



THE CLUB

AVALON

GRILL & EXPERIENCE

the island of calmness



## Előételek - Starters

<b>BBQ csirkeszárnyak</b> <i>BBQ chicken wings</i> (1, 6, 12) 🍴	<b>2.900 Ft</b>
<b>Ropogós bundában sült királyrák roppanós hajdinasalátával</b> <i>Deep fried king prawns with crispy buckwheat salad</i> (1, 2, 3, 9, 12) 🍴 +1.200 Ft	<b>3.500 Ft</b>
<b>Erdélyi padlizsánkrém</b> <i>Traditional Transylvanian aubergine puree</i> (1, 3, 5, 8) 🍴	<b>2.500 Ft</b>
<b>Cézár saláta füstölt csirkemellel</b> <i>Caesar salad with smoked chicken breast</i> (1, 3, 4, 5, 8, 10) 🍴 +1.200 Ft	<b>3.900 Ft</b>

---

---

## Levesek - Soups

<b>Ázsiai húsleves (rákkal vagy marhával)</b> <i>Asian broth (shrimps or beef)</i> (1, 4, 5, 6, 9) 🍴	<b>3.700 Ft</b>
<b>Gulyásleves</b> <i>Goulash Soup</i> (9) 🍴	<b>2.400 Ft</b>

---

---

## Főételek - Main dish

<b>Csirkemell supreme, gnocchi, karfiol, shimeji gomba</b> <i>Chicken supreme, gnocchi, cauliflower, shimeji mushroom</i> (1, 3, 5, 7, 9) 🍴	<b>4.500 Ft</b>
<b>Lazac steak, cukorborsó, gyömbér</b> <i>Salmon steak, sugar snap pea, ginger</i> (4) 🍴 + 2.200 Ft	<b>6.500 Ft</b>



<b>Grillezett sertésszűz, lecsó, parázsburgonya</b> <i>Grill pork tenderloin, ratatouille, potatoes</i> (1, 9) 🍴	<b>4.900 Ft</b>
<b>BBQ sertésoldalas, céklás káposztasaláta, cheddar sajt, héjában sült burgonya</b> <i>BBQ pork ribs, beetroot and cabbage salad, cheddar, jacket potato</i> (1, 3, 6, 7) 🍴 + <b>4.000 Ft</b>	<b>8.500 Ft</b>
<b>Grillezett A2 Jersey tehén sajt, friss saláta, szecsuán borsos üvegtészta ropogós</b> <i>Grilled Jersey cow cheese and fresh mix salad leaves and glass noodle</i> (1, 7) 🍴	<b>5.400 Ft</b>
<b>Sült karfiolsteak, zöldfűszeres kecskesajtos bulgerral</b> <i>Grilled cauliflower steak with green herbs and goat cheese flavoured bulgur</i> (1, 7) 🍴	<b>4.100 Ft</b>

---

---

## Street food

<b>THE CLUB burger hasáburgonyával</b> <i>THE CLUB burger with french fries</i> (1, 3, 7, 11, 12) 🍴	<b>4.700 Ft</b>
<b>Pulled pork szendvics édesburgonyával</b> <i>Pulled pork sandwich with sweet potato</i> (1, 3, 7, 9, 12) 🍴	<b>4.700 Ft</b>
<b>Csirke wrap hasáburgonyával</b> <i>Chicken wrap with french fries</i> (1, 3, 6, 7, 9, 12) 🍴	<b>3.800 Ft</b>
<b>Marha wrap hasáburgonyával</b> <i>Beef wrap with french fries</i> (1, 3, 7, 9, 12) 🍴	<b>4.500 Ft</b>



## Szósztok - Sauces

<b>Avalon</b> <i>Avalon burger sauce</i> (9, 10)	<b>900 Ft</b>
<b>Zöldfűszeres, fokhagymás majonéz</b> <i>Garlic mayo with green peppercorn</i> (3, 12)	<b>900 Ft</b>
<b>BBQ</b> <i>Homemade BBQ</i> (9, 6, 12)	<b>900 Ft</b>
<b>Majonézes Jalapeno</b> <i>Jalapeno mayonnaise</i> (3, 9, 10, 12)	<b>900 Ft</b>

---

## Desszert - Dessert

<b>Sós-karamell Avalon krémes</b> (1, 3, 5, 7) 🍷	<b>2.400 Ft</b>
<b>Opera szelet</b> <i>Opera cake</i> (1, 3, 7, 8) 🍷	<b>2.300 Ft</b>
<b>Málna, pisztácia</b> <i>Raspberry-pistachio</i> (3, 7, 8) 🍷	<b>2.300 Ft</b>
<b>Somlói galuska</b> (1,3,5,7,8) 🍷	<b>2.400 Ft</b>
<b>Fekete erdő</b> <i>Black Forest slice</i> (1, 3, 7) 🍷	<b>2.300 Ft</b>



