

AVALON

ristorante



SMALL PLATES

I sapori del nostro mondo / Taste of our world



Taco di Wagyu

Wagyu Taco

/ I, 7, 12 / 

5.900 Ft

+3.200 Ft

Dahl di lenticchie /Ragù indiano di lenticchie/ Lentil dahl (Indian lentil ragout)



3.400 Ft

Tonkatsu, ravanelli bianchi, wakame /Cotoletta fritta giapponese di mangalica/ Tonkatsu, daikon, wakame //japenese deep fried mangalitza cutlet/

/ I, 3, 4, 6, 11 /

3.900 Ft

Fish & Chips

/ I, 3, 4, 10, 12 /

3.800 Ft

Hummus con focaccia al forno

Hummus with pizza bianca

/ I, 11 /

2.900 Ft

Formaggio caprino, riso fritto, fichi, nocciola piemontese Goat cheese, fried rice, fig, piemonte hazelnut

/ 5, 7, 8 /

3.900 Ft

ANTIPASTI

Starter



Caprese con mozzarella di bufala

Mozzarella caprese

/ 7, 8, 12 / (V)

4.900 Ft

Fegato d'anatra, marmellata di pomodori, focaccia dolce

Cold duck liver, tomato jam, brioche

/ 1, 3, 5, 7, 8 /

7.500 Ft

Bistecca alla tartara

Beef tartare

/ 1, 5, 7, 8, 12 /

7.800 Ft

+3.900 Ft

Grissini, salsa Jersey

Grissini, Jersey dip

/ 1, 7 / (V)

3.200 Ft


BRODI

Soups



Brodo di pollo
Chicken broth with spiral pasta and vegetables
/ 1, 3, 9 /
3.800 Ft

Vellutata di piselli, panna cotta al pomodoro
Cream of green pea soup with tomato panna cotta
/ 7 / 
3.800 Ft

Zuppa di pomodoro toscana, pesto
Tuscan tomato soup with pesto
/ 5, 7, 8, 9 / 
3.500 Ft

PASTA



Spaghetti alla carbonara

Spaghetti carbonara

/ I, 3, 7, 9 /

5.200 Ft

Tagliatelle alla bolognese

Tagliatelle with bolognese ragout

/ I, 3, 7, 9, I2 /

5.400 Ft

Farfalle rosa al granchio reale rosso

Pink farfalle with king prawns

/ I, 2, 3, 7, 9, I2 /

5.600 Ft

+ 2.300 Ft

Linguine Aglio e olio

/ I, 7, 9, I2 / (V)

3.900 Ft

Avalon penne all'arrabbiata

Avalon penne arrabbiata

/ I, 7, I2 / (V) (D)

5.900 Ft

Penne alla Boscaiola con filetto di Omaha

Penne Boscaiola with Omaha bélszín

/ I, 7, 9 /

9.800 Ft

PASTA



Spaghetti alla carbonara

Spaghetti carbonara

/ I, 3, 7, 9 /

5.200 Ft

Tagliatelle alla bolognese

Tagliatelle with bolognese ragout

/ I, 3, 7, 9, I2 /

5.400 Ft

Farfalle rosa al granchio reale rosso

Pink farfalle with king prawns

/ I, 2, 3, 7, 9, I2 /

5.600 Ft

+ 2.300 Ft

Linguine Aglio e olio

/ I, 7, 9, I2 / (V)

3.900 Ft

Avalon penne all'arrabbiata

Avalon penne arrabbiata

/ I, 7, I2 / (V) (D)

