

DINING  GUIDE
TOP 100



ELŐÉTELEK STARTERS



Grillezett tintahal

vörös pesztó

Grilled squid, red pesto

/ 2, 7, 12, 14 /

5 800 HUF

Négysajtos arancini

sült paprika, sült paradicsom

„Quattro” cheeses arancini, baked capsicum, baked tomato

/ 1, 3, 7, 9, 12 / (V)

5 800 HUF

Superfood saláta

avokádó, beluga lencse, farkashab

Superfood salad, avocado, beluga lentil, lupin

/ 5, 8, 9, 10, 13 / (V)

3 900 HUF

Stracciatella

pisztácia, zöld olíva

Stracciatella, pistachio, green olives

/ 5, 7, 8 / (V)

5 800 HUF

Cékla carpaccio

mogyoró, málna

Beetroot carpaccio, hazelnut, raspberry

/ 5, 8, 12 / (V)

4 500 HUF



„Tris” bruschetta

gombák, sült paradicsom, gorgonzola

Trio of bruschetta, mushrooms, baked tomato, gorgonzola

/ I, 7, 8 / (V)

4 500 HUF

Grissini

aszalt paradicsomos mártogatós

Grissini, dried tomato dip

/ I, 7 / (V)

4 200 HUF

Vitello tonnato

hideg borjúsült, tonhalkrém, kapribogyó

Vitello tonnato, cold roast veal, tuna, capers

/ I, 3, 4, 7, 10, /

5 900 HUF

Kacsamáj zsírában

zöldségek, pirítós

Foie gras, vegetables, toast bread

/ I, 12 /

8 200 HUF

+3 000 HUF

Tatár beefsteak

Angus bélszín, paradicsom, japán majonéz

Beef tartare, Angus beef tenderloin, tomato, japanese mayo

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

8 600 HUF

+3 400 HUF

LEVESEK SOUPS



Marhahúsleves
csigatészta, borsodi töltelék
Beef boullion, spiral pasta, stuffing

/ 1, 3, 9 /

4 500 HUF

Téli minestrone
Winter minestrone

/ 7, 9 / (V)

3 900 HUF

Marhapofa gulyás
házi csipetke
Beef goulash soup, homemade noodles

/ 1, 3, 9 /

5 800 HUF

+2 000 HUF

TÉSZTÁK

PASTAS



Spagetti carbonara

Spaghetti carbonara

/ 1, 3, 7, 9 /

5 700 HUF

Tagliatelle bolognese

Tagliatelle with bolognese ragout

/ 1, 3, 7, 9, 12 /

6 000 HUF

Avalon penne arrabbiata

Avalon penne arrabbiata

/ 1, 7, 9 / (V) (D)

6 200 HUF

Spagetti amatriciana

Spaghetti amatriciana

/ 1, 7, 9 / (D)

6 000 HUF

Gnocchi

sütőtök, gesztenye

Gnocchi, pumpkin, chestnut

/ 1, 3, 7, 9 / (V)

6 200 HUF

Velencei kacsahúsos rigatoni

Rigatoni with pulled duck leg Venice style

/ 1, 7, 9, 12 /

8 900 HUF

+3 000 HUF

FŐÉTELEK MAIN COURSE



A mi cordon bleu-nk *burgonyapüré*

Our cordon bleu, mashed potato

/ 1, 3, 7, 12 /

8 900 HUF

Avalon csirkés Cézár saláta

Our chicken Caesar salad

/ 1, 4, 7, 10 /

7 400 HUF

Hokkaidó tök

gomba, kakukkfű

Hokkaido pumpkin, mushroom, thyme



6 800 HUF

Kacsamell

répák, narancs

Duck breast, carrots, orange

/ 1, 3, 5, 7, 8 /

9 500 HUF

Töltött káposzta

gesztelyi mangalica, gersli

Stuffed cabbage, Mangalitza from Gesztely, pearl barley

/ 1, 3, 7, 9 /

9 500 HUF



+3 000 HUF

Marhapofa
polenta, gombák
Beef cheeks, polenta, mushrooms

/ 1, 4, 7, 9, 12 /

10 200 HUF

Cioppino
branzino, langusztin, aioli
Cioppino, branzino, langoustine, aioli

/ 2, 4, 7, 9, 12 /

10 200 HUF

Szarvasgerinc „burgundi”
burgonyapüré
Venison loin „Bourguignon style”, mashed potato

