



THE CLUB

AVALON

LEVESEK - SOUPS

Hideg gyümölcsleves / 7 ⑤ 3 500 HUF
idénygyümölcsök, kókusztej, lime / Cold fruit soup, seasonal fruits, coconut milk, lime

Vietnámi marharagu / THE CLUB AVALON ICON / 1, 4, 6, 9, 11 ② 5 200 HUF
paprika miso, répa / Vietnamese beef ragout with paprika miso

Ázsiai húsleves / 1, 4, 6, 9 4 500 HUF
marhalábszár, rizstészta, koriander / Asian broth, beef shank, rice noodles, coriander

ELŐÉTELEK - STARTERS

„Faszénen sült” lecsó / ② 3 800 HUF
Charcoal-roasted lecsó

Tengeri sügér ceviche / 1, 4, 6 ② 6 300 HUF
jalapeno, koriander / Sea bass ceviche, jalapeño, coriander

Padlizsánkrém / 1, 3 ⑤ 3 900 HUF
sült paprika, ezüsthagyma, kovászos kenyér / Aubergine purée, baked paprika, sourdough

Sushi handroll / 1, 4, 6, 11, 12, 5 300 HUF
sushi rizs, tonhal, avokádó / Sushi handroll, sushi rice, tuna, avocado

ASADO HIBACHI

HALAK - FISH

Polip / 9, 12, 14 8 200 HUF
citrusos saláta, petrezselyem / Octopus, citrus salad, parsley

Királyrák piri-piri / 2, 12 ② 5 200 HUF
kocktélparadicsom, fokhagyma, chili / King Prawn piri-piri, cherry tomatoes, garlic, chili

Fogasfilé / 4 ② 6 900 HUF
sárga curry, burgonya, paradicsom / Pike perch fillet, yellow curry, potato, tomato

HÚSOK - MEATS

Yakitori, Parázson sült csirkecombfilé / 1, 5, 6, 8 kesudió, zöldfűszerek / Yakitori, charcoal grilled chicken thigh fillet, cashew, herbs	4 500 HUF
Yakiton, Sertés tarja nyárs / 1, 4, 6, 12, 14 újhagyma, gyömbér / Yakiton, pork collar skewer, spring onion, ginger	5 500 HUF
Thai csirke curry / 1, 2, 4, 6, 9  cukkini, koriander, lime / Thai chicken curry, zucchini, coriander, lime	6 500 HUF
Bárány kofta kebab / 7, 8 joghurt, sumach / Lamb kofta kebab, yogurt, sumac	5 900 HUF
Ragacsos császárhús / 1, 4, 6, 9, 11 daikon retek, uborka, szezám / Sticky pork belly, daikon radish, cucumber, sesame	5 500 HUF

DRY AGED

USDA hátszín / 12 chimichurri / USDA striploin, chimichurri	12 200 HUF  + 3 000 HUF
Argentín bélszín / 7, 9, 10, 12  „secret” szósz / Argentinian beef tenderloin, „secret” sauce	16 400 HUF  + 7 200 HUF
Angus Tomahawk / 7, 9, 10, 12  „secret” szósz (1 kg/2 fő) / Angus Tomahawk, „secret” sauce (1 kg, serves 2)	35 000 HUF  + 25 800 HUF

STREET FOOD

Cheeseburger / THE CLUB AVALON ICON / 1, 3, 7, 10 bacon, french fries / Cheeseburger, bacon, french fries	6 500 HUF
Rántott csirke wrap / 1, 3, 7, 10 Crispy chicken wrap	4 800 HUF
Rántott csirkecombfilé / 1, 3, 7 Breaded chicken thigh fillet	4 200 HUF

