



THE MENU
AVALON

Sharing Plate

Közös gasztronómiai élmény

Étlapunkat úgy álmotuk meg, hogy minden fogás megosztható legyen. Ezáltal az ízek és a tálalás célja, hogy az ételek az asztal közepére kerüljenek és mindenki közösen kóstolhasson.

Ez a sharing plate lényege: együtt felfedezni a grill és a füst karakterét, a világ ízeit és a pillanat örömét. Ettől válik a The Club Avalon koncepciója valódi gasztronómiai kalanddó.

Mivel étlapunkat kifejezetten a megosztás örömére terveztük, ezért a vacsora nem áll meg egy leves–főétel–desszert hármasnál. ***Mi azt ajánljuk, hogy legalább négy-öt*** különböző ételt válasszatok, így mindenki számára teljessé válik a felfedezés.

Sharing Plate

A Shared Culinary Experience

Our menu has been designed with the idea that every dish is meant to be shared. The flavors and presentation are crafted to bring each plate to the center of the table, encouraging everyone to taste together.

This is the essence of the sharing plate: discovering the character of the grill and smoke, the flavors of the world, and the joy of the moment – together. This is what makes the concept of The Club Avalon a true culinary adventure.

Since our menu is created specifically for the joy of sharing, dinner goes beyond the classic soup–main course–dessert trio. ***We recommend choosing at least four to five*** different dishes, so that everyone can fully enjoy the experience of discovery.

THE MENU / THE CLUB

LEVESEK - SOUPS

Ázsiai húsleves
Marhalábszár, rizstészta, koriander
Asian broth, beef shank, rice noodles,
coriander
1, 2, 4, 6, 9
4200 HUF

Hideg meggyleves
Galanga, vaníliás tejszínhab
Cold sour cherry soup, galangal, vanilla
whipped cream
7 ⑤
3900 HUF

KEZDJÜK EL - STARTERS TO SHARE

Paradicsomsaláta
Krémjoghurt, bazsalikom
Tomato salad, yoghurt, basil
7 ⑤
3900 HUF

Norvég lazac sashimi
Ponzu, koriander
Norwegian salmon sashimi, ponzu, coriander
1, 4, 6, 12
3900 HUF

Padlizsánskrém
Sült paprika, ezüst hagyma, kovászos kenyér
Aubergine puree, baked paprika, sourdough
1, 3 ⑤
3900 HUF

Krokett
Serrano, tonhal, jalapeno
Croquette, serrano ham, tuna, jalapeno
1, 3, 4, 7
3900 HUF

ASADO, HIBACHI

TENGER - SEA

Fogasfilé
Kókusztej, gyömbér, kapor
Pike perch, coconut milk, ginger, dill
4, 6
8900 HUF

Királyrák piri piri
Koktélpárádicsom, fokhagyma, chili
King Prawn piri piri,
cherry tomato, garlic, chili
2, 12 ②
4800 HUF

Polip
Paprikás burgonya
Octopus, potato paprikash
4, 6, 9, 14
7800 HUF

THE MENU / THE CLUB

HÚSOK-MEATS

Yakitori

Csirkemell, szójaszós, gyömbér, szezám
Yakitori, chicken breast, soy sauce, ginger, sesame seed
1, 6, 12

4500 HUF

Yakiton

Marinált sertés császár, újhagyma
Yakiton, marinated pork belly, spring onion
1, 4, 6, 12, 14

5500 HUF

„Thai” csirkepörkölt

Csirkecomb filé, paprikák, thai bazsalikom
„Thai” chicken stew, capsicums, thai basil
4, 6, 9 ♂

6500 HUF

Füstön sült sertéstarja

Miso, zöld curry
Smoked pork neck, miso green curry
4, 6

8000 HUF

BBQ marhanyak filé

„Burnt ends” kimchi
BBQ beef neck fillet „Burnt ends”, kimchi
1, 6, 9, 12 ♂

7200 HUF

SZÁRAZON ÉRLELT - DRY AGED

USDA Hátszín

Chimichurri
USDA Sirloin, chimichurri

12 200 HUF
+3000 HUF 🍴

Angus Tomahawk

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

35 000 HUF
+25 800 HUF 🍴

STREET FOOD

The Club mini burgerek

French fries
The Club mini burgers, french fries
1, 3, 7, 10, 11

4600 HUF

Omaha bélszín wrap

Cheddar, saláta
Omaha beef tenderloin wrap, cheddar, salad leaves
1, 3, 7, 10

9200 HUF

Rántott csirkecomb filé

Deep fried breaded chicken leg fillet
1, 3, 7

4200 HUF

THE MENU / THE CLUB

KÖRETEK - SIDE DISHES

Cézár saláta

Caesar salad
1, 3, 4, 7, 10 

3500 HUF

Zöldsaláta, földimogyoró, citrusok

Green salad leaves, peanut, citruses
5 

3500 HUF

„Faszénen sült” lecsó

„Hungarian Lecsó „roasted on charcoal”