/ 7, 9, 10, 12 /

10 200 HUF

Skót lazac
paraj, szívсалáta, író
Scottish salmon, spinach, baby lettuce, buttermilk

/ 4, 7, 9 /

10 200 HUF

+3 000 HUF

+3 000 HUF

+3 000 HUF

KÖRETEK

SIDE DISH



Burgonyapüré

Mashed potato

| 7 | (V)

3 100 HUF

Toszkán gombaragu

Mushroom ragout Tuscan style

| 7, 12 | (V)

3 100 HUF

Sült mogyoróburgonya

szezonális zöldségek

Roasted potato with seasonal vegetables

| 7, 9 | (V)

3 100 HUF

Téli saláta

Winter salad

| 5, 7, 8, 10, 12 | (V)

3 100 HUF

JOSPER SPANYOL GRILL

JOSPER SPANISH GRILL



Argentin Angus rib-eye

Argentine Angus rib-eye steak

/ 9 /

6 200 HUF / 100 g

+3 000 HUF /
100 g

Argentin Angus bélszín

Argentin Angus filet steak

/ 9 /

8 200 HUF / 100 g

+5 000 HUF /
100 g

Ausztrál Wagyu hátszín

Australian Wagyu sirloin steak

/ 9 /

14 500 HUF / 100 g

+11 300 HUF /
100 g

Japán Wagyu rib-eye

Japanese Wagyu rib-eye steak

/ 9 /

23 500 HUF / 100 g 

+20 300 HUF /
100 g

PIZZA BY MORELLO FORNI

PIZZA BY MORELLO FORNI



Cosacca

paradicsom, pecorino, bazsalikom
tomato, pecorino romano, basil

| I, 7 | (V)

3 900 HUF

Margherita

paradicsom, mozzarella, bazsalikom
tomato, mozzarella, basil

| I, 7 | (V)

4 200 HUF

Bufalina

paradicsom, bivaly mozzarella, San Daniele sonka
tomato, buffalo mozzarella, San Daniele ham

| I, 7 |

5 900 HUF

Quattro formaggi

paradicsom, mozzarella, gorgonzola, asiago, parmezán
tomato, mozzarella, gorgonzola, asiago, parmesan

| I, 7 | (V)

5 200 HUF

Prosciutto

paradicsom, mozzarella, sonka
tomato, mozzarella, ham

| I, 7 |

4 600 HUF



Primavera

koktélpáradicsom, mozzarella, parmezán, San Daniele sonka, rukkola
cherry tomato, mozzarella, parmesan, San Daniele ham, rocket

/ 1, 7 /

6 700 HUF

San Pietro

páradicsom, mozzarella, parmezán, sonka, csípős szalámi, hagyma
tomato, mozzarella, parmesan, ham, spicy salame, onion

/ 1, 7 / ②

5 900 HUF

Tonno

páradicsom, koktélpáradicsom, mozzarella, tonhal, kapribogyó
tomato, cherry tomato, mozzarella, tuna, caper

/ 1, 4, 7, 12 /

5 900 HUF

Ungarese

páradicsom, mozzarella, gesztelyi mangalica szalonna,
áfonyás lilahagymalekvár
tomato, mozzarella, Mangalitza bacon from Gesztely, blueberry and red onion jam

/ 1, 7, 12 /

5 900 HUF

Rosmarina

mozzarella, gorgonzola, füge, guanciale, rozmaring
mozzarella, gorgonzola, fig, guanciale, rosemary

/ 1, 7 /

5 900 HUF

DESSZERTEK DESSERTS



Avalon krémes

Avalon mille feuille

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

4 100 HUF

Avalon Mont Blanc

gesztenye, tejszínhab

Avalon Mont Blanc, chestnut, whipped cream

/ 1, 3, 5, 7, 8 /

4 100 HUF

Túrógombóc

tejföl, baracklekvár

Curd dumplings, sour cream, apricot jam

/ 1, 3, 7 /

4 100 HUF

Tiramisu

Tiramisu

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

4 100 HUF



BAMBINI- ELSŐ STARTER

Húsleves
csigatésztával
Bouillon, spiral pasta

/ I, 3, 9 /

2 900 HUF

Paradicsomleves
betűtésztával
Tomato soup, alphabet pasta

/ I, 3, 9 / (V)