## Gyerek étlap - Bambini

<b>Szezonális gyümölcsleves</b> <i>Seasonal fruit soup</i> (7)	<b>1.400 Ft</b>
<b>Rántott tanyasi csirkemell, hasáburgonya</b> <i>Deep fried chicken breast</i> (1, 3)	<b>3.400 Ft</b>
<b>Maya burger, hasáburgonya</b> <i>Chicken burger with french fries</i> (1, 3, 7, 12)	<b>3.200 Ft</b>

---

---

## Allergének

- 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 and 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** **Szezámag és abból készült termékek**  
*Sesame seeds and products made from them*
- 12** **Kén-dioxid**  
*Sulfur dioxide*
- 13** **Csillagfürt és abból készült termékek**  
*Star cluster and products made from it*
- 14** **Puhatestűek és abból készült termékek**  
*Molluscs and products made from them*



**FÉLPANZIÓ / HALF BOARD**



## The Club Cocktail's

<b>Café Negroni</b> <i>Café vivir, Manchino vermouh rosso, Campari</i>	<b>3.600 Ft</b>
<b>Begroni</b> <i>Ardbeg Wee Beastie, Campari, Cocchi Vermouh</i>	<b>3.300 Ft</b>
<b>Avalon Spritz</b> <i>PerSe Aperitivo, Áfonya, Lime, Szóda</i>	<b>3.500 Ft</b>
<b>Hugo</b> <i>Bodzalikór, Prosecco, Menta, Lime, Szóda</i>	<b>4.200 Ft</b>
<b>Southern Ginger</b> <i>Southern comfort, Fever Tree gyömbér</i>	<b>2.800 Ft</b>
<b>Mojito</b> <i>Rum, Angostura, Lime, Nádcukor, Szóda</i>	<b>3.600 Ft</b>
<b>Cuba Libre</b> <i>Rum, Fever Tree Cola, Lime</i>	<b>3.400 Ft</b>
<b>Batanga</b> <i>Volcán Blanco tequila, Maldon só, Lime, Fever Tree Cola</i>	<b>3.800 Ft</b>
<b>Cantaritos</b> <i>123Dos organic Reposado Tequila, Friss narancslé, Lime, Grapefruitlé, Maldon só</i>	<b>3.600 Ft</b>
<b>Margarita</b> <i>Volcán Blanco tequila, Cointreau, Lime, Cukorszirup</i>	<b>3.800 Ft</b>
<b>Mexican Mule</b> <i>Volcán Blanco tequila, Lime, Fever Tree gyömbér sör, Angostura bitter</i>	<b>3.800 Ft</b>
<b>Mezcal Margarita</b> <i>Illegal mezcal, Triple sec, Lime, Agave szirup, Maldon só</i>	<b>3.600 Ft</b>



<b>Paloma</b>	<b>3.800 Ft</b>
<i>Fever Tree Grapefruit Soda , Lime, Agave szirup, Grapefruit</i>	
<b>Gingery Pedro Collins</b>	<b>3.400 Ft</b>
<i>Kubai rum, Friss gyömbér, Lime, Szóda</i>	
<b>Shanky's-Tonic</b>	<b>2.900 Ft</b>
<i>Shanky's Whip Irish Whiskey likőr, tonik, citrus</i>	
<b>Golten Soda</b>	<b>3.500 Ft</b>
<i>Fever Tree Grapefruit Soda , Grapefruit Soda, Citrus</i>	



