 5,1 % 1.500 Ft 2.700 Ft
Jellegzetes witbier jegyeit felvonultató búzasör. Friss, citrusos ilattal.

**Szent András -
Mango, habanero raw ipa 7%** 1.800 Ft 3.100 Ft

A modern komlók trópusi gyümölcsös jegyeivel kápráztat el, míg a habanero enyhe csípőssége a korty lecsengésében segít.

Horizont - Hazy Queen 6% 1.800 Ft 3.100 Ft

Ködös, illatos New England IPA Krémes-, szinte harapható kortyérzet, trópusi gyümölcs kavalkád. Duplán hidegkomlózva a nagyobb hatás kedvéért.

Reketye Brewery - Pop my cherry 6% 1.800 Ft 3.100 Ft

Cseresznyés-sajtortás desszertsör, laktóz, vanília és gyümölcs hármasa a poharadban

Üveges sörök - Bottled beers

Paulaner Pils alkoholmentes 1.800 Ft

Paulaner Weissbier 2.000 Ft
alkoholmentes

Warsteiner Pils 1.700 Ft



Soft drinks

Avalon Limonádé (0,5l)	2.100 Ft
Verjus Fröccs (0,5l)	2.100 Ft
Házi Szörpök (0,5l)	2.000 Ft
Dér Juice rostos gyümölcslevek (0,33l) <i>Aktuális ajánlatainkról érdeklődjön pincér kollegáinknál.</i>	1.600 Ft
XIXO Jeges Tea (0,25l) <i>Különböző ízvilággal rendelkező fekete és zöld teák</i>	800 Ft
XIXO (0,25l) <i>Cola, Cola Zero, Orange, Ginger, Tonic, Lemon, Mojito, Mango Mojito, Tutti Frutti</i>	800 Ft
Fever Tree üdítők (0,25l) <i>Cola, Mediterrán tonic, Indian tonic</i>	1.750 Ft
Double Dutch Cucumber tonic (0,2l)	1.750 Ft
The Original Berries tonic (0,2l)	1.750 Ft
Floe Water szűrt víz (0,75l) szénsavas, szénsavmentes	1.300 Ft
Aqua Panna (0,25l)	1.250 Ft
San Pellegrino (0,25l)	1.250 Ft
HELL Energiatalok (0,25l) <i>Változatos ízvilágú energiatalok</i>	900 Ft

Kávélap - Coffee list

Ristretto	1.100 Ft
Espresso	1.100 Ft
Espresso doppio	1.500 Ft
Cortado	1.500 Ft
Cappuccino	1.300 Ft
Latte macchiato	1.400 Ft
Flat white <i>dupla ristrettoval</i>	2.100 Ft
Melange	1.700 Ft

**Kávédát igény esetén, alternatív növényi italból is elkészítjük +400Ft
(Berief - zab, mandula, rizs / Alpro - kókusz)**



Borlap - Wine list

				Palack/ Bottle (0,75l)	Pohár/ Glass (1,5dl)
Fehér borok - White wines					
Fáy-Domb, Sárgamuskotály	Centurio	Mátra	2021	10.900 Ft	2.180 Ft
Sauvignon Blanc	Matua	Új-Zéland / Marlborough	2022	13.500 Ft	2.800 Ft
Vörös borok - Red wines					
Malbec	Luigi Bosca	Argentína / Mendoza	2021	13.500 Ft	2.800 Ft
Cabernet Franc Siklós	Sauska	Villány	2019	19.900 Ft	4.200 Ft
Pezsgő - Prosecco - Champagne					
Extra Dry	Kreinbacher	Magyarország/ Nagy-Somló	NV	12.900 Ft	2.900 Ft
Prosecco DOCG	Foss Marai	Olaszország/ Valdobbiadene	NV	14.900 Ft	3.250 Ft
Imperial Brut	Moet & Chandon	Franciaország/ Champagne	NV	30.000 Ft	
Imperial Ice	Moet & Chandon	Franciaország/ Champagne	NV	44.500 Ft	
Rosé bor - Rosé wine					
Amphora Rosé	Bock	Villány	2022	11.900 Ft	2.500 Ft
Édes bor - Sweet wine					
Késői szüret	Oremus	Tokaj/ Tolcsva	2021	17.900 Ft	1 dl 3.650 Ft



Avalon Park Chefs: Gábor Szepesi, Tamás Gönczi
THE CLUB's Chef: Roland Törös
Manager: Péter Molnár, Gergő Vaskó

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a számla 15%-os szervízdíjat tartalmaz.
Dear customers! Please note that we have an additional 15% service charge.

Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.
Our prices are in HUF and include vat.

Desszertjeinkhez kérje pincéreink segítségét!
Kedves vendégeink, 2020. október 1-től éttermeinkben kizárólag környezetbarát,
újrahasznosított lebomló csomagoló anyagokat használunk!
Csomagolás ára: 350 Ft/db

For our selection of dessert please ask for our waiter.
We would like to inform you that our restaurants from 1. october 2020
only working with recycled degrading take away boxes and straws.
Packing price: 350 HUF/box