3800 HUF

Sült karfiol, zöld tahini, fekete szezám

Baked cauliflower, green tahini,
black sesame seeds
11 

2800 HUF

Ananász, menta, chili-lime só

Pineapple, mint, chili-lime salt
 

2800 HUF

Hasábburgonya

French Fries
1 

2000 HUF

Házi steakburgonya

Homemade steak fries
1

2800 HUF

Naan kenyér

Naan bread
1, 7 

2000 HUF

DESSZERTEK - DESSERTS

Avalon csokoládés krémes

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

2900 HUF

Tejberizs

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


2900 HUF

Sült ananász

Fehéresokoládé, habcsók
Baked pineapple, white chocolate, meringue
3, 7

2900 HUF

Baszk sajtorta

Maracuja, mango
Basque cheesecake, passion fruit, mango
1, 3, 7

2900 HUF

Somlói galuska

Sponge cake Somló style
1, 3, 5, 7, 8

2900 HUF

GYEREK MENÜ - CHILDREN MENU

Szezonális gyümölcsleves

Seasonal fruit soup
7 

2200 HUF

Maya mini burgerek

Rántott csirkemell, french fries
Maya mini burgers, deep fried
breaded chicken breast, french fries
1, 3, 7, 10, 11

3900 HUF

Rántott csirkemell

Hasábburgonya
Deep fried breaded chicken breast,
french fries
1, 3

3200 HUF

Tejfölös tészta

Pasta with sour cream
1, 3, 7 

3200 HUF

DRINKS / THE CLUB

The Club Cocktail's

Mrs. Milli Negroni 3.900 HUF
Mrs. Millicent gin, manchino vermouth rosso,
campari, narancs

Avalon Spritz 3.900 HUF
9diDante Rosé Vermuth, Áfonya,
Lime, Szóda

Hugo 4.800 HUF
Bodzalikőr, Kreinbacher Extra Dry,
Menta, Lime, Szóda

Aperol Spritz 4.400 HUF
Aperol, Kreinbacher Extra Dry, narancs, szóda

Southern Ginger 3.800 HUF
Southern comfort, Fever Tree gyömbér

Mojito 3.900 HUF
Havana Club Especial, Angostura, Lime

Cuba Libre 4.000 HUF
Havana Club Especial, Fever Tree Cola, Lime

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

Gin & Tonic

Mrs. Millicent Unfiltered 4.300 HUF
& Fever Tree Indian Tonic

Tanqueray Dry Gin 3.600 HUF
Rangpur
& Fever Tree Mediterran Tonic

Hendrick's 4.300 HUF
& Double Dutch Cucumber Tonic

Sevenhills Tokaj Gin 4.300 HUF
& Sevenhills Tonic

Tanqueray Blackcurrant 3.900 HUF
Royal
& Sevenhills Tonic

Tanqueray Ten 3.900 HUF
& Fever Tree Indian Tonic

DRINKS / THE CLUB

Tequila, Mezcal (4cl)

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

Liqueur (4cl)

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

Whisky (4cl)

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

Gyógynövény & Keszérű (4cl)

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

Rum (4cl)

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

Pálinka (4cl)

Nobilis	
Kajsziparack	2.800 HUF
Ágys meggy	2.500 HUF
55% Szilva	2.800 HUF
55% Körte	2.600 HUF
Birsalma	3.200 HUF
Vilmoskörte	2.500 HUF

Vodka (4cl)

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

Brandy & Cognac (4cl)

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

Márton és Lányai	
Irsai Olivér szőlő pálinka	3.700 HUF
Birsalma	4.000 HUF
Guruló Málna	5.500 HUF
Debreceni musk. szilva	3.500 HUF
Értelt alma	3.200 HUF
Vackor	3.700 HUF
Kajsziparack	3.000 HUF

DRINKS / THE CLUB

Alkoholmentes italok

Alcohol free drinks

Avalon Limonádé (0,5l) 2.100 HUF

Verjus Fröccs (0,5l) 2.100 HUF

Házi Szörpök (0,5l) 2.000 HUF

Avalon must (0,15l) 1.200 HUF
(0,75l) 5.000 HUF

Must fröccs (0,5l) 1.800 HUF

Wonderleaf alkoholmentes Gin-Tonic 3.900 HUF

Dér Juice rostos gyümölcslevek (0,33l) 1.600 HUF

Aktuális ajánlatainkról érdeklődjön
pincér kollégáinknál.