KÖRETEK - SIDE DISHES

Cézár saláta / 1, 3, 4, 7, 10 Caesar Salad	3 500 HUF
Görög saláta / 7, 12 (V) cerignola oliva, z'atar, feta / Greek salad, Cerignola olives, za'atar, feta	3 500 HUF
Égetett karfiol / 1, 5, 6 (V) földimogyoró, aranymazsola / Charred cauliflower, peanut, golden raisin	2 800 HUF
Hasábburgonya / 1 French fries	2 000 HUF
Házi steakburgonya / 1, 7, 12 füstölt tejföl / Homemade potato wedges, smoked sour cream	2 800 HUF
Naan kenyér / 1, 7 (V) Naan bread	2 000 HUF
Sushi rizs / 1, 4, 6, 9, 10, 11, 12, 14 katsu szósz / Sushi rice, katsu sauce	2 600 HUF

DESSZERTEK - DESSERTS

Avalon krémes, barack / THE CLUB AVALON ICON / 1, 3, 5, 7, 8 Avalon apricot Mille-Feuille	2 900 HUF
Sticky rice málna, bazsalikom, habcsók / Sticky rice, raspberry, basil, meringue	2 900 HUF
Idénygyümölcs / 7 krém chantilly / Seasonal fruits, Chantilly cream	2 900 HUF
Baszk sajttorta / 1, 3, 7 Basque cheesecake	3 200 HUF

GYEREK MENÜ - KID'S MENU

Szezonális gyümölcsleves / 7 ⑤

Seasonal fruit soup

2 200 HUF

Paradicsomos tészta / 7 ⑤

Pasta with tomato

2 200 HUF

Tejfölös tészta / 1, 3, 7 ⑤

Pasta with sour cream

3 200 HUF

Bolognai spagetti / 1, 7, 9, 12

Spaghetti Bolognese

3 000 HUF

Maya burger / 1, 3, 7, 10

rántott csirkemell, hasáburgonya / Maya burger, deep fried breaded chicken breast, french fries

3 900 HUF

Rántott csirkemell / 1, 3

sültburgonya / Breaded chicken breast, french fries

3 200 HUF

THE CLUB COCKTAIL'S

Avalon Negroni 4 500 HUF

Tanqueray Ten Gin, Manchino Vermouth Rosso, Campari, Grapefruit Parfüm/*Perfume*

Mezcalito 5 000 HUF

San Cosme Mezcal, Lime, Zsálya/*Sage*, Agavé

Avalon Spritz 4 300 HUF

9diDante Rosé Vermuth, Áfonya/*Blueberry*, Lime, Szóda/*Soda*

Hugo 5 400 HUF

St.germain Bodzalikőr/*Elderflower liqueur*, Kreinbacher Extra Dry, Menta/*Mint*, Lime, Szóda/*Soda*

Aperol Spritz 4 400 HUF

Aperol, Kreinbacher Extra Dry, Narancs/*Orange*, Szóda/*Soda*

Umeshu Spritz 5 800 HUF

Choya Extra Years Ume Likőr/*Liqueur*, Kreinbacher Extra Dry, Lime, Szóda/*Soda*

Miso Old Fashioned 5 800 HUF

The Chita Single Grain Japanese Whisky, Miso, Méz/*Honey*, Angostura, Narancs/*Orange*

Pina Colada 4 500 HUF

Takamaka Rum, Ananász/*Pineapple*, Kókusz/*Coconut*, Lime

Long Island 5 500 HUF

Tanqueray Ten, Ciroc Vodka, Don Julio Blanco, Takamaka Rum, Cointreau, Lime, Fever Tree cola

Ponzu Daiqiri 3 900 HUF

Takamaka Rum, Yuzu Ponzu, Lime

Moscow Mule 4 500 HUF

Ciroc Vodka, Lime, Angostura Bitter, Fever Tree Gyömbérsör/*Ginger Beer*

Nesquila 5 500 HUF

Volcán Blanco Tequila, Cointreau, Ír Krémlikőr/*Irish Cream Liqueur*, Lime, Kakaó/*Cocoa*

