

SMALL PLATES

I sapori del nostro mondo / Taste of our world



Tonkatsu

(Japanese deep fried mangalitza cutlet)
cabbage, tamarind, seaweed
Tonkatsu, cavolo, tamarindo, alga

/ I, 3, 5, 6, II /
4.800 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 /
4.600 HUF


Homemade triple cooked chips

Patatine fritte fatte in casa cotte tre volte

/ I / 
2.300 HUF

Superfood Salad

beluga lentil, asparagus, lupin
Insalata superfood, lenticchie beluga, asparagi, lupini

/ 5, 8, 9, I2, I3 / 
3.600 HUF

Asparagus

yoghurt, elderberry, chervil
Asparagi, yogurt, sambuco, cerfoglio

/ 5, 7, 8 /
4.800 HUF

Buffalo Mozzarella

strawberry, thai basil
Mozzarella di bufala, fragole, basilico thailandese

/ 7 /
5.400 HUF



Grissini

dried tomato dip

grissini con salsa di pomodori secchi

/ I, 7 / 

3.900 HUF

Duck Bao

steamed bun, pulled duck leg, coriander

Bao all'anatra panino al vapore, coscia d'anatra sfilacciata, coriandolo

/ I, 6, 9, 11, 12 /

4.800 HUF

Prawn croquette

langoustine, kimchi, citrus

Crocchetta di granchio, scampi, kimchi, agrumi

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

6.900 HUF

+3.000 HUF

Cold duck liver

granny smith, mango, cocoa

Fegato d'anatra freddo mela Granny Smith, mango, cacao

/ I, 3, 7, 12 /

8.200 HUF

+4.300 HUF

Beef tartare

tomato, japanese mayo

Tartare di manzo pomodoro, maionese giapponese

/ I, 5, 7, 8, 10, 12 /

8.600 HUF

+4.700 HUF

SOUPS

Brodi



Hen bouillon

baby carrot, tortellini

Brodo di gallina carotine, tortellini

| 1, 3, 9 |

4.500 HUF

Tomato soup

crunchy vegetables

Zuppa di pomodoro toscana verdure croccanti

| 9 | 

3.900 HUF

Beef goulash soup

homemade noodles

Zuppa di gulasch di manzo pasta fatta in casa

| 1, 3, 9 |

5.800 HUF

+ 2.500 HUF

PASTAS

Paste



Spaghetti carbonara

Spaghetti alla carbonara

/ 1, 3, 7, 9 /

5.700 HUF

Tagliatelle with bolognese ragout

Tagliatelle al ragù alla bolognese

/ 1, 3, 7, 9, 12 /

6.000 HUF

Avalon penne arrabbiata

Avalon penne all'arrabbiata

/ 1, 7 /  

6.200 HUF

Ravioli

asparagus, langoustine, grapefruit

Ravioli asparagi, scampi, pompelmo

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

6.500 HUF

+ 3.000 HUF

Flambéed casarecci

green peppercorn, argentine beef tenderloin

Casarecci flambé pepe verde, filetto di manzo argentino

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

8.900 HUF

+ 5.400 HUF

MAIN COURSE

secondi



Our Cordon bleu

mashed potato

Il Nostro Cordon bleu con purea di patate

/ 1, 3, 7, 12 /

8.900 HUF

Our chicken Caesar salad

La nostra Caesar Salad di pollo

/ 1, 4, 7, 10 /

7.400 HUF

Stuffed kohlrabi

green apple, horseradish

Cavolo rapa ripieno mela verde, rafano

/ 9 /

6.800 HUF

Duck breast

baby carrot, orange

Petto d'anatra carotine, arancia

/ 1, 6 /

9.500 HUF

Stuffed paprika

omaha beef tenderloin, mangalitza from Gesztely, basil

Peperone ripieno filetto di manzo di Omaha, mangalica di Gesztely, basilico

/ 1, 9 /

9.500 HUF




Sea bass
warm asian salad
Branzino insalata asiatica calda
/ 4, 6, 7, 12 /
10.200 HUF

+ 3.000 HUF

Lamb shoulder
polenta, harissa
Spalla di agnello polenta, harissa
/ 1, 3, 5, 7, 8, 10, 12, 14 /
10.200 HUF

