



THE CLUB



AVALON

GRILL & EXPERIENCE

the island of calmness





## Előételek - Starters

<b>BBQ csirkeszárnyak</b> (1, 2, 3) 	<b>2.800 Ft</b>
<i>BBQ chicken wings</i>	
<b>Ropogós bundában sült királyrák roppanós hajdinasalátával</b> (4, 5, 6, 1)	<b>3.400 Ft</b>
<i>Deep fried king prawns with crispy buckwheat salad</i>	
<b>Erdélyi padlizsánkrém</b> (5, 6, 7, 8) 	<b>2.200 Ft</b>
<i>Traditional Transylvanian aubergine puree</i>	
<b>Cézár saláta</b> (5, 6, 7, 8, 9, 11, 13)	<b>3.200 Ft</b>
<i>Caesar Salad</i>	
+ csirke / chicken	<b>1.000 Ft</b>
+ garnéla / prawn	<b>1.000 Ft</b>

---

---

## Levesek - Soups

<b>Ázsiai húsleves</b> (rákkal vagy marhával) (3, 1, 4, 9) 	<b>3.500 Ft</b>
<i>Asian broth (shrimps or beef)</i>	
<b>Gulyásleves</b> (3) 	<b>2.200 Ft</b>
<i>Goulash Soup</i>	

---

---

## Főételek - Main dish

<b>Paprikás csirke</b> (3, 5, 6, 13) 	<b>4.400 Ft</b>
<i>Chicken paprikas</i>	
<b>Füstös kacsamell, barnavajas karfiolpürével, burgonyagombóccal</b> (2, 3, 5, 6, 13)	<b>6.900 Ft</b>
<i>Smoked duck breast, brown butter, cauliflower puree, fried gnocchi</i>	
<b>Grillezett sertésszűz, lecsó, parászburgonya</b> (2, 3) 	<b>4.800 Ft</b>
<i>Grill pork tenderlion, ratatouille, potatoes</i>	
<b>BBQ sertésoldalas, céklás káposztasaláta, cheddar sajt, héjában sült burgonya</b> (1, 2, 3, 6, 13)	<b>8.500 Ft</b>



*BBQ pork ribs, beetroot and cabbage salad, cheddar, jacket potato*

**Grillezett A2 Jersey tehén sajt, friss saláta,**

**szecsuan borsos üvegtészta ropogós (1, 3, 13)**

**5.200 Ft**

*Grilled Jersey cow cheese and fresh mix salad leaves and glass noodle*

**Karfiol steak grillezve, zöldfűszeres kecskesajtos bulgurral (3, 13)**

**3.900 Ft**

*Grilled cauliflower steak with green herbs and goat cheese flavoured bulgur*

---

---

## Street food

**THE CLUB burger (1, 2, 5, 6, 10, 11, 13)**

**4.500 Ft**

**Pulled pork szendvics (1, 2, 3, 5, 6, 13)**

**4.800 Ft**

*Pulled pork sandwich*

**Csirke wrap (1, 3, 5, 6, 13)**

**3.500 Ft**

*Chicken wrap*

**Marha wrap (1, 3, 5, 6, 13)**

**4.500 Ft**

*Beef wrap*

---

---

## Szószer - Sauces

**Avalon (1, 6)**

**800 Ft**

*Avalon burger sauce*

**Zöldfűszeres, fokhagymás majonéz (1, 6)**

**800 Ft**

*Garlic mayo with green peppercorn*

**BBQ (1, 2, 3)**

**800 Ft**

*Homemade BBQ*

**Majonézes Jalapeno (1, 6)**

**800 Ft**

*Jalapeno mayonnaise*



## Desszert - Dessert

<b>Avalon krémes</b> (5, 6, 8, 13)	<b>2.300 Ft</b>
<b>Opera szelet</b> (2, 5, 6, 12, 13) <i>Opera cake</i>	<b>2.200 Ft</b>
<b>Sajttorta</b> (5, 6, 13) <i>Cheese cake</i>	<b>2.100 Ft</b>
<b>Epres-vaniliás tarte</b> (5, 6, 8, 13)	<b>1.900 Ft</b>
<b>Fekete erdő</b> (5, 6, 13) <i>Black Forest slice</i>	<b>2.300 Ft</b>

---

---

## Gyerek étlap - Bambini

<b>Csésze leves</b> (3) <i>Cup of soup</i>	<b>1.200 Ft</b>
<b>Tanyasi csirkemell, hasáburgonya</b> (3, 5, 13) <i>Deep fried chicken breast</i>	<b>3.400 Ft</b>
<b>Maya burger</b> (1, 2, 5, 6, 13) <i>Chicken burger</i>	<b>2.700 Ft</b>