Pure Lady 4 200 HUF

Belvedere Blackberry&Lemongrass, Paragon Timur Berry, Verjus, Lime, Áfonya/*Blueberry*, Vegg White

GIN & TONIC

Mrs. Millicent Unfiltered 4 300 HUF

&Fever Tree Indian Tonic, Narancs/*Orange*

Hendrick's Orbium 5 000 HUF

&Double Dutch Cucumber-Watermelon Tonic, Uborka/*Cucumber*, Lime

Tanqueray Blackcurrant Royale 4 300 HUF

&Original Berries Tonic, Bogyós gyümölcsök/*Mixed berries*, Lime

Etsu Double Yuzu 5 000 HUF

&Fever Tree Mediterranean Tonic, Citrom/*Lemon Peel*

Tanqueray Ten 4 300 HUF

&Fever Tree Indian Tonic, Grapefruit Peel

THE CLUB

AVALON

ITALOK / DRINKS

TEQUILA & MEZCAL (4 CL)

Don Julio Blanco	4 000 HUF
Don Julio 1942	12 300 HUF
Volcán De Mi Tierra Reposado	4 000 HUF
Volcán De Mi Tierra Cristalino Anejo	4 800 HUF
Clase Azul Mezcal	19 000 HUF

WHISK(E)Y (4 CL)

Irish Whiskey

Jameson	2 400 HUF
---------	-----------

Scotch Whisky

Glenmorangie 12y	6 000 HUF
Johnnie Walker Double Black	3 000 HUF
Chivas Regal Royal Salute 21y	11 400 HUF
Macallan Double Cask 18y	23 000 HUF
Ardbeg 10y	4 200 HUF

American Whiskey

Jack Daniel's Single Barrel	3 000 HUF
Bulleit Rye	4 000 HUF
Woodford Reserve Double Oaked	5 700 HUF

Japanese Whisky

Suntory Hibiki Japanese Harmony	8 200 HUF
Suntory The Chita Single Grain	4 800 HUF
Nikka From The Barrel	5 400 HUF

RUM (4 CL)

Takamaka Spiced	2 900 HUF
Eminente 7y	2 900 HUF
Havana Club Seleccion De Maestros	3 300 HUF
Don Papa Baroko	3 600 HUF
Diplomatico Reserva	3 300 HUF
Diplomatico Ambassador	15 500 HUF
Zacapa Centenario 23y	4 300 HUF
Ron Zacapa Centenario Royal	20 000 HUF

VODKA (4 CL)

Beluga Noble Russian	3 200 HUF
Absolut Elyx	3 200 HUF
Grey Goose	3 200 HUF
Eiko	3 400 HUF
Ciroc Mango	3 400 HUF

BRANDY & COGNAC (4 CL)

Metaxa 12*	2 800 HUF
Remy Martin V.S.O.P	4 200 HUF
Hennessy XO	14 000 HUF

LIQUEUR (4 CL)

Pallini Limoncello	2 200 HUF
Shanky's Whip Black Irish	2 200 HUF
Whiskey Likör/Liqueur - Laktózmentes/Lactose free	
Bailey's	2 200 HUF

KESERŰK / BITTERS
(4 CL)

Jagermeister	2 200 HUF
Fernet Branca	2 200 HUF
Zwack Unicum	2 200 HUF
Zwack Unicum Szilva/ Plum	2 200 HUF
Zwack Unicum Narancs/ Orange	2 200 HUF
Zwack Unicum Riserva	2 500 HUF
Zwack Unicum Trezor	9 500 HUF
Campari (6 cl)	2 300 HUF
Mancino Vermouth Rosso (6 cl)	3 700 HUF
Martini Riserva (6 cl) Speciale Ambrato	3 400 HUF
Baldoria Dry (6 cl)	3 000 HUF

PÁLINKA
(4 CL)

