



Előételek - Starters

BBQ csirkeszárnyak 🍴 (1, 2, 3) <i>BBQ chicken wings</i>	3.400 Ft
Ropogós bundában sült királyrák fűszeres majonézzel 🍴 (4, 5, 6, 1) <i>Fried crispy king prawns with mayo</i>	3.900 Ft
Erdélyi padlizsánkrém 🍴 (5, 6, 7, 8) <i>Traditional Transylvanian aubergine puree</i>	2.900 Ft


Levesek - Soups

Ázsiai húsleves 🍴 (rákkal vagy marhával) (3, 1, 4, 9) <i>Asian broth (shrimps or beef)</i>	3.500 Ft
Édesburgonya-krémleves knédliivel 🍴 (2, 13, 5, 6) <i>Sweet potatoes cream soup with dumpling</i>	1.900 Ft

Főételek - Main dish

Paprikás csirke 🍴 (3, 5, 6, 13) <i>Chicken paprikas</i>	5.900 Ft
Füstös kacsamell, édesburgonya és ördögsekérgomba 🍴 (2, 3, 13) <i>Smoked duck breast, sweet potato and king oyster mushrooms</i>	7.700 Ft
Grillezett sertésszűz, lecsó, parázsburgonya 🍴 (2, 3) <i>Grill pork tenderlion, ratatouille, potatoes</i>	4.800 Ft
BBQ sertésoldalas, céklás káposztasaláta, cheddar sajt, héjában sült burgonya 🍴 (1, 2, 3, 6, 13) <i>BBQ pork ribs, beetroot and cabbage salad, cheddar, jacket potato</i>	8.500 Ft
Grillezett kecskesajt, friss saláta 🍴 (1, 3, 13) <i>Grilled goat cheese and fresh mix salad</i>	5.900 Ft
Parmezános grillzöldség, lecsó 🍴 (3, 13) <i>Parmesan grill vegetables and ratatouille</i>	3.900 Ft

Street food - *Street food*

Sörkert burger 2015  (1, 2, 5, 6, 10, 13, 11) 4.500 Ft
Homemade hamburger

Pulled pork szendvics (1, 2, 3, 5, 6, 13) 4.800 Ft
Pulled pork sandwich

Csirke wrap (1, 3, 5, 6) 3.400 Ft
Chicken wrap

Marha wrap (1, 3, 5, 6) 4.000 Ft
Beef wrap

Szószerok - *Sauces*

Avalon (1, 6) 850 Ft
Avalon burger sauce

Zöldfűszeres, fokhagymás majonéz (1, 6) 850 Ft
Mayonnaise with green pepper and garlic

BBQ (1, 2, 3) 850 Ft
Homemade BBQ

Majonéz Jalapeno (1, 6) 850 Ft
Jalapeno mayonnaise

Desszert - *Dessert*

Avalon csokis krémes 🍫 (5, 13) <i>Avalon creamy dessert with chocolate</i>	2.000 Ft
Joghurtos Panna cotta 🍫 (5, 7, 8, 12, 13) <i>Panna cotta with yogurt</i>	1.800 Ft
Sörkert karamellás sajttorta 🍫 (5, 7, 8, 12, 13) <i>Sörkert caramel cheesecake</i>	2.000 Ft

Gyerek étlap - *Bambini*

Csésze leves 🍲 <i>Cup of soup</i>	1.200 Ft
Rántott csirkemell, hasábburgonya 🍷 (5, 6) <i>Deep fried chicken breast with french fries</i>	3.500 Ft
Maya burger 🍷 (1, 2, 5, 6, 13) <i>Chicken burger</i>	2.500 Ft

