



THE MENU
AVALON

THE MENU / THE CLUB

STARTERS TO SHARE

Hideg meggyleves
galanga, vaníliás tejszínhab
Cold sour cherry soup, galangal, vanilla
whipped cream
7 ⑤

3200 Ft

Sült barack
krém joghurt, paradicsomok
Baked nectarine, yoghurt, tomatoes
7 ⑤

3200 Ft

Norvég lazac sashimi
ponzu, koriander
Norwegian salmon sashimi, ponzu, coriander
1, 4, 6, 12

3500 Ft

Padlizsáncrém
sült paprika, ezüst hagyma, kovászos kenyér
Aubergine puree, baked paprika, sourdough
1, 3 ⑤

3500 Ft

Kroket
serrano, tonhal, jalapeno
Croquette, serrano ham, tuna, jalapeno
1, 3, 4, 7

3500 Ft

STREET FOOD

The Club mini burgerek
The Club mini burgers
1, 3, 7, 10, 11

3900 Ft

Omaha bélszín wrap
cheddar, saláta
Omaha beef tenderloin wrap, japanese mayo,
salad leaves
1, 3, 7, 10

9200 Ft

Rántott csirke csíkok
Deep fried breaded chicken strips
1, 3, 7

3800 Ft



THE MENU / THE CLUB

ASADO, HIBACHI

HALAK-FISHES

Fogasfilé
kókusztej, gyömbér, kapor
Pike perch, coconut milk, ginger, dill
4, 6

8900 Ft

Királyrák piri piri
koktélpardicsom, fokhagyma, chili
King Prawn piri piri, cherry tomato, garlic, chili
2, 12 ↻

4800 Ft

Polip
burgonya, füstölt paprika
Octopus, potato, smoked paprika
14

7800 Ft

HÚSOK-MEATS

Csirke yakitori
Csirkemell nyárs, szójaszós, gyömbér, szezámag
Chicken breast yakitori, chicken breast skewers,
soy sauce, ginger, sesame seed
1, 6, 12

4500 Ft

Mangalica yakiton
Mangalica nyárs, szójaszós, gyömbér, újhagyma
Mangalitza pork yakiton, Mangalitza skewers,
soy sauce, ginger, spring onion
1, 6, 12

5500 Ft

„Thai” csirkepörkölt
csirkecomb filé, paprikák, thai bazsalikom
„Thai” chicken stew, capsicums, thai basil
4, 6, 9 ↻

6500 Ft

Mangalica tarja
miso, zöld curry
Mangalitza neck, miso glace, green curry
4, 6

12 000 Ft
+4800 Ft 🍷

USDA Hátszín
chimichurri
USDA Sirloin, chimichurri

10 200 Ft
+3000 Ft 🍷

BBQ marhanyak filé „Burnt ends”
BBQ beef neck fillet „Burnt ends”,
1, 6, 9, 12 ↻

7200 Ft

Angus Tomahawk
secret sauce
1kg / 2 személyre
Angus Tomahawk, secret sauce
1kg / for 2 person
7, 9, 10, 12 ↻

35 000 Ft
+27 800 Ft 🍷

SIDE DISHES

Cézár saláta
Caesar salad
1, 3, 4, 7, 10 🍷

3500 Ft

Zöld saláta, földimogyoró, citrusok
Green salad leaves, peanut, citruses
5 ↻

3500 Ft

„Faszénen sült” lecsó
„Hungarian Lecsó”, roasted on charcoal
↻

3800 Ft

Sült karfiol, zöld tahini, fekete szezám
Baked cauliflower, green tahini,
black sesame seeds
11 ↻

2800 Ft

Ananász, menta, chili-lime só
Pineapple, mint, chili-lime salt
↻ ↻

2800 Ft

Hasábburgonya
French Fries
1 🍷

2000 Ft

Naan kenyér
„Naan bread”
1, 7 ↻

2000 Ft

THE MENU / THE CLUB

DESSZERT- DESSERT

Avalon csokoládés krémes

Avalon chocolate mille feuille
1, 3, 5, 7, 8

2900 Ft

Sült ananász

fehéresokoládé, habcsók, verbéna
Baked pineapple, white chocolate, meringue, verbena
3, 7

2900 Ft

Tejberizs

sushi rizs, popcorn, málna
Milk rice, sushi rice, popcorn, raspberry

2900 Ft

Baszk sajttorta

maracuja
Basque cheesecake, passion fruit
1, 3, 7

2900 Ft

GYEREK MENÜ - CHILDREN MENU

Szezonális gyümölcsleves

Seasonal fruit soup
7 (V)

2200 Ft

Maya rántott csirke burger

Maya chicken burger
1, 3, 7, 10, 11

3500 Ft

Rántott csirkemell, sültburgonya

Deep fried breaded chicken breast, french fries
1, 3

3200 Ft

Tejfölös tészta

Pasta with sour cream
1, 3, 7 (V)