M á r t o n é s L á n y a i

Irsai Olivér szőlő/ grape	3 700 HUF
Birsalma/ quince	4 000 HUF
Gurulós málna/ raspberry	5 500 HUF
Debreceni muskotályos szilva/ muscat plum	3 500 HUF
Érlelt alma/ aged apple	3 200 HUF
Vackor vadkörte/ wild pear	3 700 HUF
Kajszibarack/ apricot	3 000 HUF

B e s t i l l o

Szilva a szőlő hegyen/ Plum from the Vineyards Hills	3 000 HUF
Göncibarack/ Gönci Apricot	3 500 HUF

Á r p á d P r é m i u m

Dupla ágyas cigánymeggy/ Double Barrel Sour Cherry	4 200 HUF
Gyömbér/ Ginger (párlat)	4 000 HUF
Novum szilva esszencia/ Plum essence (párlat)	12 500 HUF

THE CLUB

AVALON

ITALOK / DRINKS

100% élmény | P L A C E B O | 0% alkohol

Avalon Limonádé/ Lemonade (0,5l)	2 100 HUF
Verjus Fröccs (0,5l)	2 100 HUF
Chicha Morada (0,3l)	1 900 HUF
Házi Szörpök/ Home made syrups (0,5l)	2 000 HUF
Avalon must (0,15l)	1 200 HUF
	(0,75l) 5 000 HUF
Must Fröccs (0,5l)	1 800 HUF
Torino Glow	3 500 HUF
Undone No9 Red Torino Aperitif, Fever Tree Indian Tonic, Narancs/Orange	
Siegfried Wonderleaf	4 500 HUF
Alkoholmentes Gin	
&Double Dutch Uborka-Dinnye/ Cucumber-Melon Tonic, Lime, Uborka/Cucumber	
Copenhagen Sparkling Tea (0,75l)	18 900 HUF

S O F T D R I N K S

Dér Juice 100% gyümölcslevek/ juices (0,33l)	1 600 HUF
XIXO Ice Tea (0,25l)	800 HUF
XIXO (0,25l)	800 HUF
Cola, Cola Zero, Orange, Ginger, Tonic, Tutti Fruity	
Swiss Laboratory Multivitamin Kids	900 HUF
Hell Energy Drink (0,25l)	900 HUF
Original Berries Tonic (0,2l)	1 800 HUF
Fever Tree üdítők/soft drinks (0,25l)	1 800 HUF
Cola, Mediterrán/ Mediterranean Tonic, Indian Tonic, Gyömbérsör/Ginger beer	
Double Dutch Cucumber Tonic (0,2l)	1 750 HUF

V I Z E K - W A T E R S

FloeWater Szűrt Víz (0,75l)	1 300 HUF
Szénsavas/Filtered Water / Szénsavmentes/Sparkling	
Aqua Panna (0,25l)	1 000 HUF
Szénsavmentes ásványvíz/Still water	
San Pellegrino (0,25l)	1 000 HUF
Szénsavas ásványvíz/Sparkling water	

K Á V É / T E Á K C O F F E E S / T E A S

Ristretto	900 HUF
Espresso	900 HUF
Doppio	1 500 HUF
Cortado	1 200 HUF
Cappuccino	1 200 HUF
Latte Macchiato	1 200 HUF
Flat White - Dupla Ristrettoval	1 500 HUF
Melange	1 700 HUF

+ 400 HUF - Alpro alternatív növényi ital (Zab, Mandula, Rizs, Kókusz)/Plant-based drinks(Oat, Almond, Rice, Coconut)

Friss mentatea/fresh mint tea	1 250 HUF
Althaus szálaskávé/loose leaf tea	1 350 HUF

Ü V E G E S S Ö R Ö K B O T T L E D B E E R

Erdinger alkoholmentes/ alcohol free (0,5l)	1 800 HUF
Erdinger alkoholmentes citromos/ alcohol free lemon (0,33l)	1 600 HUF
Warsteiner Pils (0,33l)	1 700 HUF