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

Casual G&G Cocktail's —

Grill&Gourmet Limonádé 1.600 Ft
Grill&Gourmet Limonade

Café Negroni 3.600 Ft
Café vivir
Manchino vermouht rosso
Campari

Avalon Spritz 3.300 Ft
Vermouht Rosso
Áfonya
Lime
Szóda

Aperol Spritz 3.500 Ft
Aperol
Prosecco
Narancs
Szóda

Hugo 3.400 Ft
Bodzalikőr
Prosecco
Menta
Lime
Szóda

Southern Ginger 2.800 Ft
Southern comfort
Fever Tree gyömbér

Casual G&G Cocktail's —

Mojito 3.600 Ft
Rum
Angostura
Lime
Nádcukor
Szóda

Cuba Libre 3.400 Ft
Rum
Fever Tree Cola
Lime

Batanga 3.600 Ft
Espolón Blanco tequila
Maldon só
Lime
Fever Tree Cola

Cantaritos 3.600 Ft
123Dos organic Reposado Tequila
Friss narancslé
Citromle
Grapefruitle
Maldon só

Margarita 3.600 Ft
Espolón tequila Blanco
Cointreau
Citromle
Cukorszirup

Casual G&G Cocktail's

Mexican Mule 3.600 Ft

Espolón tequila Blanco

Citromle

Fever Tree gyömbér sör

Angostura bitter

Mezcal Margarita 3.600 Ft

Illegal mezcal

Triple sec

Citromle

Agave szirup

Maldon só

Paloma 3.600 Ft

Espolón Blanco tequila

Citromle

Agave szirup

Grapefruit

Americano 3.200 Ft

Campari

Manchino vermouth rosso

Narancs

Garibaldi 2.900 Ft

Campari

Friss narancslé

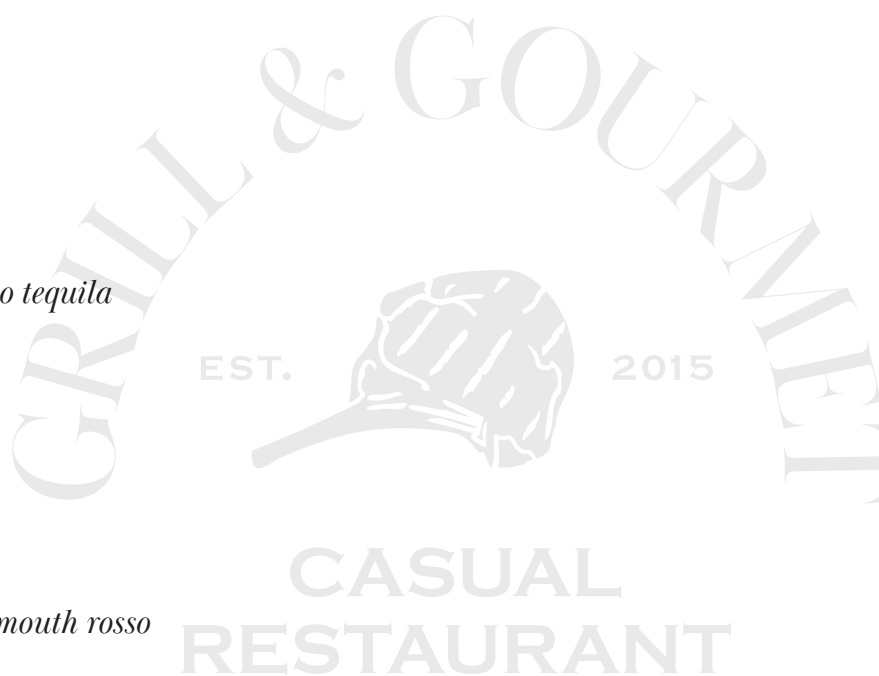
Gingery Pedro Collins 3.400 Ft

Kubai rum

Friss gyömbér

Lime

Szóda



Préimum csapolt sörök - Premium draft beers _____

Hacker Pschoor	0,3l 990 Ft	0,5l 1.800 Ft
<i>Egy időtlen remekmű a bajor lagerek között melynek testét és aranysárga színét a felhasznált maláta mennyisége adja, háttérbe szorítva a komló keserűségét.</i>		
Pater Linus	0,25l 1.100 Ft	0,5l 1.900 Ft
<i>Kevésbé komlózott belga típusú blonde ale, édes malátás lecsengéssel.</i>		
BAZ Beer Búza sör	0,3l 1.100 Ft	0,5l 1.800 Ft
<i>Belga witbier jegyekkel rendelkező búzasör, friss, citrusos jegyeit a hidegkomlózásnak köszönheti.</i>		
Lindemans Málna	0,3l 1.400 Ft	0,5l 2.700 Ft
<i>A spontán erjesztésű sörökre jellemző savanykás ízvilágot a hozzáadott málna gyümölcsössége egészíti ki.</i>		
Fehér Nyúl Turbid	0,3l 1.200 Ft	0,5l 2.600 Ft
