

DINING  GUIDE
TOP 100



SMALL PLATES

Taste of our world / I sapori del nostro mondo



Piccata Milanese

red pesto, green herbs salad
pesto rosso, insalata di erbe verdi

/ 1, 3, 7 /

5.400 HUF

Calamari Fritti

smoked paprika, orange
paprika affumicata, arancia

/ 1, 3, 4, 7, 14 /

5.900 HUF

Homemade triple cooked chips

Patatine fritte fatte in casa cotte tre volte

/ 1 /

2.300 HUF

Superfood Salad

avocado, beluga lentil, lupin
avocado, lenticchie di beluga, lupini

/ 5, 8, 9, 10, 12, 13 /

3.600 HUF

Buffalo Mozzarella

cantaloupe, tomato
melone, pomodoro

/ 7 /

5.400 HUF

Baked carrot

nectarine, lime
con nettarina e lime

/ 8 /

3.900 HUF



Panzanella

Tuscan bread salad
Insalata di pane toscano

/ 1, 7 / 

3.800 HUF

Grissini

dried tomato dip
salsa di pomodori secchi

/ 1, 7 / 

3.900 HUF

Tuna carpaccio

caper, capsicum
capperi, peperoni

/ 4 /

6.900 HUF

+3.000 HUF

Cold duck liver

rhubarb, strawberry
rabarbaro, fragola

/ 1, 3, 7, 12 /

8.200 HUF

+4.300 HUF

Beef tartare

Angus beef tenderloin, tomato, japanese mayo
Filetto di manzo Angus, pomodoro, maionese giapponese

/ 1, 3, 6, 7, 10, 11, 12 /

8.600 HUF

+4.700 HUF

SOUPS

Brodi



Hen bouillon

baby carrot, stuffed pasta

Brodo di gallina con carota baby, tortellini

/ 1, 3, 9 /

4.500 HUF

Tomato soup

crunchy vegetables

Zuppa di pomodoro toscana verdure croccanti

/ 9 /

3.900 HUF

Beef cheek goulash soup

homemade noodles

Zuppa di gulasch di guancia di manzo, tagliatelle fatte 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 bolognese

/ 1, 3, 7, 9, 12 /

6.000 HUF

Avalon penne arrabbiata

Avalon penne all'arrabbiata

/ 1, 7 /



6.200 HUF

Surf and turf ravioli

Angus beef tenderloin, prawn

Ravioli ripieni con filetto di manzo Angus e gamberi

/ 1, 2, 3, 7, 9, 12 /

8.900 HUF

+3.000 HUF

Flambéed casarecci

langoustine, lemon, caper

scampi, limone, capperi

/ 1, 2, 3, 7, 9 /

8.900 HUF

+3.000 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

Mushroom patty

marrow, elderflower, dill

con zucchini, fiori di sambuco, aneto

/ 9 /

6.800 HUF

Duck breast

golden beetroot, nectarine

Petto d'anatra, barbabietola dorata, nettarina

/ 12 /

9.500 HUF

Stuffed paprika

Angus beef tenderloin, Mangalitza from Gesztely, basil

Peperone ripieno con filetto di manzo Angus, Mangalitza di Gesztely e basilico

/ 1, 9 /

9.500 HUF



Octopus

fennel, celery, romaine lettuce
finocchio, sedano, lattuga romana

/ 9, 14 /

10.200 HUF

+ 3.000 HUF

Sea bass

courgette, almond
Branzino, zucchini, mandorla

/ 1, 4, 8 /

10.200 HUF

+ 3.000 HUF

Lamb rump "Caponata"

Sicilian aubergine ragout
Caponata di scamone di agnello - Ragù di melanzane siciliano

/ 8, 9 /

11.200 HUF

+ 4.000 HUF

Scottish Salmon fillet

spinach, tomato, 'Nduja
Filetto di salmone scozzese, pomodoro, 'Nduja

/ 4, 7, 9, 12 / 

11.200 HUF

+ 4.000 HUF

SIDE DISH

contorni



Mashed potato

Purea di patate

/ 7 / (V)

2.900 HUF

Wild broccoli, piedmont hazelnut, mozzarella

Broccoli selvatici, nocciola piemontese, mozzarella

/ 5, 7, 8 / (V)

2.900 HUF

Roasted potato with seasonal vegetables

Patate arrosto con verdure di stagione

/ 7, 9 / (V)

