



# SMALL PLATES

I sapori del nostro mondo / Taste of our world



## Tonkatsu

(Japanese deep fried mangalitza cutlet)

daikon, wakame, ponzu

Tonkatsu, ravanelli bianchi, wakame

/ I, 3, 4, 6, II /

4.600 Huf

## Fish in black

(Branzino in black tempura batter) smoked mayo

Pesce in nero (Branzino in tempura al burro nera) maionese affumicata

/ I, 3, 4, IO, I2 /

4.400 Huf

## Superfood Salad

red lentils, pumpkin, broccoli, broad beans, pomegranate

Insalata Superfood Lenticchie rosse, zucca, broccoli, fave, melograno

/ 5, 8, 9, I2, I3 / 

3.500 Huf

## Homemade french fries

Patate al forno fatte in casa

/ I /

2.200 Huf

## Buffalo Mozzarella

Green mango, maracuja

Mozzarella di Bufala Mango verde, maracuja


/ 7 / 

5.000 Huf



### Grissini

dried tomato dip  
grissini con salsa di pomodori secchi

/ I, 7 /   
3.800 Huf

### Duck Bao

shredded duck, steamed bao bun and coriander  
Bao con anatra sfilacciata, panino al vapore e coriandolo

/ I, 6, II, I2 /  
4.500 Huf

### Crouquetas de gamba

langoustine, kimchi, citrus mayo  
Crouquetas de gamba scampi, kimchi, maionese agli agrumi

/ I, 2, 3, 6, 7, 9 /  
6.900 Huf

### Beef tartare

marinated vegetables, toasted bread  
Bistecca alla tartara

/ I, 5, 7, 8, IO, I2 /  
8.300 Huf

### Cold duck liver

Grapes, homemade brioche  
Uva, pane dolce fatto in casa

/ I, 3, 5, 8, I2 /  
7.900 Huf

+3.000 Huf

+3.200 Huf

+4.000 Huf

## SOUPS

Brodi



### Beef bouillon

spiral pasta, stuffing, vegetables  
pasta, ripieno, verdure

/ 1, 3, 9 /  
4.300 Huf

### Tomato soup

crunchy vegetables  
Zuppa di pomodoro toscana verdure croccanti

/ 9 /   
3.800 Huf

### Wild boar goulash

homemade pasta  
Stufato di cinghiale

/ 1, 3, 9 /  
5.600 Huf

+ 2.500 Huf

# PASTA



## Spaghetti carbonara

Spaghetti alla carbonara

/ 1, 3, 7, 9 /

5.500 Huf

## Tagliatelle bolognese

Tagliatelle alla bolognese

/ 1, 3, 7, 9, 12 /

5.800 Huf

## Avalon penne arrabbiata

Avalon penne all'arrabbiata

/ 1, 7, /  

6.000 Huf

## Risotto

pumpkin, piedmont hazelnuts, beetroot

Risotto alla zucca, nocciole piemontesi, barbabietola rossa

/ 1, 5, 6, 7, 9, 12 / 

7.200 Huf

+ 4.000 Huf

## Surf & Turf ravioli

homemade ravioli, Omaha beef tenderloin, king prawn

ravioli fatti in casa, filetto di manzo Omaha, granchio reale

/ 1, 2, 3, 4, 7, 9 /

8.700 Huf

+ 5.000 Huf

## MAIN COURSE

secondi



### Our Cordon bleu with mashed potato

Il Nostro Cordon bleu con purea di patate

| 1, 3, 7, 12 |

8.600 Huf

### Salmon fillet

beluga lentils, butter sauce

Filetto di salmone, lenticchie beluga, salsa al burro

| 4, 7 |

9.900 Huf

### Our chicken Caesar salad

La nostra Caesar Salad di pollo

| 1, 4, 7, 10 |

7.200 Huf

### Stuffed celeriac

moroccan preserved lemons, green herb essence

Sedano rapa ripienolimoni marocchini conservati, essenza di erbe verdi

| 9 | 

6.600 Huf

### Duck breast

carrot, beetroot, orange

Petto d'anatra con carote, barbabietole e arancia

| 1, 6, 7 |

9.200 Huf



## Stuffed cabbage

Omaha beef tenderloin, Gesztely Mangalica pork, and barley  
Cavolo ripieno filetto di manzo di Omaha, maiale Gesztely Mangalica e orzo