3200 Ft



DRINKS / THE CLUB

The Club Cocktail's

Mrs. Milli Negroni

Mrs. Millicent gin, manchino vermouth rosso,
campari, narancs
3.900 Ft

Avalon Spritz

9diDante Rosé Vermuth, Áfonya,
Lime, Szóda
3.900 Ft

Hugo

Bodzalikőr, Kreinbacher Extra Dry,
Menta, Lime, Szóda
4.800 Ft

Aperol Spritz

Aperol, Kreinbacher Extra Dry, narancs, szóda
4.400 Ft

Southern Ginger

Southern comfort, Fever Tree gyömbér
3.800 Ft

Mojito

Havana Club Especial, Angostura, Lime
3.900 Ft

Cuba Libre

Havana Club Especial, Fever Tree Cola, Lime
4.000 Ft

Gingery Pedro Collins

Kubai rum, Friss gyömbér, Lime, Szóda
3.800 Ft

Batanga

Volcán blanco Tequila, xixo cola, só, lime,
robbanós cukorka
4.900 Ft

Gin & Tonic

Mrs. Millicent Unfiltered & Fever Tree Indian Tonic

4.300 Ft

Tanqueray Dry Gin Rangpur & Fever Tree Mediterran Tonic

3.600 Ft

Hendrick's & Double Dutch Cucumber Tonic

4.300 Ft

Sevenhills Tokaj Gin & Sevenhills Tonic

4.300 Ft

Tanqueray Blackcurrant Royal & Sevenhills Tonic

3.900 Ft

Tanqueray Ten & Fever Tree Indian Tonic

3.900 Ft

DRINKS / THE CLUB

Tequila, Mezcal (4cl)

Don Julio Blanco	4.000 Ft
Volcán De Mi Tierra Reposado	4.000 Ft
Volcán De Mi Tierra	4.800 Ft
Cristalino Anejo	
Illegal Reposado Mezcal	4.200 Ft

Whisky (4cl)

Jameson	2.400 Ft
Glanmorangie 12y	6.000 Ft
Johnnie Walker Double Black	3.000 Ft
Ardbeg 10y	4.200 Ft
Jack Daniel's Single Barrel	3.000 Ft
Nikka From The Barrel	5.400 Ft
Suntory Hibiki japanese harmony	8.200 Ft

Rum (4cl)

Eminente 7y	2.900 Ft
Don Papa Baroko	3.600 Ft
Diplomatico Reserva	3.300 Ft
Zacapa Centenario 23y	4.300 Ft

Vodka (4cl)

Beluga Noble Russian	2.900 Ft
Eiko	3.400 Ft
Ciroc Mango	2.900 Ft

Brandy & Cognac (4cl)

Metaxa 12*	2.800 Ft
Remy Martin V.S.O.P	4.200 Ft

Liqueur (4cl)

Pallini Limoncello	2.200 Ft
Shanky's Whip Black Irish whiskey likőr /tejmentes/	2.200 Ft
Bailey's	2.200 Ft

Gyógynövény & Késérű (4cl)

Zwack Unicum	2.000 Ft
Zwack Unicum Szilva	2.000 Ft
Zwack Unicum Reserva	2.500 Ft
Zwack Unicum Narancs	2.000 Ft
Campari (6cl)	2.300 Ft
Mancino Vermouth Rosso	3.700 Ft
Martini Reserva	3.400 Ft
Speciale Ambrato	

Pálinka (4cl)

Nobilis	
Kajszibarack	2.800 Ft
Ágyas meggy	2.500 Ft
55% Szilva	2.800 Ft
55% Körte	2.600 Ft
Bírsalma	3.200 Ft
Vilmoskörte	2.500 Ft

Márton és Lányai	
Irsai Olivér szőlő pálinka	3.700 Ft
Bírsalma	4.000 Ft
Gurulós Málna	5.500 Ft
Debreceni musk. szilva	3.500 Ft
Érlelt alma	3.200 Ft
Vackor	3.700 Ft
Kajszibarack	3.000 Ft

DRINKS / THE CLUB

Alkoholmentes italok Alcohol free drinks

Avalon Limonádé (0,5l)	2.100 Ft
Verjus Fröccs (0,5l)	2.100 Ft
Házi Szörpök (0,5l)	2.000 Ft
Avalon must (0,15l) (0,75l)	1.200 Ft 5.000 Ft
Must fröccs (0,5l)	1.800 Ft
Wonderleaf alkoholmentes Gin-Tonic	3.900 Ft
Dér Juice rostos gyümölcslevek (0,33l)	1.600 Ft
Aktuális ajánlatainkról érdeklődjön pincér kollégáinknál.	
XIXO Jeges Tea (0,25l)	600 Ft
Különböző ízvilággal rendelkező fekete és zöld teák	
XIXO (0,25l)	600 Ft
Cola, Cola Zero, Orange, Ginger, Tonic, Tutti Fruity	
Fever Tree üdítők (0,25l)	1.750 Ft
Cola, Mediterrán tonic, Indian tonic	
Double Dutch Cucumber tonic (0,2l)	1.750 Ft