<i>Standard New England IPA krémes korty érzettel, ködös megjelenéssel és az amerikai komlóknak köszönhetően trópusi gyümölcsös illat jegyekkel.</i>		
O'hara's Irish Stout.	0,3l 1.400 Ft	0,5l 2.800 Ft
<i>Eredeti Ír Stout, robusztus pörkölt ízzel, testes, lágy aromákkal kiegészítve.</i>		

Üveges sörök - Bottled beers

	0,33l
Paulaner Pils alkoholmentes	1.200 Ft
	0,5l
Paulaner Weissbier alkoholmentes	1.400 Ft
	0,33l
Warsteiner Pils	1.500 Ft
	0,5l
Bernard Cherry alkoholmentes	1.300 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
Espolón Blanco Tequila	2.300 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
Ilegal Reposado Mezcal	2.800 Ft
Coyote Triunfo Del Desierto Chihuahua Sotol	2.700 Ft
Bacanora Cielo Rojo	2.900 Ft

Gin (4cl) _____

Brockmans	2.400 Ft
The Stin Sloe gin	2.700 Ft
Hendrick's	2.500 Ft
Tobermory	2.600 Ft
Kapriol Dry Gin	2.400 Ft
TanquerayTen	2.500 Ft
Monkey47	3.400 Ft

Whisky (4cl) _____

Jameson	2.100 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

Whisky (4cl) _____

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 Estate Rye Lake	2.700 Ft
Belvedere Blackberry&lemongrass	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) _____

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

Gyógynövény&Keserű (4cl)

Zwack Unicum	1.800 Ft
Zwack Unicum Szilva	1.900 Ft
Zwack Unicum Barista	2.000 Ft
Zwack Unicum Riserva	2.200 Ft
Jägermeister	1.900 Ft
Campari (6cl)	1.900 Ft
Aperol (6cl)	1.900 Ft
Mancino Vermouth Rosso	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	1.200 Ft
100% Dér Almalé Mangóval	1.200 Ft
100% Dér Almalé Őszibarackkal	1.200 Ft

XIXO Jeges Tea (0,25l)

Különböző ízvilággal rendelkező fekete és zöld teák 600 Ft

HELL Energiitalok (0,25l)

Változatos ízvilágú energia italok 800 Ft

Floe Water szűrt víz (0,75l) szénsavas, szénsavmentes 1.200 Ft

Aqua Panna (0,25l) 900 Ft

San Pellegrino (0,25l) 900 Ft

Szénsavas üdítők

XIXO (0,25l) 600 Ft

Cola, Cola Zero, Orange, Ginger, Tonic, Lemon, Mojito, Mango Mojito, Tutti Frutti