## Prémium csapolt sörök - Premium draft beers

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Cece Lager</b>	<b>990 Ft</b>	<b>1.800 Ft</b>
<i>Egy könnyű ívós sör, mely megfelel a legelterjedtebb magyar közízlésnek. Ízében a nem túl keserű, malátás jegyek dominálnak.</i>		
	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Pater Linus</b>	<b>1.300 Ft</b>	<b>2.300 Ft</b>
<i>Kevésbé komlózott belga típusú blonde ale, édes malátás lecsengéssel.</i>		
	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Erdinger urweisse</b>	<b>1.300 Ft</b>	<b>2.300 Ft</b>
<i>Kimondottan ajánljuk a karakteres, rusztikus bajor búzasört kedvelőknek. Titka a felhasznált karamellmaláta és a főzőmester eredeti 125 éves tradicionális receptje.</i>		
	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Lindemans meggy</b>	<b>1.400 Ft</b>	<b>2.600 Ft</b>
<i>Spontán erjesztésű meggysör. Kissé ködös megjelenéssel, amit a rendkívül magas gyümölcsstartalomnak köszönhet.</i>		
	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Fehér Nyúl Turbid</b>	<b>1.400 Ft</b>	<b>2.600 Ft</b>
<i>Standard New England IPA krémes kortyérzettel, ködös megjelenéssel és az amerikai komlóknak köszönhetően trópusi gyümölcsös illat jegyekkel.</i>		
	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Beertailor - Heat Wave</b>	<b>1.400 Ft</b>	<b>2.600 Ft</b>
<i>Penge savak, mámorító sárgabarack íz és illat. A Barack a só és a koriander fúziójából valami igazán különleges íz kerül elő, ami mindig valami új oldalát mutatja meg és ettől lesz ez a tétel igazán különleges.</i>		





## Üveges sörök - Bottled beers

<b>Paulaner Pils alkoholmentes</b>	<b>0,33l</b> <b>1.200 Ft</b>
<b>Paulaner Weissbier alkoholmentes</b>	<b>0,5l</b> <b>1.400 Ft</b>
<b>Bernard Cherry alkoholmentes</b>	<b>0,5l</b> <b>1.300 Ft</b>
<b>Warsteiner Pils</b>	<b>0,33l</b> <b>1.500 Ft</b>
<b>ESTRELLA Damm INEDIT</b>	<b>0,75 L</b> <b>9.900 Ft</b>

---

---

## Tequila, Mezcal, Sotol, Bacanora (4cl)

<b>Volcán De Mi Tierra Blanco</b>	<b>2.800 Ft</b>
<b>Volcán De Mi Tierra Reposado</b>	<b>3.000 Ft</b>
<b>Volcán De Mi Tierra Cristalino Anejo</b>	<b>3.300 Ft</b>
<b>Código1530 Rosa</b>	<b>2.900 Ft</b>
<b>Tequila 123 Uno Organic Blanco</b>	<b>2.400 Ft</b>
<b>Tequila 123 Dos Organic Reposado</b>	<b>2.800 Ft</b>
<b>Tequila 123 Tres Organic Anejo</b>	<b>2.900 Ft</b>
<b>Illegal Reposado Mezcal</b>	<b>2.800 Ft</b>
<b>Coyote Triunfo Del Desierto Chihuahua Sotol</b>	<b>2.700 Ft</b>
<b>Bacanora Cielo Rojo</b>	<b>2.900 Ft</b>



## Gin (4cl)

<b>The Stin Sloe Gin &amp; Original Berries Tonic</b>	<b>3.900 Ft</b>
<b>Hendrick's &amp; Double Dutch Cucumber Tonic</b>	<b>3.900 Ft</b>
<b>Tobermory &amp; Fever Tree Mediterran Tonic</b>	<b>3.900 Ft</b>
<b>Kapriol Dry Gin &amp; Fever Tree Indian Tonic</b>	<b>3.900 Ft</b>
<b>Monkey47 &amp; Fever Tree Mediterran Tonic</b>	<b>4.800 Ft</b>
<b>Junimperium Rhubarb &amp; Fever Tree Raspberry-Rhubarb</b>	<b>3.900 Ft</b>

---

---

## Whisky (4cl)

<b>Jameson</b>	<b>2.400 Ft</b>
<b>RedBreast 12y</b>	<b>2.400 Ft</b>
<b>Johnnie Walker Double Black</b>	<b>3.100 Ft</b>
<b>Johnnie Walker Platinum</b>	<b>3.400 Ft</b>
<b>Ardbeg 5y</b>	<b>3.100 Ft</b>
<b>Caol Ila 12y</b>	<b>3.100 Ft</b>
<b>Makers Mark</b>	<b>2.200 Ft</b>
<b>Bulleit Rye</b>	<b>2.400 Ft</b>
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b>	<b>2.900 Ft</b>
<b>The Fujisun</b>	<b>4.200 Ft</b>
<b>Shinobu 10y</b>	<b>3.500 Ft</b>



## **Rum (4cl)**

<b>Havana Club 7y</b>	<b>2.400 Ft</b>
<b>Don Papa Baroko</b>	<b>2.900 Ft</b>
<b>Diplomatico Reserva</b>	<b>3.100 Ft</b>
<b>Zacapa Centenario 23y</b>	<b>3.400 Ft</b>
<b>Eminente 7y</b>	<b>2.900 Ft</b>