2 800 HUF

BAMBINI- MÁSODIK MAIN COURSE

Rántott csirkemell
hasábburgonyával
Deep fried chicken breast with french fries

/ I, 3 /

3 200 HUF

Bolognai spagetti
Spaghetti with bolognese ragout

/ I, 7, 9, 12 /

3 000 HUF

Diós nudli,
kajszibarack lekvár
Hungarian noodle with walnut and apricot jam

/ I, 3, 5, 7, 8 / (V)

2 900 HUF

Sajtos tészta
Cheesy pasta

/ I, 7 / (V)

2 900 HUF

MINI PIZZA

MINI PIZZA



Margherita

paradicsom, mozzarella

tomato, mozzarella

/ 1, 7 / (V)

2 700 HUF

Pizza salame

paradicsom, mozzarella, szalámi

tomato, mozzarella, salame

/ 1, 7 /

2 800 HUF

Pizza Maya

paradicsom, mozzarella, sonka, kukorica

tomato, mozzarella, ham, sweetcorn

/ 1, 7 /

2 800 HUF

Pizza Nutella

pizza kenyér, nutella, banán

Pizza bread with Nutella and banana

/ 1, 5, 6, 7, 8 / (V)

3 000 HUF



ITALLAP

BARTENDER TIPPEK

Tropical Negroni

4 900 HUF

Érlelt ananász rum, Campari, Kókusz,
Manchino Vermouth Rosso,
Banán, Tonkabab

Mezcalito

5 500 HUF

Illegal Mezcal Reposado, Zsálya, Lime, Agavé

Penicillin

5 500 HUF

Woodford Reserve Double Oaked,
Gyömbér Cordial, Füst

PomOlive

4 900 HUF

Fat Wash Gin, Paradicsom Cordial,
Zeller Bitter

Lady Mango

5 500 HUF

Ciroc Mango, Muyu Vetiver, Grapefruit,
Aquafaba

Pina Colada

4 900 HUF

Grillezett Ananász Ágyon Érlelt Fűszeres-
Kókuszos Rum (Havana Club),
Ananász-Kókuszlé

KLASSZIKUS KOKTÉLOK

Negroni

4 900 HUF

TanquerayTen, Campari, Mancino Vermouth Rosso,
Grapefruit Parfüm

Bloody Mary

4 500 HUF

Absolut Elyx, Paradicsomlé, Fűszerek

Mai Tai

5 900 HUF

Érlelt Ananász Rum, Havana Club7y, Havana Club
Especial, Mandula Likőr, Ananászlé

Mule

5 500 HUF

Gin-London/ Tequila-Mexican/ Vodka-Moscow/
Rum-Carrabbian/ Cognac-French, Gyömbér Sör,
Angostura Bitter , lime

Long Island Ice Tea

5 500 HUF

Beefeater24, Absolut,Havana Club, Olmeca,
Cointreau, Fever Tree Cola

Mojito

4 500 HUF

Havana Club Especial, Nádcukor, Lime,
Menta, Angostura Bitter

Avalon Spritz

4 900 HUF

9diDante Rose Vermut, Áfonyalé, Lime, Szóda,
Vörösáfonya Bitter

Aperol Spritz

4 500 HUF

Aperol, Kreinbacher Extra Dry, Narancs, Szóda

Hugo

6 200 HUF

St. Germain Bodzalikőr, Kreinbacher Extra Dry, Szóda,
Menta, Lime

GIN VARIÁCIÓK

The Stin Sloe Gin

6 900 HUF

Original Berries Tonic, Bogyós Gyümölcsök

Monkey47

6 800 HUF

Fever Tree Mediterran Tonic, Citrusok

Etsu

6 200 HUF

Original Classic Tonic, Citrusok

Hendrick's Oasium

6 700 HUF

Fever Tree Grapefruit Soda,
Szárított Narancs, Menta

Renaïs

5 500 HUF

Fever Tree Mediterran Tonic, Citrusok, Szőlő

Kapriol Grapefruit

4 900 HUF

Fever Tree Mediterran Tonic, Grapefruit,
Hibiszkusz Virág

Zsolnay The Luxury Búzavirág Gin

6 800 HUF

Fever Tree Indian Tonic, Narancs, Szegfű Bors,
Gyömbér

The Botanist Islay Dry Gin

5 700 HUF

Fever Tree Mediterran Tonic, Lime,
Kamilla Virág

Palma Gin

5 500 HUF

Fever Tree Mediterran Tonic, Citrusok

HA SOFŐR VAGY...