Fever Tree üdítők (0,25l) 1.100 Ft

Cola, Mediterrán tonic, Indian tonic

Double Dutch Cucumber (uborka) tonic (0,2l) 1.200 Ft

The Original Berries tonic (bogyós gyümölcs) (0,2l) 1.200 Ft

Teakínálat - Tea offers

Sencha zöld 1.000 Ft

Strawberry cream 1.000 Ft

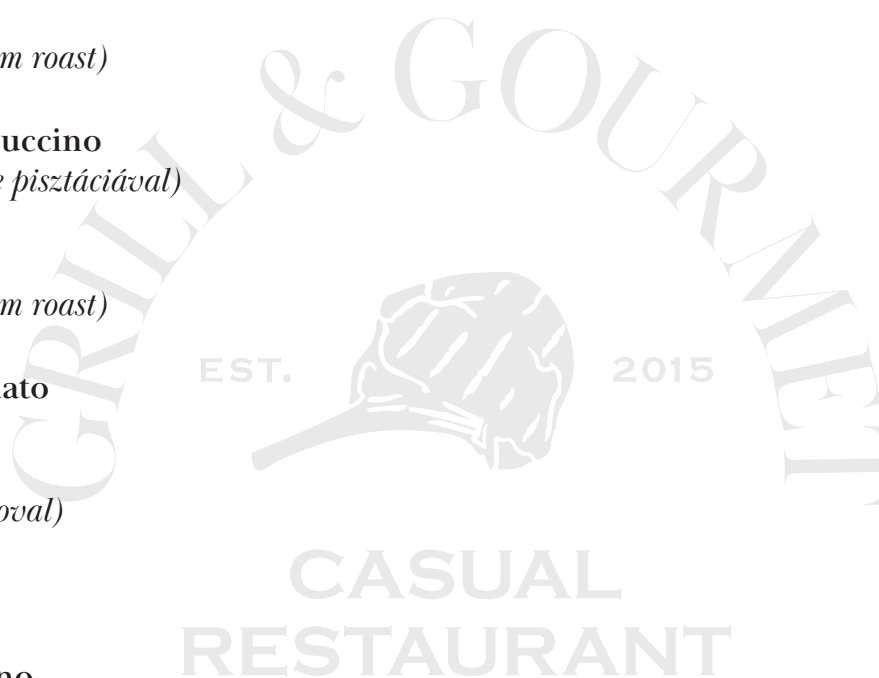
Earl grey 1.000 Ft

Red fruit 1.000 Ft

Kamilla 1.000 Ft

Kávélap - Coffee list

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



Borlap - Wine list

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

Fehér borok - White wines

Cserszegi Fűszeres Parázs	Avasi Présház	Miskolc	2021	9.900 Ft	2.500 Ft
Furmint Zafír Dűlő	Árpád-hegy	Tokaj	2020	10.900 Ft	2.700 Ft
Chardonnay Birs-dűlő	Sauska	Tokaj	2021	12.500 Ft	3.100 Ft

Vörös borok - Red wines

400 Arpensis Cabernet Sauvignon	Jammertal	Villány	2019	11.900 Ft	2.970 Ft
Csakegyszóval Pinot Noir	St.Andrea	Eger	2020	12.900 Ft	3.500 Ft
Enigma	Kiss Gábor	Villány	2020	14.900 Ft	3.900 Ft
Barbár	Heiman	Szekszárd	2018	17.900 Ft	

Pezsgő - Prosecco - Champagne - Prosecco

Prosecco DOCG	Foss Marai	Olaszország Valdobbiadene	NV	10.900 Ft	2.800 Ft
Prestige Brut	Kreinbacher	Magyarország Nagy-Somló	NV	15.000 Ft	
Imperial Brut	Moët & Chandon	Franciaország Champagne	NV	25.900 Ft	
Imperial Ice	Moët & Chandon	Franciaország Champagne	NV	41.500 Ft	

Rosé bor - Rosé wine

Pinot Rosé	Pátzay	Badacsony	2021	8.500 Ft	2.450 Ft
------------	--------	-----------	------	----------	----------

Édes bor - Sweet wine

Ószhegy Késői szüret	Sándor Zsolt	Tokaj	2018	8.900 Ft	2.650 Ft
----------------------	--------------	-------	------	----------	----------

Avalon Park Gasztronómiai Igazgató: Bajusz Gergely
Avalon Park's Gastronomic director: Gergely Bajusz
Avalon Park Chefs: Szepesi Gábor, Albók Gyula
Manager: Kiss Dávid, 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 300 Ft/fő.
In our restaurant we charge a "coperto" fee for the tableware, which cost 300 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