---

---

## **Vodka (4cl)**

<b>Grey Goose</b>	<b>2.700 Ft</b>
<b>Beluga Noble Russian</b>	<b>2.900 Ft</b>
<b>Belvedere Single</b>	<b>2.700 Ft</b>
<b>Estate Rye Lake</b>	
<b>Belvedere</b>	<b>2.500 Ft</b>
<b>Blackberry&amp;lemongrass</b>	
<b>Absolut Elyx</b>	<b>2.400 Ft</b>

---

---

## **Brandy&Cognac (4cl)**

<b>Metaxa 12*</b>	<b>2.200 Ft</b>
<b>Martell V.S.O.P</b>	<b>2.900 Ft</b>
<b>Hardy XO Cognac</b>	<b>3.200 Ft</b>
<b>Hennessy XO Cognac</b>	<b>7.900 Ft</b>



## Liqueur (4cl)

<b>Ramazzotti Sambuca</b>	<b>1.900 Ft</b>
<b>Ramazzotti Amaro</b>	<b>1.900 Ft</b>
<b>Pallini Limoncello</b>	<b>1.700 Ft</b>
<b>Shanky's Whip Black Irish <i>whiskey likőr</i></b>	<b>2.100 F</b>
<b>Italicus Bergamotto Likőr</b>	<b>2.200 Ft</b>
<b>Cointreau Narancslikőr</b>	<b>2.200 Ft</b>
<b>Vivir Café VS</b>	<b>2.400 Ft</b>

---

---

## Gyógynövény&Keserű (4cl)

<b>Zwack Unicum</b>	<b>2.000 Ft</b>
<b>Zwack Unicum Szilva</b>	<b>2.000 Ft</b>
<b>Zwack Unicum Barista</b>	<b>2.000 Ft</b>
<b>Zwack Unicum Riserva</b>	<b>2.200 Ft</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>2.000 Ft</b>
<b>Campari (6cl)</b>	<b>2.000 Ft</b>
<b>Aperol (6cl)</b>	<b>2.000 Ft</b>
<b>Mancino Vermouth Rosso</b>	<b>2.200Ft</b>
<b>Cocchi Vermouth Di Torino</b>	<b>2.200 Ft</b>



## Pálinka (4cl)

### Nobilis

Kajsziбарack 2.200 Ft

Ágyas meggy 2.300 Ft

55% Vilmoskörte 2.600 Ft

55% Szilva 2.600 Ft

### Bestillo

Gönci барack 2.300 Ft

Piros Vilmoskörte 2.400 Ft

Málna cuvée 3.400 Ft

### Márton és Lányai

Irsai Olivér szőlő pálinka 2.500 Ft

Birsalma 2.900 Ft

Érlelt Alma 3.200 Ft

Gurulós Málna 4.500 Ft

---

## Rostos gyümölcslevek (0,33l)

100% Dér Almalé 1.400 Ft

100% Dér Almalé Mangóval 1.400 Ft

100% Dér Almalé Őszibarackkal 1.400 Ft

100% Dér Almalé Céklával 1.400 Ft



## Soft drinks

<b>Avalon Limonádé</b>	<b>1.800 Ft</b>
<b>Házi Szörpök (0,5l)</b>	<b>1.800 Ft</b>
<b>XIXO Jeges Tea (0,25l)</b> <i>Különböző ízvilággal rendelkező fekete és zöld teák</i>	<b>800 Ft</b>
<b>XIXO (0,25l)</b> <i>Cola, Cola Zero, Orange, Ginger, Tonic, Lemon, Mojito, Mango Mojito, Tutti Frutti</i>	<b>800 Ft</b>
<b>Fever Tree üdítők (0,25l)</b> <i>Cola, Mediterrán tonic, Indian tonic</i>	<b>1.500 Ft</b>
<b>Double Dutch Cucumber (uborka) tonic (0,2l)</b>	<b>1.400 Ft</b>
<b>The Original Berries tonic (bogyós gyümölcs) (0,2l)</b>	<b>1.250 Ft</b>
<b>Floe Water szűrt víz (0,75l) szénsavas, szénsavmentes</b>	<b>1.300 Ft</b>
<b>Aqua Panna (0,25l)</b>	<b>900 Ft</b>
<b>San Pellegrino (0,25l)</b>	<b>900 Ft</b>
<b>HELL Energiatalok (0,25l)</b> <i>Változatos ízvilágú energiatalok</i>	<b>900 Ft</b>