Copenhagen Sparkling Tea (Habzó Tea)

Oolong - Hibiscus 0,75l 18 900 HUF

Green - Citrus 0,75l 18 900 HUF

Galipette Alma Cider 0% 0,33l 2 800 HUF

Siegfried Wonderleaf Gin
& Double Duch Tonic 4 500 HUF

Balzsamos Frissítők 0,5l 2 200 HUF
Tőzegáfonya - Ibolya, Meggy - Menta

Az általunk használt balzsamecetek Tokaj szívében fogantak.
Kézzel szüretelt, válogatott szőlőfürtök adják a kiváló minőségű alapot,
mely az erjesztést követően 4-6 hónapot tölt
tölgyfahordóban. Biológiai úton előállított ecet, mely megőrzi
az alapanyag íz-és illatanyagát valamint jótékony hatását.
Jótékony hatásai közül kiemelendő, az emésztésre gyakorolt
pozitív hatása valamint remek gomba- és baktériumölő.

TORINO GLOW

3 500 HUF

Undone No.9 Red Torino Aperitif,
Fever Tree Indian Tonic, Narancs

UNDONE SPRITZ

3 500 HUF

Undone No.5 Bittersweet Aperitif, Prosecco 0%,
Narancs, Szóda

Sober Colada

4 000 HUF

Sober Spirits R, Ananász, Kókusz

Verjus Fröccs (0,5l)

2 100 HUF

Szőlő Spritzer (0,4l)

2 000 HUF

Házi Szörpök (0,5 L)

2 200 HUF

Aktuális Ízeiről Kérdezd Pincér Kollegánkat

Avalon Limonádé (0,5 L)

2 200 HUF

Vérnarancs, Lime, Menta, Szóda

WHISK(E)Y (4CL)

American

Jack Daniel's Single Barrel	4 000 HUF
Makers Mark46	4 600 HUF
Bulleit Rye	4 000 HUF
Woodford Reserve Double Oaked	5 700 HUF

Irish Whiskey

Jameson 18y	9 800 HUF
Writers Tears Double Oak	3 500 HUF
Redbreast 12y	4 800 HUF
Connemara Irish Peated	3 500 HUF

Welsh whisky

Penderyn Royal Welsh	4 500 HUF
----------------------	-----------

Scotch Whisky

Single Malt

Ardbeg Uigeadail	7 300 HUF
Glenmorangie 18y	8 900 HUF
Glenmorangie Signet	17 500 HUF
Talisker 10y	4 200 HUF
Scapa Skiren	6 900 HUF
Caol Ila 12y	4 800 HUF
Laphroaig 10y	4 300 HUF

Blended

Johnnie Walker Blue Label	14 400 HUF
Chivas Regal Royal Salute 21y	11 400 HUF

Japanese

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

VODKA (4CL)

Belvedere Smogory Forest	4 100 HUF
Absolut Elyx	3 200 HUF
Grey Goose	3 300 HUF
Beluga Noble Russian	3 500 HUF
Ciroc	3 400 HUF
Ciroc Mango	3 400 HUF
Ciroc Red berry	3 400 HUF
Ciroc Apple	3 400 HUF
Eiko	3 500 HUF
Sevenhills Tokaji Furmint Vodka	4 300 HUF

RUM (4CL)

Mount Gay XO Triple Cask Blend	4 200 HUF
Eminente Reserva 7y	5 400 HUF
Diplomatico Reserva Exclusiva	3 400 HUF
Diplomatico Ambassador	15 500 HUF
Ron Zacapa Sistema 23 Solera	5 500 HUF
Santa Teresa 1796	4 200 HUF
Cubaney Exquisito 21y	4 900 HUF
Equiano Original Rum	4 300 HUF
Angostura 1787 15y	6 900 HUF
Don Papa Masskara	5 500 HUF
A.H. Riise Non Plus Ultra	8 500 HUF
Ron Zacapa Centenario XO	12 500 HUF
Ron Zacapa Centenario Royal	20 000 HUF
Santiago De Cuba Isla del Tesoro	29 900 HUF
Cachaca Ypióca Reserva Carvalho 2y	2 100 HUF



COGNAC , ARMAGNAC, BRANDY (4CL)

Frapin XO	11 300 HUF
Hennessy VSOP	5 900 HUF
Hennessy XO	14 000 HUF
Courvoisier L'essence Cognac	120 000 HUF
Martell XO	14 500 HUF
Remy Martin VSOP	5 500 HUF
Castarède XO Armagnac	6 200 HUF
Chateau de Breuil 30y Calvados	15 500 HUF