FloeWater szűrt víz (0,75l) szénsavas, szénsavmentes	1.300 Ft
---	----------

Aqua Panna/ San Pellegrino (0,25l)	1.000 Ft
HELL Energiatalok (0,25l)	750 Ft
Változatos ízvilágú energiatalok	

Kávé - Coffee list

Ristretto	900 Ft
Espresso	900 Ft
Espresso doppio	1.500 Ft
Cortado	1.200 Ft
Cappuccino	1.200 Ft
Latte macchiato	1.200 Ft
Flat white dupla ristrettoval	1.400 Ft
Melange	1.700 Ft

Kávédat igény esetén, alternatív növényi italból
is elkészítjük +400Ft (Alpro - zab, mandula, rizs, kókusz)

Prémium csapolt sörök Premium draft beers

	0,3l	0,5l
BAZ Beer		
BAZ light year	1.500 Ft	2.700 Ft
BAZ Beer kenderes IPA	1.800 Ft	3.200 Ft
BAZ Beer Búza	1.800 Ft	3.200 Ft
Horizont		
Passion flick	1.800 Ft	3.100 Ft
Lindemans meggy	1.800 Ft	3.100 Ft

Üveges sörök Bottled beers

Paulaner Pils alkoholmentes (0,5l)	1.800 Ft
Paulaner Weissbier (0,5l) alkoholmentes	2.000 Ft
Warsteiner Pils (0,33l)	1.700 Ft

DRINKS / THE CLUB

Hordóérlelt sörök Barrel-aged beers

0,33 l

HORIZONT

Vanilla & Cinnamon Bundt
Cake Pastry Stout 11 %

6.500 Ft

Szeretettünk volna egy szimpla, kuglóf ihlette, édesebb pastry stout-ot, amibe a hordók vaníliás ízei mellett kerül egy kis fahéj is. A hordóérlelés előtt, főzésnél is került bele egy csavar, hiszen a választott komló kimondottan a Tennessee whiskey hordók fás ízeit volt hivatott kiemelni. A végeredmény egyszerűen zseniális, egy kellően édes, elképesztően zamatos, a Tennessee Whiskey hordók ízeit megmutató, vaníliás-fahéjas, igazi kis „sütibomba” lett.

HORIZONT

Imperial pecan pie 13,6 %

6.500 Ft

Egy klasszikus amerikai süteményt, a pekándiós pitét vettük alapul, amely kimondottan kedvelt az USA déli államaiban, ahol a bourbon whiskey-t készítik, így természetesnek vettük, hogy hordóérleléshez egy Tennessee whiskey-s hordót válasszunk. Ez fantasztikusan áll az alapsörnek, illetve a teljes koncepciónak is. Az alapsör egy sűrű, testes imperial stout, amibe rengeteg házilag pörkölt pekándiót tettünk, így kinyerve belőle az ízeket.

HORIZONT

Chocolate & coffee 11,5 %

6.500 Ft

Az alapsörünk egy éjfekete, testes russian imperial stout, amit egy budapesti specialty kávépörkölő frissen pörkölt etiópai variánsán és ghánai kakaóbabon érleltünk utána. Mindezt frissen őrített bourbon hordókba fejtettük és érleltük közel egy évig, hogy elérje a legszebb formáját.

WINES / THE CLUB

	Pincészet Winery	Borvidék Wine region	Évjárat Vintage	Palack Bottle (0,75l)	Pohár Glass (1,5dl)
Fehér borok - White wines					
Selection HZ Furmint	Maison Aux Pois	Tokaj/Mád	2019	11.900 Ft	2.700 Ft
Sauvignon Blanc	Matua	Új-Zéland / Marlborough	2022	13.500 Ft	2.800 Ft
Vörös borok - Red wines					
Zweigelt	Gallay	Bükk	2020	11.900 Ft	2.500 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	
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	2023	11.900 Ft	2.500 Ft
Édes bor - Sweet wine				1 dl	
Késői szüret Tolcsa	Oremus	Tokaj /	2022	17.900 Ft	3.650 Ft

ALLERGÉNEK/ALLERGENS

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 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. Szezámag 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

⑤ Vega
Vega

🌿 Csípős
Spice

🌱 Vegán
Vegan

Ⓜ Félpanzió
Half board



Avalon Park Gasztronómiai vezetők: Csorba Balázs,
Gönczi Tamás, Szepesi Gábor
THE CLUB's Chef: Törös Roland
étteremvezetők: Molnár Péter, Vaskó Gergő

Avalon Park leaders of gastronomy: Balázs Csorba,
Tamás Gönczi, Gábor Szepesi
THE CLUB's Chef: Roland Törös
THE CLUB'S managers: 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: 500 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: 500 HUF/box