XIXO Jeges Tea (0,25l) 600 HUF

Különböző ízvilággal rendelkező fekete és zöld teák

XIXO (0,25l) 600 HUF

Cola, Cola Zero, Orange, Ginger, Tonic, Tutti Fruity

Fever Tree üdítők (0,25l) 1.750 HUF

Cola, Mediterrán tonic, Indian tonic

Double Dutch Cucumber tonic (0,2l) 1.750 HUF

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

Aqua Panna/ San Pellegrino (0,25l) 1.000 HUF

HELL Energiatalok (0,25l) 750 HUF

Változatos ízvilágú energiatalok

Kávé - Coffee list

Ristretto 900 HUF

Espresso 900 HUF

Espresso doppio 1.500 HUF

Cortado 1.200 HUF

Cappuccino 1.200 HUF

Latte macchiato 1.200 HUF

Flat white dupla ristrettoval 1.400 HUF

Melange 1.700 HUF

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

Prémium csapolt sörök

Premium draft beers

	0,3l	0,5l
MONYO-Pils		
Cseh stílusú pils	1.500 HUF	2.700 HUF
MONYO		
Schatzi (bajor búza)	1.800 HUF	3.200 HUF
MONYO-Ciber Rabbit (NellPA)	1.800 HUF	3.200 HUF
Horizont		
Passion flick	1.800 HUF	3.200 HUF
Lindemans meggy	1.800 HUF	3.200 HUF

Üveges sörök - Bottled beers

Paulaner Pils alkoholmentes (0,5l) 1.800 HUF

Paulaner Weissbier (0,5l)
alkoholmentes 2.000 HUF

Warsteiner Pils (0,33l) 1.700 HUF

DRINKS / THE CLUB

Hordóérlelt sörök Barrel-aged beers

HORIZONT 0,33 l

Vanilla & Cinnamon Bundt
Cake Pastry Stout 11 %

6.500 HUF

Szeretettünk volna egy szimpla, kuglóf ihlette, édesebb pastry stout-ot, amibe a hordók vanília ízei mellett kerül egy kis fahéj is. A hordóérelés 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, vanília-fahéjas, igazi kis „sütibomba” lett.

HORIZONT 0,33 l

Imperial pecan pie 13,6 %

6.500 HUF

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 hordóéreléshez 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 0,33 l

Chocolate & coffee 11,5 %

6.500 HUF

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

WINES / THE CLUB

	Pincészet Winery	Borvidék Wine region	Évjárat Vintage	Palack Bottle (0,75l)	Pohár Glass (1,5dl)
Fehér borok - White wines					
Furmint	Sauska	Villány	2024	9.400 HUF	2.000 HUF
Sauvignon Blanc	Matua	Új Zéland / Marlborough	2023	13.500 HUF	2.800 HUF
Vörös borok - Red wines					
Zweigelt	Gallay	Bükk	2020	11.900 HUF	2.500 HUF
Cabernet Franc Siklós	Sauska	Villány	2020	19.900 HUF	4.200 HUF
Pezsgő - Prosecco - Champagne					
Extra Dry	Kreinbacher	Magyarország/ Nagy-Somló	NV	12.900 HUF	2.900 HUF
Prosecco DOCG	Foss Marai	Olaszország/ Valdobbiadene	NV	14.900 HUF	
Imperial Brut	Moët & Chandon	Franciaország/ Champagne	NV	30.000 HUF	
Imperial Ice	Moët & Chandon	Franciaország/ Champagne	NV	44.500 HUF	
Rosé bor - Rosé wine					
Amphora Rosé	Bock	Villány	2024	11.900 HUF	2.500 HUF
Édes bor - Sweet wine					1 dl
Late-Harvest Cuvée	Sauska	Villány	2023	9.900 HUF	2.200 HUF

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

Ⓥ Vega
Vega

🌿 Csípős
Spice

🌱 Vegán
Vegan

🍽️ Félpanzió
Half board



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

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a számla
15%-os szervizdíjat tartalmaz.
Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.

Desszertjeinkhez kérje pincéreink segítségét!
Kedves vendégeink, 2020. október 1-től éttermeinkben
kizárólag környezetbarát, újrahasznosított és lebomló
csomagoló anyagokat használunk!
Csomagolás ára: 500 Ft/db

Avalon Park leaders of gastronomy: Balázs Csorba,
Tamás Gönczi, Gábor Szepesi
THE CLUB's Chef: Zoltán Furmann, Roland Törös
THE CLUB'S managers: Péter Molnár, Gergő Vaskó

Dear customers! Please note that we have an additional
15% service charge.
Our prices are in HUF and include VAT.

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