TEQUILA, MEZCAL (4CL)

Clase Azul Plata Tequila	13 500 HUF
Clase Azul Reposado Tequila	17 000 HUF
Clase Azul Anejo Tequila	35 000 HUF
Volcán De Mi Tierra Blanco Tequila	4 500 HUF
Volcán De Mi Tierra Reposado Tequila	4 800 HUF
Volcán De Mi Tierra Anejo Tequila	6 000 HUF
Patron Reposado Tequila	4 000 HUF
Don Julio Blanco	5 300 HUF
Don Julio 1942	12 300 HUF
Casamigos Mezcal	7 800 HUF
Clase Azul Mezcal	19 000 HUF
Bozal Espadin Mezcal	4 000 HUF
Bozal Cempasuchil Reserva Mezcal	13 700 HUF

VERMOUTH (8CL)

Cucielo Vermouth Di Torino Bianco	4 000 HUF
Manchino Vermouth Rosso	3 700 HUF
Martini Riserva Speciale Ambrato	3 400 HUF
Baldoria Rosso	3 000 HUF
Baldoria Dry	3 000 HUF
Baldoria Dry Umami	3 400 HUF
9diDante Rose	3 300 HUF
Carpano Antica Formula	3 300 HUF

LIQUEUR (6CL)

Sambuca Ramazotti	2 500 HUF
Pallini Limoncello	2 500 HUF
Ricard Pastis	2 500 HUF
Grand Marnier	2 500 HUF
Baileys (6cl)	2 500 HUF
Vivir Café VS	5 300 HUF

GRAPPA (4CL)

Grappa Regadin Chardonnay	3 000 HUF
Grappa Regadin Cabernet	3 000 HUF
Nonino Riserva 5y Antica Cuvée	4 900 HUF

PÁLINKA (4CL)

Szilva a szőlő hegyen 3 000 HUF

Az ősz ízeit a nagyszülők szőlőjében mindig a muskotályos fürtök és a szilvafák együtt teremteték meg. Akkoriban természetes volt, hogy a szőlők közé gyümölcsfákat is ültettek, így maradt meg a kertben a régi arány: fele muskotályos szőlő, fele szilva. Ez a kettősség őrzi ma is a múltat, és idézi fel az ősz gazdag, békés hangulatát.

Bestillo pálinka

Göncibarack	3 500 HUF
Piros Vilmoskörte	4 000 HUF
Málna	6 500 HUF
Szilva	3 000 HUF
Birs	3 500 HUF
Cigánymeggy	3 500 HUF

Prémium Árpád pálinka

Dupla Ágyas Kajsziparack 40%	4 000 HUF
Dupla Ágyas Cigánymeggy 60%	4 200 HUF

PÁRLATOK (4CL)

Árpád Gyömbér Párlat	4 000 HUF
Árpád Novum Szilva Esszencia	12 500 HUF
Rochelt Wachauer Williamsbirne	18 500 HUF

KESERŰ

& GYÓGYNÖVÉNY (4CL)

Unicum	2 200 HUF
Unicum Szilva	2 200 HUF
Unicum Orange	2 200 HUF
Unicum Barista	2 200 HUF
Unicum Riserva	2 500 HUF
Unicum Trezor	9 500 HUF
Campari (6cl)	2 500 HUF
Aperol (6cl)	3 500 HUF
Jägermeister	2 200 HUF
Ramazotti Amaro	2 200 HUF
Amaro Montenegro	2 200 HUF
Fernet Branca	2 200 HUF
Fernet Branca Menta	2 200 HUF
Benedictine D.O.M	2 200 HUF
Mandragola Likőr	2 900 HUF

VIZEK

FloeWater Szénsavas	1 350 HUF
Tisztított, Szűrt Víz 0,75 L	
FloeWater Szénsavmentes	1 350 HUF
Tisztított, Szűrt Víz 0,75 L	
Aqua Panna	2 200 HUF
Szénsavmentes Ásványvíz 0,75 L	
San Pellegrino	2 200 HUF
Szénsavas Ásványvíz 0,75L	

SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK

XIXO (0,25 L)	800 HUF
(Cola, Cola Zero, Cherry Cola, Ginger, Orange, Tonic, Tutti Frutti)	
Fever Tree (0,2L)	1 800 HUF
(Ginger Ale, Ginger beer, Cola, Mediterrán Tonic, Indián Tonic, Pink Grapefruit Soda)	
Double Dutch Tonic (0,2L)	1 800 HUF
(Uborka -Görögdinnye)	
Original Tonic (0,2L)	1 800 HUF
(Erdei Gyümölcs, Classic)	

ENERGIAITAL, VITAMINITAL

HELL Energy Drink (0,25L)	900 HUF
Swiss Laboratory – DeLaVie (0,25L)	900 HUF

ROSTOS ÜDÍTŐK, JEGES TEA

Dér Juice RostosGyümölcslevek (0,33 L)	1 650 HUF
Frissen Facsart Narancslé (0,2 L)	1 550 HUF
XIXO Ice Tea (0,25 L)	800 HUF

SÖREINK

A sör, mely évezredek óta az emberiség kedvenc malátából készült alkoholos üdítője.
Frissítő keserű ízét a komlónak köszönheti, melynek fajtái és mennyisége adják meg a sör jellegét.



CSAPOLT SÖRÖK:

Birra Moretti	1 600 Ft - 0,3l	3 000 HUF - 0,5l
Pater Linus	1 800 Ft - 0,25l	3 200 HUF - 0,5l

ÜVEGES SÖRÖK:

Paulaner alkoholmentes sör	1 800 HUF - 0,5 l
----------------------------	-------------------

KÁVÉ

Ristretto	1 150 UHF
Espresso	1 150 HUF
Lungo	1 150 HUF
Flat White dupla ristrettoval	2 200 HUF
Macchiato	1 250 HUF
Cappuccino	1 450 HUF

Alternatív növényi ital	+400 HUF
Berief- rizs, mandula, zab	
Alpro- kókusz	



LE BARIS

- indiai és costa ricai, 100% arabica, specialty besorolású kávéból készült saját brand
- étcsokoládé, intenzív citrusosság és kellemes savak jellemzik, enyhe fűszeres lecsengéssel

TEA

Friss mentatea	1 250 HUF
Althaus szálás teák	1 350 HUF

MATCHA LATTE

2 000 HUF

(PRÉMIUM MATCHA ZABTEJJEL KÉSZÍTVE)



ALLERGÉNEK

- 1 GLUTÉNT TARTALMAZÓ GABONA ÉS AZOKBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK
- 2 RÁKFÉLÉK ÉS AZOKBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK
/KAGYLÓK/
- 3 TOJÁS ÉS ABBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK
- 4 HALAK ÉS AZOKBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK
- 5 FÖLDIMOGYORÓ ÉS ABBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK
- 6 SZÓJABAB ÉS ABBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK
- 7 TEJ ÉS ABBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK
/BELEÉRTVE A LAKTÓZT IS/
- 8 DIÓFÉLÉK
/MANDULA, MOGYORÓ, DIÓ, KESUDIÓ, PEKÁNDIÓ, BRAZIL DIÓ, PISZTÁCIA/
- 9 ZELLER
- 10 MUSTÁR
- 11 SZEZÁMMAG ÉS ABBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK
- 12 KÉN-DIOXID
- 13 CSILLAGFÜRT ÉS ABBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK
- 14 PUHATESTŰEK ÉS ABBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK



FÉLPANZIÓ



VEGETÁRIÁNUS



VEGÁN



CSÍPÓS



LABEL ROUGE - HITELESÍTETT MINŐSÉGGARANCIA



BEEF JAPAN - HITELESÍTETT MINŐSÉGGARANCIA

Áraink az áfát tartalmazzák.

Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét,
hogy a számla végösszege 15%-os szervízdíjat tartalmaz.

Éttermünkben számlabontás nem lehetséges.

Kedves vendégeink, 2020. 10. 01-től éttermeinkben kizárólag környezetbarát,
újrahasznosított csomagolóanyagokat használunk!

A csomagolás ára: 500 Ft/db

Avalon Park Gasztronómiai vezetők - Csorba Balázs, Gönczi Tamás, Szepesi Gábor

Sous Chef - Soltész Krisztián, Törös Roland

Étteremvezető - Gera László, Somos Egon

Bar manager - Turucz Szilvia

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

Avalon Park leaders of gastronomy - Balázs Csorba, Tamás Gönczi, Gábor Szepesi

Sous Chef - Krisztián Soltész, Roland Törös

Ristorante manager - László Gera, Egon Somos

Bar manager - Szilvia Turucz