PRÉMIUM CSAPOLT SÖRÖK
PREMIUM DRAUGHT BEER

	(0,3l)	(0,5l)
Erdinger Brauhaus Helles	1 500 HUF	2 700 HUF
Erdinger Urweisse	1 800 HUF	3 200 HUF
Pater Linus	* (0,25l) 1 800 HUF	3 200 HUF
MONYO Cyber Rabbit	1 800 HUF	3 200 HUF
Lindemans Meggy	1 800 HUF	3 200 HUF

HORDÓ ÉRLELÉSŰ SÖRÖK
BARREL AGED BEERS

HORIZONT 0,33 l

Vanilla & Cinnamon Bundt Cake Pastry Stout 11 % 6 500 HUF

Szerettünk volna egy szimpla, kuglóf-ihlette, édesebb pastry stout-ot, amibe a hordók vaníliás ízjegyei 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 ízjegyeit volt hivatott kiemelni. A végeredmény egyszerűen zseniális, egy kellően édes, elképesztően zamatos, a Tennessee Whiskey hordók ízjegyeit megmutató, vaníliás-fahéjas, igazi kis „sütibomba” lett. We wanted to create a simple, bundt cake-inspired, sweeter pastry stout, complemented not only by the vanilla notes from the barrels but also with a touch of cinnamon. Even before the barrel aging, we added a twist during brewing: the selected hops were specifically chosen to highlight the woody character of the Tennessee whiskey barrels. The final result is simply outstanding — pleasantly sweet, incredibly rich and flavorful, showcasing the distinctive notes of the Tennessee whiskey barrels with layers of vanilla and cinnamon. A true little “dessert bomb” in a glass.

HORIZONT 0,33 l

Imperial pecan pie 13,6 % (0,33l) 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 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. We took inspiration from a classic American dessert — pecan pie — which is especially popular in the southern states of the USA, where bourbon whiskey is traditionally made. It therefore felt natural to choose Tennessee whiskey barrels for the aging process. The barrels complement both the base beer and the overall concept beautifully. The base beer itself is a dense, full-bodied imperial stout brewed with a generous amount of house-roasted pecans, allowing us to extract their rich, nutty flavors to the fullest.

HORIZONT 0,33 l

Chocolate & coffee 11,5 % (0,33l) 6 500 HUF

Az alapsörünk egy éjfékete, testes russian imperial stout, amit egy budapesti specialty kávépörkölő frissen pörkölt etiópiai variánsán és ghánai kakaóbabon érleltünk utána. Mindezt frissen őrített bourbon hordókba fejtettük és érleltük közel egy évig, hogy elérje a legszebb formáját. Our base beer is a pitch-black, full-bodied Russian Imperial Stout, conditioned on freshly roasted Ethiopian coffee beans from a Budapest specialty coffee roastery, along with Ghanaian cocoa beans. We then transferred it into freshly emptied bourbon barrels, where it was aged for nearly a year to reach its finest expression.

Pincészet
Winery

Borvidék
Wine Region

Évjárat
Vintage

Palack
Bottle
0,75l

Pohár
Glass
1,5dl

F e h é r b o r o k - W h i t e w i n e s

Furmint	Sauska	Tokaj	2024	9 400 HUF	2 000 HUF
Sauvignon Blanc	Matua	Marlborough Új-Zéland	2024	14 900 HUF	3 100 HUF

V ö r ö s b o r o k - R e d w i n e s

„Bonsai” Kadarka	Vida Péter	Szekszárd	2024	19 900 HUF	4 200 HUF
Primitivo Di Manduria	San Marzano Sessantani	Puglia Olaszország	2020	31 900 HUF	6 500 HUF