---

---

## Allergének - Allergens

kén/sulfur: 1  
vaj/butter: 2  
zeller/celery: 3  
rák/crayfish: 4  
glutén/gluten: 5

tojás/egg: 6  
diófélék/walnut: 7  
mogyoró/hazelnut: 8  
hal/fish: 9  
szezámmag/seasame: 10

mustár/mustard: 11  
mandula/almond: 12  
tej/milk: 13



## The Club Cocktail's

<b>Café Negroni</b> <i>Café vivir, Manchino vermouth rosso, Campari</i>	<b>3.600 Ft</b>
<b>Avalon Spritz</b> <i>Vermouth Rosso, Áfonya, Lime, Szóda</i>	<b>3.300 Ft</b>
<b>Aperol Spritz</b> <i>Aperol, Prosecco, Narancs, Szóda</i>	<b>3.500 Ft</b>
<b>Hugo</b> <i>Bodzalikőr, Prosecco, Menta, Lime, Szóda</i>	<b>3.400 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>Espolón Blanco tequila, Maldon só, Lime, Fever Tree Cola</i>	<b>3.600 Ft</b>
<b>Cantaritos</b> <i>123Dos organic Reposado Tequila, Friss narancslé, Citromlé, Grapefruitlé, Maldon só</i>	<b>3.600 Ft</b>
<b>Margarita</b> <i>Espolón tequila Blanco, Cointreau, Citromlé, Cukorszirup</i>	<b>3.600 Ft</b>
<b>Mexican Mule</b> <i>Espolón tequila Blanco, Citromlé, Fever Tree gyömbér sör, Angostura bitter</i>	<b>3.600 Ft</b>
<b>Mezcal Margarita</b> <i>Illegal mezcal, Triple sec, Citromlé, Agave szirup, Maldon só</i>	<b>3.600 Ft</b>



## The Club Cocktail's

<b>Paloma</b>	<b>3.600 Ft</b>
<i>Espolón Blanco tequila, Citromlé, Agave szirup, Grapefruit</i>	
<b>Americano</b>	<b>3.200 Ft</b>
<i>Campari, Manchino vermouth rosso, Narancs</i>	
<b>Garibaldi</b>	<b>2.900 Ft</b>
<i>Campari, Friss narancslé</i>	
<b>Gingery Pedro Collins</b>	<b>3.400 Ft</b>
<i>Kubai rum, Friss gyömbér, Lime, Szóda</i>	



## Prémium csapolt sörök - Premium draft beers

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<b>BAZ Beer BAZ light year</b>	<b>990 Ft</b>	<b>1.800 Ft</b>
<i>A német stílusú helles egy malátahangsúlyos láger sör, amely a kellemes malátaédességet és testet virágos nemes komlóval és visszafogott keserűséggel egyensúlyozza ki.</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 Málna</b>	<b>1.400 Ft</b>	<b>2.600 Ft</b>
<i>A spontán erjesztésű sörökre jellemző savanykás ízvilágot a hozzáadott málna gyümölcsössége egészíti ki.</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>		



## 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>Espolón Blanco Tequila</b>	<b>2.300 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>2.100 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)

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

---

---

## Vodka (4cl)

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

---

---

## Brandy&Cognac (4cl)

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



## 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</b> <i>whiskey likőr</i>	<b>2.100 Ft</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>1.800 Ft</b>
<b>Zwack Unicum Szilva</b>	<b>1.900 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>1.900 Ft</b>
<b>Campari (6cl)</b>	<b>1.900 Ft</b>
<b>Aperol (6cl)</b>	<b>1.900 Ft</b>
<b>Mancino Vermouth Rosso</b>	<b>2.200 Ft</b>



## Pálinka (4cl)

### Nobilis

Kajszi barack	2.200 Ft
Ágyas meggy	2.300 Ft
55% Vilmoskörte	2.600 Ft
55% Szilva	2.600 Ft

### Bestillo

Gönci barack	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	1.200 Ft
100% Dér Almalé Mangóval	1.200 Ft
100% Dér Almalé Őszibarackkal	1.200 Ft



## Soft drinks

<b>The Club Limonádé</b>	<b>1.600 Ft</b>
<b>XIXO Jeges Tea (0,25l)</b> <i>Különböző ízvilággal rendelkező fekete és zöld teák</i>	<b>600 Ft</b>
<b>XIXO (0,25l)</b> <i>Cola, Cola Zero, Orange, Ginger, Tonic, Lemon, Mojito, Mango Mojito, Tutti Frutti</i>	<b>600 Ft</b>
<b>Fever Tree üdítők (0,25l)</b> <i>Cola, Mediterrán tonic, Indian tonic</i>	<b>1.100 Ft</b>
<b>Double Dutch Cucumber (uborka) tonic (0,2l)</b>	<b>1.200 Ft</b>
<b>The Original Berries tonic (bogyós gyümölcs) (0,2l)</b>	<b>1.200 Ft</b>
<b>Floe Water szűrt víz (0,75l) szénsavas, szénsavmentes</b>	<b>1.200 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>600 Ft</b>