---

## Teakínálat - Tea offers

<b>Sencha zöld</b>	<b>1.300 Ft</b>
<b>Strawberry cream</b>	<b>1.300 Ft</b>
<b>Earl grey</b>	<b>1.300 Ft</b>
<b>Red fruit</b>	<b>1.300 Ft</b>
<b>Kamilla</b>	<b>1.300 Ft</b>



## Kávélap - Coffee list

<b>Ristretto</b>	<b>900Ft</b>
<b>Espresso</b>	<b>900 Ft</b>
<b>Espresso doppio</b>	<b>1.500 Ft</b>
<b>Cortado</b>	<b>1.000Ft</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>1.000 Ft</b>
<b>Bronte Cappuccino</b> <i>eredeti Bronte pisztáciával</i>	<b>1.600 Ft</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>1.200 Ft</b>
<b>Flat white</b> <i>dupla ristrettoval</i>	<b>1.500 Ft</b>
<b>Melange</b>	<b>1.200 Ft</b>
<b>Fűszeres vanília latte</b>	<b>1.600 Ft</b>
<b>Kókusz latte</b>	<b>1.600 Ft</b>

**Kávédát igény esetén, alternatív növényi italból is elkészítjük +400Ft**  
**(Berief - zab, mandula, rizs / Alpro - kókusz)**

<b>Klasszikus Forró csokoládé Tonkababbal/Színes cukorkával</b>	<b>1.200 Ft</b>
<b>Kókuszos Forró Csokoládé</b>	<b>1.400 Ft</b>
<b>Forró Csokoládé Shanky's Whiskey Likőrrel</b>	<b>2.700 Ft</b>
<b>Forralt bor</b>	<b>1.500 Ft</b>



## Borlap - Wine list

Típus	Pincészet	Borvidék	Évjárat	Palack (0,75l)	Pohár (1,5dl)
<b>Fehér borok - White wines</b>					
Cserszegi Fűszeres Parázs	Avasi Présház	Bükk-Miskolc	2021	8.000.-	1.600.-
Bio Muscat Blanc	Gróf Degenfeld	Tarcal/Tokaj	2022	8.000.-	1.600.-
Chardonnay	Rupert	Villány	2022	9.500.-	1.900.-
Selection Furmint HZ Maison Aux Pois	Mád/Tokaj	Mád/Tokaj	2021	10.900.-	2.180.-
Sauvignon Blanc	Matua	Új-Zéland	2022	13.500.-	2.800.-
<b>Vörös borok - Red wines</b>					
Csakegyszóval Pinot Noir	St.Andrea	Eger	2022	12.900,-	2.600.-
Enigma	Kiss Gábor	Villány	2020	17.900,-	3.600.-
Esszencia Villányi Franc	Bock	Villány	2018	17.500.-	3.500.-
Barbár	Heimann	Szekszárd	2019	26.900.-	
<b>Pezsgő - Prosecco - Champagne - Prosecco</b>					
Extra Dry	Kreinbacher	Magyarország/ Nagy-Somló	NV	12.000.-	2.400.-
Prosecco DOCG	Foss Marai	Olaszország/ Valdobbiadene	NV	13.500.-	2.700,-
Imperial Brut	Moet & Chandon	Franciaország/ Champagne	NV	30.000.-	
Imperial Ice	Moet & Chandon	Franciaország/ Champagne	NV	44.500.-	
<b>Rosé bor - Rosé wine</b>					
Amphora Rosé	Bock	Villány	2022	9.900.-	2.000.-
<b>Édes bor - Sweet wine</b>					
Késői szüret	Oremus Tarcal	Tokaj/ Tarcal	2019	11.900.-	3.000.- 1 dl





**Avalon Park Chefs: Gábor Szepesi, Tamás Gönczi**  
**THE CLUB's Chef: Dávid Gajdos**  
**Manager: Péter Molnár, Gergő Vaskó**

**Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a számla 14%-os szervízdíjat tartalmaz.**  
*Dear customers! Please note that we have an additional 14% service charge.*

**Áraink forintban értendők és az ÁFA-t tartalmazzák.**  
*Our prices are in HUF and include vat.*

**Desszertjeinkhez kérje pincéreink segítségét!**  
**Kedves vendégeink, 2020. október 1-től éttermeinkben kizárólag környezetbarát,**  
**újrahasznosított lebomló csomagoló anyagokat használunk!**  
**Csomagolás ára: 350 Ft/db**

*For our selection of dessert please ask for our waiter.*  
*We would like to inform you that our restaurants from 1. october 2020*  
*only working with recycled degrading take a way boxes and straws.*  
*Packing price: 350 HUF/box*