



THE CLUB

AVALON

GRILL & EXPERIENCE

the island of calmness



Előételek - Starters

BBQ csirkeszárnyak <i>BBQ chicken wings</i> (1, 6, 12) 🍴	2.900 Ft
Ropogós bundában sült királyrák, friss saláta, birsalma <i>Deep fried king prawns with fresh lettuce, quince salad</i> (1, 2, 3, 10, 11, 12) 🍴 +1.200 Ft	3.500 Ft
Erdélyi padlizsánkrém <i>Traditional Transylvanian aubergine puree</i> (1, 3, 5, 8) 🍴	2.500 Ft
Cézár saláta füstölt csirkemellel <i>Caesar salad with smoked chicken breast</i> (1, 3, 4, 5, 8, 10) 🍴 +1.200 Ft	3.900 Ft

Levesek - Soups

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

Főételek - Main dish

Csirkemell supreme, sütőtök, gnocchi, körte <i>Chicken supreme, pumpkin, gnocchi, pear</i> (1, 3, 7, 9) 🍴	4.500 Ft
Lazac steak, zeller, árpa saláta <i>Salmon steak, celery, barley salad</i> (1, 4, 7, 9) 🍴 + 2.200 Ft	6.500 Ft



Grillezett sertésszűz, lecsó, parázsburgonya <i>Grill pork tenderloin, ratatouille, potatoes</i> (1, 9) 🍴	4.900 Ft
BBQ sertésoldalas, céklás káposztasaláta, cheddar sajt, héjában sült burgonya <i>BBQ pork ribs, beetroot and cabbage salad, cheddar, jacket potato</i> (1, 3, 6, 7) 🍴 + 4.000 Ft	8.500 Ft
Sült mádi camambert birsalma, körte, naspolya <i>Roasted camembert with quince, pear, blackcurrant</i> (1, 5, 7, 8, 10) 🍴	5.400 Ft
Sült karfiolsteak, zöldfűszeres kecskesajtos bulgurral <i>Grilled cauliflower steak with green herbs and goat cheese flavoured bulgur</i> (1, 7) 🍴	4.100 Ft

Street food

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



Szósztok - Sauces

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

Desszert - Dessert

Sós-karamellás Avalon krémes (1, 3, 5, 7)	2.500 Ft
Sós-karamell, tejsokoládé <i>Salted caramel, milk chocolate</i> (1, 3, 5, 7, 8)	2.400 Ft
Tejszínes-meggyes mousse /cukor-, glutén- és laktózmentes/ <i>Creamy cherry mousse</i> /sugarfree, glutenfree, lactosefree/ (7, 8)	2.400 Ft
Őrség zöld aranya (1, 3, 6, 7)	2.400 Ft
Zuzorka (1, 3, 6, 7)	2.400 Ft



Gyerek étlap - Bambini

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

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

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



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



Prémium csapolt sörök - Premium draft beers

	0,3l	0,5l
Cece Lager	990 Ft	1.800 Ft
<i>Egy könnyű ívós sör, mely megfelel a legelterjedtebb magyar közízlésnek. Ízében a nem túl keserű, malátás jegyek dominálnak.</i>		
	0,25l	0,5l
Pater Linus	1.300 Ft	2.300 Ft
<i>Kevésbé komlózott belga típusú blonde ale, édes malátás lecsengéssel.</i>		
	0,3l	0,5l
Erdinger urweisse	1.300 Ft	2.300 Ft
<i>Kimondottan ajánljuk a karakteres, rusztikus bajor búzasört kedvelőknek. Titka a felhasznált karamellmaláta és a főzőmester eredeti 125 éves tradicionális receptje.</i>		
	0,3l	0,5l
Lindemans meggy	1.400 Ft	2.600 Ft
<i>Spontán erjesztésű meggysör. Kissé ködös megjelenéssel, amit a rendkívül magas gyümölcsstartalomnak köszönhet.</i>		
	0,3l	0,5l
Fehér Nyúl Turbid	1.400 Ft	2.600 Ft
<i>Standard New England IPA krémes kortyérzettel, ködös megjelenéssel és az amerikai komlóknak köszönhetően trópusi gyümölcsös illat jegyekkel.</i>		
	0,3l	0,5l
Beertailor - Heat Wave	1.400 Ft	2.600 Ft
<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

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

Tequila, Mezcal, Sotol, Bacanora (4cl)

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



Gin (4cl)

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

Whisky (4cl)

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



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	2.700 Ft
Estate Rye Lake	
Belvedere	2.500 Ft
Blackberry&lemongrass	
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)

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

Gyógynövény&Keserű (4cl)

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



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

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

Teakínálat - Tea offers

Sencha zöld	1.300 Ft
Strawberry cream	1.300 Ft
Earl grey	1.300 Ft
Red fruit	1.300 Ft
Kamilla	1.300 Ft



Kávélap - Coffee list

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

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

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



Borlap - Wine list

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

Fehér borok - White wines

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.-

Vörös borok - Red wines

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.-	

Pezsgő - Prosecco - Champagne - Prosecco

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.-	

Rosé bor - Rosé wine

Amphora Rosé	Bock	Villány	2022	9.900.-	2.000.-
--------------	------	---------	------	---------	---------

Édes bor - Sweet wine

Késői szüret	Oremus Tarcal	Tokaj/	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 15%-os szervízdíjat tartalmaz.
Dear customers! Please note that we have an additional 15% 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