P e z s g ő - P r o s e c c o - C h a m p a g n e

Extra Dry	Kreinbacher	Nagy-Somló	NV	12 900 HUF	2 900 HUF
Prosecco DOCG	Foss Marai	Valdobbiadene Olaszország	NV	14 900 HUF	
Imperial Brut	Moët & Chandon	Champagne Franciaország	NV	40 900 HUF	
Imperial Ice	Moët & Chandon	Champagne Franciaország	NV	49 000 HUF	
Blanc de Blancs	Ruinart	Champagne Franciaország	NV	75 000 HUF	

R o s é b o r - R o s é w i n e

Amphora Rosé	Bock	Villány	2024	14 900 HUF	3 100 HUF
--------------	------	---------	------	------------	-----------

É d e s b o r - S w e e t w i n e

Late-Harvest Cuvée	Sauska	Tokaj	2023	* (0,5l) 9 900 HUF	* (1dl) 2 200 HUF
--------------------	--------	-------	------	-----------------------	----------------------

Pincészet
Winery

Borvidék
Wine Region

Évjárat
Vintage

Palack
Bottle
0,75l

Pohár
Glass
1,5dl

F e h é r b o r o k - W h i t e w i n e s

Furmint	Sauska	Tokaj	2024	9 400 HUF	2 000 HUF
Sauvignon Blanc	Matua	Marlborough Új-Zéland	2024	14 900 HUF	3 100 HUF

V ö r ö s b o r o k - R e d w i n e s

„Bonsai” Kadarka	Vida Péter	Szekszárd	2024	19 900 HUF	4 200 HUF
Primitivo Di Manduria	San Marzano Sessantani	Puglia Olaszország	2020	31 900 HUF	6 500 HUF

P e z s g ő - P r o s e c c o - C h a m p a g n e

Extra Dry	Kreinbacher	Nagy-Somló	NV	12 900 HUF	2 900 HUF
Prosecco DOCG	Foss Marai	Valdobbiadene Olaszország	NV	14 900 HUF	
Imperial Brut	Moët & Chandon	Champagne Franciaország	NV	40 900 HUF	
Imperial Ice	Moët & Chandon	Champagne Franciaország	NV	49 000 HUF	
Blanc de Blancs	Ruinart	Champagne Franciaország	NV	75 000 HUF	

R o s é b o r - R o s é w i n e

Amphora Rosé	Bock	Villány	2024	14 900 HUF	3 100 HUF
--------------	------	---------	------	------------	-----------

É d e s b o r - S w e e t w i n e

Late-Harvest Cuvée	Sauska	Tokaj	2023	* (0,5l) 9 900 HUF	* (1dl) 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. Szezám-mag és abból készült termékek
Sesame seeds and products made from them
12. Kén-dioxid
Sulfur dioxide
13. Csillagfürt és abból készült termékek
Lupin and products made from it
14. Puhatestűek és abból készült termékek
Molluscs and products made from them



Vegetáriánus

Vegetarian



Csípős

Spicy



Vegán

Vegan

Ételeink és italaink allergén tartalmáról, kérjük érdeklődjön felszolgáló kollégáinktól!

Please ask our staff about the allergen content of our food and beverages.

 Félpanziós felár / Half board charge

THE CLUB

AVALON

Avalon Park

Executive Chef: Furmann Zoltán
Consulting Chef: Barna Ádám
F&B Manager: Dudás Szabolcs

THE CLUB AVALON's Chef: Pap Márk, Tóth Viktor
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

Executive Chef: Zoltán Furmann
Consultant Chef: Ádám Barna
F&B Manager: Szabolcs Dudás

THE CLUB AVALON's Chef: Márk Pap, Viktor Tóth
Restaurant Managers: Péter Molnár, Gergő Vaskó

Please note that a 15% service fee is included in the bill. Our prices are in Hungarian
forints and include VAT. Please ask our waitstaff for assistance with our desserts!
Dear guests, starting October 1, 2020, we will exclusively use eco-friendly, recycled,
and biodegradable packaging materials in our restaurants!
Packaging fee: 500 HUF/piece