/ 1, 7, 9 /

9.200 Huf

+ 3.300 Huf

## Fillet of sea bass

winter vegetables

Filetto di branzino verdure invernali

/ 4, 6, 7, 12 /

12.500 Huf

+ 4.000 Huf

## Octopus

*paprika potatoes, 'nduja*

*Polpo, patate con peperoni, 'nduja*

/ 1, 5, 7, 8, 10, 12, 14 /

13.500 Ft

+ 4.500 Ft

## Venison loin

gnocchi, mushrooms, parmesan

Lombo di cervo gnocchi, funghi, parmigiano

/ 1, 3, 5, 7, 8, 10, 12 /

14.500 Huf

+ 4.500 Huf

## SIDE DISH

contorni



### Mashed potato

Purea di patate

171

2.600 Huf

### Cauliflower, pistachio, Moroccan lemon

Cavolfiore, pistacchio, Limone marocchino

181

2.500 Huf

### Roasted potato with seasonal vegetables

Patate arrosto con verdure di stagione

171

2.800 Huf

### Rucola, pear, caramelized walnuts, pecorino

Rucola, pera, noci caramellate, pecorino

112

2.800 Huf



**JOSPER SPANISH GRILL**  
JOSPER GRIGLIATA SPAGNOLA

**Rack of lamb from New Zeland**

Lombo di agnello neozelandese

| 9 |

5.900 Huf / 100 g

+ 3.300 Huf  
/ 100 g

**Angus beef filet mignon from Argentina**

Filetto di Angus Argentino

| 9 |

7.900 Huf / 100 g

+ 5.300 Huf  
/ 100 g

**Angus beef filet mignon (Omaha), USA**

Filetto di Angus americano

| 9 |

10.900 Huf / 100 g

+ 7.500 Huf  
/ 100 g

**Australian Wagyu Rib-eye steak**

Ribeye Wagyu australiano

| 9 |

18.000 Huf / 100 g

+ 14.000 Huf  
/ 100 g

**Japanese Wagyu Rib-eye steak**

Ribeye Wagyu giapponese



| 9 |

23.000 Huf / 100 g

+ 19.000 Huf  
/ 100 g

**Japanese Wagyu Strip loin**

Filetto Wagyu giapponese



| 9 |

23.000 Huf / 100 g

+ 19.000 Huf  
/ 100 g

Try our special steak dishes with sturgeon caviar (15g)  
Prova le nostre specialità di bistecca con caviale di storione (15 g)

15.000 Huf 

# MADE IN ITALY

## PIZZE / PIZZA



### Bufalina

tomato, buffalo mozzarella, San Daniele ham  
pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto San Daniele

| 1,7 |

5.800 Huf

### Quattro formaggi

tomato, gorgonzola, mozzarella, asiago, parmesan  
pomodoro, gorgonzola, mozzarella, asiago, parmigiano

| 1,7 | 

5.500 Huf

### Margherita

tomato, mozzarella  
pomodoro, mozzarella

| 1,7 | 

4.400 Huf

### Prosciutto

tomato, mozzarella, ham  
pomodoro, mozzarella, prosciutto

| 1,7 |

4.700 Huf

### Primavera

mozzarella, fresh tomato, San Daniele ham, rocket, parmesan  
mozzarella, pomodoro fresco, prosciutto San Daniele, rucola, parmigiano

| 1,7 |

6.500 Huf

# AVALON SIGNATURE

## PIZZE / PIZZA



### San Pietro

tomato, mozzarella, ham, spicy salame, onion, parmesan  
pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, cipolla, parmigiano

/ 1, 7 / 

5.700 Huf

### Tonno

tomato, tuna, caper, mozzarella, cherry tomato  
pomodoro, tonno, mozzarella, capperi, pomodorini

/ 1, 4, 7, 12 /

5.900 Huf

### Pizza Inferno

Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, 'nduja, grapes  
Mozzarella, parmigiano, gorgonzola, 'nduja, uva

/ 1, 7 / 

5.400 Huf

# DESSERTS

dolci



## Avalon Mille feuille

Pasticcino alla crema Avalon

/ 1, 3, 5, 7, 8 /

3.600 Huf

## "Cherry Queen"

"Cerezas al licor"