---

---

## Teakínálat - Tea offers

<b>Sencha zöld</b>	<b>1.000 Ft</b>
<b>Strawberry cream</b>	<b>1.000 Ft</b>
<b>Earl grey</b>	<b>1.000 Ft</b>
<b>Red fruit</b>	<b>1.000 Ft</b>
<b>Kamilla</b>	<b>1.000 Ft</b>



## Kávélap - Coffee list

<b>Ristretto</b> <i>(dark / medium roast)</i>	<b>800 Ft</b>
<b>Espresso</b> <i>(dark / medium roast)</i>	<b>800 Ft</b>
<b>Espresso doppio</b> <i>(dark / medium roast)</i>	<b>1.400 Ft</b>
<b>Cortado</b> <i>(dark / medium roast)</i>	<b>900 Ft</b>
<b>Bronte Cappuccino</b> <i>(eredeti Bronte piztáciával)</i>	<b>1.600 Ft</b>
<b>Cappuccino</b> <i>(dark / medium roast)</i>	<b>1.000 Ft</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>1.200 Ft</b>
<b>Flat white</b> <i>(dupla ristrettoval)</i>	<b>1.200 Ft</b>
<b>Melange</b>	<b>1.200 Ft</b>
<b>Ice cappuccino</b>	<b>1.200 Ft</b>
<b>Fűszeres vanília latte</b>	<b>1.600 Ft</b>
<b>Avalon Kapucíner</b>	<b>1.000 Ft</b>
<b>Kókusz latte</b>	<b>1.600 Ft</b>



## Borlap - Wine list

Típus	Pincészet	Borvidék	Évjárat	Palack (0,75l)	Pohár (1,5dl)
-------	-----------	----------	---------	-------------------	------------------

### Fehér borok - White wines

Furmint Zafir Dűlő	Árpád-hegy	Tokaj	2021	6.900.-	1.400.-
--------------------	------------	-------	------	---------	---------

Cserszegi Fűszeres	Avasi Présház	Bükk-Miskolc	2021	8.000.-	1.600.-
--------------------	---------------	--------------	------	---------	---------

Parázs Sauvignon Blanc	Sauska	Tokaj	2022	8.900.-	1.800.-
---------------------------	--------	-------	------	---------	---------

Chardonnay	Ruppert	Villány	2021	9.500.-	1.900.-
------------	---------	---------	------	---------	---------

### Vörös borok - Red wines

400 Arpensis Cabernet Sauvignon	Jammertal	Villány	2015	11.500.-	2.300.-
------------------------------------	-----------	---------	------	----------	---------

Csakegyszóval Pinot Noir	St.Andrea	Eger	2021	12.900,-	2.600.-
-----------------------------	-----------	------	------	----------	---------

Enigma	Kiss Gábor	Villány	2020	15.900,-	3.200.-
--------	------------	---------	------	----------	---------

Barbár	Heiman	Szekszárd	2018	25.000.-	
--------	--------	-----------	------	----------	--

### Pezsgő - Prosecco - Champagne - Prosecco

Extra Dry	Kreinbacher	Magyarország/ Nagy-Somló	NV	9.500.-	1.900.-
-----------	-------------	-----------------------------	----	---------	---------

Prosecco DOCG	Foss Marai	Olaszország/ Valdobbiadene	NV	12.500,-	2.500,-
---------------	------------	-------------------------------	----	----------	---------

Imperial Brut	Moet & Chandon	Franciaország/ Champagne	NV	30.000.-	
---------------	-------------------	-----------------------------	----	----------	--

Imperial Ice	Moet & Chandon	Franciaország/ Champagne	NV	44.500.-	
--------------	-------------------	-----------------------------	----	----------	--

### Rosé bor - Rosé wine

Rosé cuvée	Figula	Balatonfüred	2021/ 2022	8.500 Ft	1.700 Ft
------------	--------	--------------	---------------	----------	----------

### Édes bor - Sweet wine

Őszhegy Késői szüret	Sándor Zsolt	Tokaj	2018	11.900 Ft	2.300 Ft
----------------------	--------------	-------	------	-----------	----------



**Avalon Park's Gastronomic director: Gergely Bajusz**  
**Avalon Park Chefs: Gábor Szepesi, Gyula Albók, Tamás Gönczi**  
**THE CLUB's Chef: Dávid Gajdos**  
**Manager: Molnár Péter**

**Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a számla 13%-os szervízdíjat tartalmaz.**  
*Dear customers! Please note that we have an additional 13% service charge.*

**Éttermünkben "coperto" díjat számolunk fel a terítékért, melynek összege 400 Ft/fő.**  
*In our restaurant we charge a "coperto" fee for the tableware, which cost 400 HUF/person.*

**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*