

AVALON  
*ristorante*

EST

2015



*Premium Quality*

DINING  GUIDE  
TOP 100

 THE PLATE  
MICHELIN

# SMALL PLATES

I sapori del nostro mondo / Taste of our world



## Peperoni Padrón

Fried padron peppers

Ⓟ Ⓢ  
2.900 Ft

## Dahl di lenticchie / Ragù indiano di lenticchie/

Lentil dahl (Indian lentil ragout)

Ⓟ  
2.900 Ft

## Wagyu Taco

/ I, 7, I2 /  
5.900 Ft

+3.200FT

## Tonkatsu, ravanelli bianchi, wakame

(Cotoletta fritta di mangalica giapponese)

Tonkatsu, daikon, wakame (japanese deep fried mangalitza cutlet)

/ I, 3, 4, 6, II /  
3.500 Ft

## Fish & Chips

/ I, 3, 4, I0, I2 /  
3.100 Ft

## Zacusca con focaccia al forno

Transylvanian zacusca with oven - baked flatbread

/ I, 7 / Ⓟ  
2.600 Ft

## Formaggio di capra, zucca Hokkaido, fichi, zenzero

Goat cheese, hokkaido squash, fig, ginger

/ I, 3, 5, 7, 8, I2 / Ⓟ  
3.600 Ft

# ANTIPASTI

*Starter*



## Mozzarella caprese

*Mozzarella caprese*

/ 7, 8, 12 / (V)

4.900 Ft

## Fegato d'anatra, marmellata di mele cotogne e rosa canina, focaccia dolce

*Cold duck liver, quince – rose hips jam, brioche*

/ 1, 3, 5, 7, 8 /

6.700 Ft

+3.300FT

## Bistecca alla tartara

*Beef tartare*

/ 1, 5, 7, 8, 12 /

7.500 Ft

+3.900FT

## Vitello tonnato

/ 3, 4 /

5.800 Ft

+3.100FT

## Risotto al forno, formaggio di capra, uva, nocciole del Piemonte

*Fried risotto, goat cheese, grapes, piemonte hazelnut*

/ 5, 7, 8 / (V)

4.400 Ft

## Grissini, salsa Jersey

*Grissini, Jersey dip*

/ 1, 7 / (V)

2.900 Ft

# BRODI

Soups



## Brodo di carne di manzo

Beef broth with spiral pasta and vegetables

/ 1, 3, 9 /

3.800 Ft

## Vellutata di cavolfiore, peperoni, uvetta dorata, formaggio groviera/alta badia

Cauliflower cream soup, capsicum, golden raisins, alta badia

/ 1, 7, 9, 12 / (V)

3.200 Ft

## Pappa al pomodoro toscana, pesto

Tuscan tomato soup with pesto

/ 5, 7, 8, 9 / (V)

3.200 Ft

## Zuppa di funghi del Bükk con verdure

Mushroom soup with vegetables from Bükk

/ 9 / (V)

3.200 Ft

# PASTA



## Spaghetti alla carbonara

Spaghetti carbonara

/ 1, 3, 7, 9 /

4.400 Ft

## Tagliatelle alla bolognese

Tagliatelle with bolognese ragout

/ 1, 3, 7, 9, 12 /

4.600 Ft

## Farfalle rosa con granchio reale rosso

Pink farfalle with king prawns

/ 1, 3, 7, 9, 12 /

5.200 Ft

+ 2.200 Ft

## Linguine Aglio olio

/ 1, 3, 7, 9, 12 / (V)

3.900 Ft

## Avalon penne all'arrabbiata

Avalon penne arrabbiata

/ 1, 7, 12 / (V) (D)