/ 1, 3, 5, 6, 7, 8 /

3.400 Huf

## Poppy seed bread & butter pudding

vanillia espuma, orange

Budino di pane e burro ai semi di papavero spuma alla vaniglia, arancia

/ 1, 3, 5, 7, 8 /

3.800 Huf

## Tiramisu

/ 1, 3, 5, 7, 8, 12 /

3.900 Huf

+ 1.900 Huf



# BAMBINI

## STARTER

brodi

**Beef broth**

Brodo di manzo

/1, 3, 9/

2.900 Huf

**Tomato soup alphabet pasta**

Pasta con alfabeto e zuppa di pomodoro

/1, 3, 9/

2.600 Huf

## MAIN COURSE

Secondi piatti

**Deep fried chicken breast with french fries**

Petto di pollo fritto con patate fritte

/1, 3, 7/

3.100 Huf

Spaghetti with bolognese ragout

Spaghetti alla bolognese

/1, 7, 9, 12/

2.900 Huf

**Walnut hungarian noodle with apricot jam**

Pasta di noci con marmellata di albicocche

/1, 7, 9/

2.800 Huf

**Pasta al formaggio**

Cheesy pasta

/1, 7/

2.800 Huf

## MINI PIZZA

**Pizza al salame**

tomato, salame, mozzarella / pomodoro, salame, mozzarella

/1, 7/

2.700 Huf

**Margherita**

tomato, mozzarella / pomodoro, mozzarella

/1, 7/ Ⓢ

2.600 Huf

**Pizza Maya**

mozzarella, sweet corn, ham, tomato / mozzarella, mais,  
prosciutto pomodoro

/1, 7/

2.700 Huf

**Pizza Nutella**

Pizza bread with Nutella and banan / pizza pane con Nutella e  
banana

/1, 5, 6, 7, 8/ Ⓢ

2.900 Huf

# ALLERGENI

## /ALLERGENS/

- 1** CEREALI CONTENENTI GLUTINE E DERIVATI  
Cereals containing gluten and products made from them
- 2** CROSTACEI E DERIVATI /MOLLUSCHI/  
Crustaceans and their products /molluscs/
- 3** UOVA E DERIVATI  
Eggs and egg products and products made from them
- 4** PESCE E DERIVATI  
Fish and fish products made from them
- 5** ARACHIDI E DERIVATI  
Peanuts and products made from them
- 6** SEMI DI SOIA E DERIVATI  
Soybeans and products made from them
- 7** LATTE E DERIVATI /COMPRESO LATTOSIO/  
Milk and milk products /including lactose/
- 8** NOCI /MANDORLE, NOCCIOLE, ANACARDI, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE,  
PISTACCHIO, NOCI MACADAMIA/  
Nuts /almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios/
- 9** SEDANO  
Celery
- 10** MOSTARDA  
Mustard
- 11** SEMI DI SESAMO E DERIVATI  
Sesame seeds and products made from them
- 12** DIOSSIDO DI ZOLFO  
Sulfur dioxide
- 13** LUPINO E DERIVATI  
Star cluster and products made from it
- 14** MOLLUSCHI E DERIVATI  
Molluscs and products made from them

 **POLPENZIA**  
HALF BOARD

 **VEGETARIANO**  
VEGETARIAN

 **VEGANO**  
VEGAN

 **PICCANTE**  
SPICY

 **LABEL ROUGE**  
GARANZIA DI QUALITÀ CERTIFICATA  
CERTIFIED QUALITY GUARANTEE

 **BEEF JAPAN**  
GARANZIA DI QUALITÀ CERTIFICATA  
CERTIFIED QUALITY GUARANTEE

 **KAVIARI CAVIAR** - CAVIAR KRISTAL - STURGEON CAVIAR  
KAVIARI CAVIALE - CAVIAR KRISTAL - CAVIALE DI STORIONE

I nostri prezzi sono inclusivi di IVA.

Desideriamo attirare l'attenzione dei nostri gentili clienti al fatto che nell'importo totale del conto è inclusa una tassa di servizio del 15%.

Nel nostro ristorante non è possibile effettuare pagamenti dividendo il conto totale.

Gentili ospiti, dal 01/10/2020 nei nostri ristoranti utilizziamo solo materiali di imballaggio ecologici e riciclati!

Prezzo dell'imballaggio: 500 HUF/pz

Dear customers! Please note that a 15% service charge is included in the bill.  
Unfortunately we cannot split the bill to pay separately or divide it

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: 500HUF/box

Responsabili della gastronomia di Avalon Park / Avalon Park leaders of gastronomy  
Tamás Gönczi, Gábor Szepesi, Péter Veres

Sous Chef - Zoltán Furmann, Krisztián Soltész  
Manager del ristorante / Ristorante manager - Balázs Csorba, László Gera