5.900 Ft

+ 2.700 Ft

Penne alla Boscaiola con filetto di Omaha

Penne Boscaiola with Omaha bélszín

/ I, 7, 9 /

9.800 Ft

+ 3.200 Ft

SECONDI

Main course



Il Nostro Cordon bleu con purea di patate

Our Cordon bleu with mashed potato

/ 1, 3, 7 /

8.600 Ft

Guanciale di manzo, patate gratinate, bietole

Beef cheeks, potato gratin, swiss chard

/ 7, 9, 12 /

9.600 Ft

+ 3.300 Ft

Capocollo / coppa di Mangalica, zucca, aneto

Mangalitza chuck, marrow, dill

/ 7, 9, 12 /

8.600 Ft

SECONDI

Main course



Petto d'anatra, orzo perlato, porro

Duck breast, barley, leek

/ 1, 7 /

8.600 Ft

+3.300 Ft

Filetto di Branzino, cetriolo serpente cinese, pomodoro

Fillet of Sea bass, cucumber, tomato

/ 4, 7 /

9.800 Ft

Cavolo rapa ripieno

Stuffed kohlrabi

/ 9 / VEGAN

6.600 Ft

CONTORNI

Side dish



Purea di patate
Mashed potato

171 
2.200 Ft

Insalata di bulgur / grano spezzato
Bulgur salad

111 
2.200 Ft

Patate al burro arrostitite di stagione
Seasonal sauteed potato

171 
2.400 Ft

Insalata mista fresca
Mixed salad leaves


2.400 Ft

JOSPER GRIGLIATA SPAGNOLA

Josper spanish grill



Lombo di agnello neozelandese

Rack of lamb from New Zeland

/ 9, 10 /

5.900 Ft/100 g

+ 3.300 Ft
/ 100 g

Filetto di Angus Argentino

Angus beef filet mignon from Argentina

/ 9, 10 /

7.900 Ft/100 g

+ 5.300 Ft
/ 100 g

Filetto di Angus americano

Angus beef filet mignon (Omaha), USA

/ 9, 10 /

10.900 Ft/100 g

+ 7.500 Ft
/ 100 g

Ribeye Wagyu australiano //Jack's Creek/

Australian Wagyu Rib-eye steak, Jack's Creek

/ 9, 10 /

18.000 Ft / 100 g

+ 14.000 Ft
/ 100 g

Ribeye Wagyu giapponese

Japanese Wagyu Rib-eye steak

/ 9, 10 /

23.000 Ft / 100 g

+ 19.000 Ft
/ 100 g

Filetto Wagyu giapponese

Japanese Wagyu Strip loin

/ 9, 10 /

23.000 Ft / 100 g

+ 19.000 Ft
/ 100 g

MADE IN ITALY

PIZZE / PIZZA



Bufalina

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

| 1,7 |

5.200 Ft

Quattro formaggi

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

| 1,7 | (V)

4.800 Ft

Margherita

pomodoro, mozzarella
tomato, mozzarella

| 1,7 | (V)

3.800 Ft

Pizza Tartufo

mascarpone, crema di tartufo, mozzarella
mascarpone, truffle cream, mozzarella

| 1,7 | (V)

4.800 Ft

Primavera

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

| 1,7 |

5.900 Ft

AVALON SIGNATURE

PIZZE / PIZZA



Prosciutto

pomodoro, mozzarella, prosciutto
tomato, mozzarella, ham

| 1, 7 |

4.200 Ft

San Pietro

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

| 1, 7 |

4.900 Ft

Funghi

pomodoro, mozzarella, funghi di bosco
tomato, mozzarella, wild mushrooms

| 1, 7 |

4.600 Ft

Tonno

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

| 1, 4, 7, 12 |

4.900 Ft

Pizza pistacchio

Mozzarella, pistacchio, 'Nduja
mozzarella, pistachio, 'Nduja

| 1, 7 |

4.200 Ft

DOLCI
Desserts



Pasticcino alla crema Avalon

Avalon Mille feuille

/ 1, 3, 5, 7, 8 /

3.400 Ft

Tiramisu

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

3.900 Ft

+ 1.900 Ft

Pane alle noci pecan e budino al burro, gelato alla vaniglia

Bread & butter pudding with pecan, vanilla ice-cream

/ 1, 3, 7, 8 /

3.800 Ft

+ 1.900 Ft

Crema di riso / lamponi, spuma di limone, pan di spagna /

Rice pudding / raspberry, lemon foam, sponge cake /

/ 1, 3, 7 /

3.400 Ft

VINI PASSITI CONSIGLIATI
/DESSERT WINE/

NOME NAME	CANTINA VINERY	REGIONE REGION	BOTTIGLIA BOTTLE	BICCHIERE GLASS
Avalon Must <i>/alcohol free/</i>	Kvaszinger	Tokaj	5.000,- 0,75 l	1.600,- 8 cl
Kései Szüret 2021	Oremus	Tokaj / Tarcsl	13.500,- 0,5 l	2.700,- 1 dl
Szamorodni 2016	Szepsty	Mád	30.000,- 0,5 l	6.000,- 8 cl

BAMBINI

BRODI

Starter

Brodo con lumachine

Chicken broth

/ 1, 3, 9 /

2.900 Ft

Vellutata di piselli

Cream of green pea soup

/ 9 / 

2.700 Ft

Zuppa di pomodoro

Tomato soup

/ 5, 7, 8, 9 / 

2.600 Ft

SECONDI PIATTI

Main course

Petto di pollo fritto con patate fritte

Deep fried chicken breast with french fries

/ 1, 3, 7 /

3.100 Ft

Spaghetti alla bolognese

Spaghetti with bolognese ragout

/ 1, 7, 9, 12 /

2.900 Ft

Penne al pomodoro

Penne with tomato

/ 1, 7, 9 / 

2.800 Ft

Pasta al formaggio

Cheesy pasta

/ 1, 7 / 

2.800 Ft

MINI PIZZA

Pizza al salame

pomodoro, salame, mozzarella / tomato, salame, mozzarella

/ 1, 7 /

2.700 Ft

Margherita

Pomodoro, mozzarella / tomato, mozzarella

/ 1, 7 / 

2.600 Ft

Pizza Maya Original

mozzarella, mais, prosciutto pomodoro / mozzarella, sweet corn, ham, tomato

/ 1, 7 /

2.700 Ft

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



PICCANTE
SPICY

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: 350 HUF/pz

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: 350 HUF/box*

*Responsabili della gastronomia di Avalon Park / Avalon Park leaders of gastronomy
Péter Veres, Tamás Gönczi, Gábor Szepesi*

*Sous Chef - Károly Ónodi, Ágoston Barócsi
Manager del ristorante / Ristorante manager - Balázs Csorba, László Gera*