+ 3.000 HUF

Salmon fillet 
spinach, butter sauce, black lemon
Salmone scozzese spinaci, salsa al burro, limone nero
/ 4, 7, 9, 11, 12 /
11.200 HUF

+ 4.000 HUF

Octopus
paprika potatoes, 'nduja
Polpo, patate con peperoni, 'nduja
/ 1, 5, 7, 8, 10, 12, 14 /
13.900 HUF

+ 6.700 HUF

SIDE DISH

contorni



Mashed potato

Purea di patate

17 |

2.900 HUF

Asparagus, lemon, feta cheese, piedmont hazelnut

Asparagi, limone, formaggio feta, nocciole del Piemonte

15, 7, 8 |

2.900 HUF

Roasted potato with seasonal vegetables

Patate arrosto con verdure di stagione

17, 9 |

2.900 HUF

Green salad leaves, cucumber, dill

Foglie di insalata verde, cetriolo, aneto

17 |

2.900 HUF

JOSPER SPANISH GRILL
JOSPER GRIGLIATA SPAGNOLA



Argentine angus rib-eye

Costata di Angus argentino

| 9 |

5.600 HUF / 100 g

+ 3.000 HUF
/ 100 g

Angus beef filet mignon from Argentina

Filetto di Angus Argentino

| 9 |

8.200 HUF / 100 g

+ 5.600 HUF
/ 100 g

Australian wagyu beef sirloin

Controfiletto di manzo wagyu Australiano

| 9 |

14.500 HUF / 100 g

+ 14.900 HUF
/ 100 g

Japanese Wagyu Rib-eye steak

Ribeye Wagyu giapponese

| 9 |

23.500 HUF / 100 g



+ 20.900 HUF
/ 100 g

FURNANCE PIZZA

PIZZA COTTA NEL FORNO A LEGNA



Bufalina

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

| 1, 7 |

5.900 HUF

Quattro formaggi

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

| 1, 7 | (V)

5.700 HUF

Margherita

tomato, mozzarella
pomodoro, mozzarella

| 1, 7 | (V)

4.600 HUF

Prosciutto

tomato, mozzarella, ham
pomodoro, mozzarella, prosciutto

| 1, 7 |

4.900 HUF

Primavera

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

| 1, 7 |

6.700 HUF

San Pietro

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

| 1, 7 | (S)

5.900 HUF

Tonno

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

| 1, 4, 7, 12 |

5.900 HUF

DESSERTS

dolci



Full of chocolate

Pieno di cioccolato

/ 1, 3, 5, 7, 8 /

3.900 HUF

Avalon Mille feuille

citrus fruits

Pasticcino alla crema Avalon, agrumi

/ 1, 3, 5, 7, 8 /

3.900 HUF

Curd dumplings

strawberry, raspberry

Gnocchi di ricotta fragole, lamponi

/ 1, 3, 7 /

4.200 HUF

Tiramisu

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

4.200 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/

2.800 HUF

MAIN COURSE

Secondi piatti

Deep fried chicken breast with french fries

Petto di pollo fritto con patate fritte

/1, 3, 7/

3.200 HUF

Spaghetti with bolognese ragout

Spaghetti alla bolognese

/1, 7, 9, 12/

3.000 HUF

Walnut hungarian noodle with apricot jam

Pasta di noci con marmellata di albicocche

/1, 7, 9/ (V)

2.900 HUF

Pasta al formaggio

Cheesy pasta

/1, 7/ (V)

2.900 HUF

MINI PIZZA

Pizza al salame

tomato, salame, mozzarella / pomodoro, salame, mozzarella

/1, 7/

2.800 HUF

Margherita

tomato, mozzarella / pomodoro, mozzarella

/1, 7/ (V)

2.700 HUF

Pizza Maya

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

/1, 7/

2.800 HUF

Pizza Nutella

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

/1, 5, 6, 7, 8/ (V)

3.000 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

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

Our prices include VAT.

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: 500 HUF/box

Responsabili della gastronomia di Avalon Park / Avalon Park leaders
of gastronomy

Balázs Csorba, Tamás Gönczi, Gábor Szepesi

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