2.900 HUF

Green salad leaves, cucumber, dill

Foglie di insalata verde, cetriolo, aneto

/ 7 / (V)

2.900 HUF

JOSPER SPANISH GRILL

JOSPER GRIGLIATA SPAGNOLA



Argentine angus rib-eye steak

Costata di Angus argentino

/ 9 /

6.200 HUF / 100 g

+ 3.000 HUF
/ 100 g

Argentin Angus filet steak

Filetto di Angus Argentino

/ 9 /

8.200 HUF / 100 g

+ 5.000 HUF
/ 100 g

Australian Wagyu sirloin steak

Controfiletto di manzo wagyu Australiano

/ 9 /

14.500 HUF / 100 g

+ 11.300 HUF
/ 100 g

Japanese Wagyu rib-eye steak

Bistecca di costata di manzo Wagyu giapponese



/ 9 /

23.500 HUF / 100 g

+ 20.300 HUF
/ 100 g

PIZZA BY MORELLO FORNI



Bufalina

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

/ I, 7 /

5.900 HUF

Quattro formaggi

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

/ I, 7 / (V)

5.700 HUF

Margherita

tomato, mozzarella
pomodoro, mozzarella

/ I, 7 / (V)

4.600 HUF

Prosciutto

tomato, mozzarella, ham
pomodoro, mozzarella, prosciutto

/ I, 7 /

4.900 HUF

Primavera

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

/ I, 7 /

6.700 HUF

San Pietro

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

/ I, 7 / (D)

5.900 HUF

Tonno

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

/ I, 4, 7, 12 /

5.900 HUF

DESSERTS

dolci



Avalon Mille feuille

citrus fruits

Pasticcino alla crema Avalon, agrumi

/ 1, 3, 5, 7, 8 /

3.900 HUF

Semifreddo

raspberry, meringue

lampone, meringa

/ 1, 3, 7 /

4.200 HUF

Curd dumplings

sour cream, apricot jam

Gnocchi di ricotta, panna acida, marmellata di albicocche

/ 1, 3, 7 /

4.200 HUF

Tiramisu

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

4.200 HUF

BAMBINI

STARTER

brodi

Hen bouillon

Brodo di gallina

/ 1, 3, 9 /

2.900 HUF

Tomato soup alphabet pasta

Pasta con alfabeto e zuppa di pomodoro

/ 1, 3, 9 / (V)

2.800 HUF

MAIN COURSE

Secondi piatti

Deep fried chicken breast with french fries

Petto di pollo fritto con patate fritte

/ 1, 3 /

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



ALLERGENS

/ALLERGENI/

- 1** Cereals containing gluten and products made from them
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E DERIVATI
- 2** Crustaceans and their products /molluscs/
CROSTACEI E DERIVATI /MOLLUSCHI/
- 3** Eggs and egg products and products made from them
UOVA E DERIVATI
- 4** Fish and fish products made from them
PESCE E DERIVATI
- 5** Peanuts and products made from them
ARACHIDI E DERIVATI
- 6** Soybeans and products made from them
SEMI DI SOIA E DERIVATI
- 7** Milk and milk products /including lactose
LATTE E DERIVATI /COMPRESO LATTOSIO/
- 8** Nuts /almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios/
NOCI /MANDORLE, NOCCIOLE, ANACARDI, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHIO, NOCI MACADAMIA/
- 9** Celery
SEDANO
- 10** Mustard
MOSTARDA
- 11** Sesame seeds and products made from them
SEMI DI SESAMO E DERIVATI
- 12** Sulfur dioxide
DIOSSIDO DI ZOLFO
- 13** Star cluster and products made from it
LUPINO E DERIVATI
- 14** Molluscs and products made from them
MOLLUSCHI E DERIVATI



HALF BOARD
POLPENZIA



VEGETARIAN
VEGETARIANO



VEGAN
VEGANO



SPICY
PICCANTE



LABEL ROUGE
CERTIFIED QUALITY GUARANTEE
GARANZIA DI QUALITÀ CERTIFICATA



BEEF JAPAN
CERTIFIED QUALITY GUARANTEE
GARANZIA DI QUALITÀ CERTIFICATA

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

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

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

Balázs Csorba, Tamás Gönczi, Gábor Szepesi

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