



# 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

| 1, 7 | 

3.900 HUF

### Duck Bao

steamed bun, pulled duck leg, coriander  
Bao all'anatra panino al vapore, coscia d'anatra sfilacciata, coriandolo

| 1, 6, 9, 11, 12 |

4.800 HUF

### Prawn croquette

langoustine, kimchi, citrus  
Crocchetta di granchio, scampi, kimchi, agrumi

| 1, 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

| 1, 3, 7, 12 |

8.200 HUF

+4.300 HUF

### Beef tartare

tomato, japanese mayo  
Tartare di manzo pomodoro, maionese giapponese

| 1, 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

+ 11.900 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 | (V)

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