5.900 Ft

+ 2.700 Ft

## Gnocchi fatti in casa, filetto, funghi

Homemade gnocchi, beef tenderloin, different type of mushrooms and cream

/ 1, 7, 9 /

7.800 Ft

+ 3.100 Ft

## SECONDI

Main course



### *Il nostro Cordon bleu*

*Our Cordon bleu*

*/ 1, 3, 7 /*

6.700 Ft

### *Peperoni ripieni omaha-mangalica*

*Avalon stuffed pepper with Omaha and Mangalitza*

*/ 7, 9 /*

8.800 Ft

+ 3.800 Ft

### *Guanciaie di maiale, patate gratinate, broccoli selvatici*

*Pork cheeks, potato gratin, wild broccoli*

*/ 7, 9, 12 /*

7.900 Ft

### *Petto d'anatra, barbabietole rosse, purea*

*di sedano all'arancia, cavolo riccio*

*Duck breast, beetroot, celeriac puree with orange, kale*

*/ 1, 7, 9, 12 /*

8.500 Ft

+3.300 Ft

### *Lombata di cervo, gnocchi alle noci, zucca,*

*sugo di carne con vin brulé*

*Venison loin, walnut gnocchi, butternut squash, mulled wine jus*

*/ 1, 5, 7, 8, 9, 12 /*

8.900 Ft

+ 3.900 Ft

## SECONDI

Main course



### Filetto di branzino, scorzonera di Spagna, bergamotto

Fillet of sea bass, black salsify, bergamot

/ 4, 7, 9, 12 /

8.300 Ft

### Girello d'agnello, ragù di ceci al pomodoro, verdure marinate

Lamb rump, tomato and chickpea ragout, marinated vegetables

/ 9, 12 /

8.700 Ft

+ 3.700 Ft

### Zuppa di pesce San Benedetto

San Benedetto fish soup

/ 2, 4, 7, 9, 12, 14 /

9.900 Ft

+ 4.900 Ft

### Bistecca di cavolo cappuccio, pastinaca, sugo di verdure

Pointed cabbage steak, parsnip, vegetable jus

/ 1, 7, 9 / (V)

5.200 Ft



# CONTORNI


Side dish



*Purea di patate*  
Mashed potato

/ 7 /   
1.900 Ft

*Fregola al tartufo*  
Truffled fregola

/ 1, 9, 12 /   
2.200 Ft


*Broccoli al burro arrostiti*  
Buttered broccoli

/ 7 /   
2.500 Ft

*Patate*  
Potatoes

/ 7 /   
1.900 Ft

*Verdure con semi e mielea*  
Honey roasted vegetables with seeds

/ 5, 7, 8, 9, 11 /   
2.200 Ft

# JOSPER GRIGLIATA SPAGNOLA

*Josper spanish grill*



## Lombo di agnello neozelandese

Rack of lamb from New Zeland

*/ 9, 10 /*

5.600 Ft/100 g

+ 3.300 Ft  
/ 100 g

## Filetto di Angus Argentino

Angus beef filet mignon from Argentina

*/ 9, 10 /*

7.600 Ft/100 g

+ 5.300 Ft  
/ 100 g

## Filetto di Angus americano

Angus beef filet mignon (Omaha), USA

*/ 9, 10 /*

9.900 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)

4.300 Ft

### Margherita

pomodoro, mozzarella  
tomato, mozzarella

| 1,7 | (V)

3.600 Ft

### Pizza Tartufo

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

| 1,7 | (V)

4.600 Ft

### Primavera

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

| 1,7 |

5.900 Ft

+ 1.900 Ft

# AVALON SIGNATURE

## PIZZE / PIZZA



### Prosciutto

pomodoro, mozzarella, prosciutto  
tomato, mozzarella, ham

| 1, 7 |

3.900 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 |

4.100 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 |

3.900 Ft

**DOLCI**  
Desserts



**Pasticcino alla crema Avalon**

Avalon Mille feuille

/ 1, 3, 5, 7, 8 /

3.100 Ft

**Tiramisu**

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

3.600 Ft

+ 1.800 Ft

**Shanky's**

/ 1, 3, 7, 8, 12 /

3.100 Ft

**Castagna, cioccolato, mirtillo**

Chestnut, chocolate, blueberry

/ 1, 3, 5, 7, 8 /

3.200 Ft

**VINI PASSITI CONSIGLIATI  
/DESSERT WINE/**

NOME NAME	CANTINA VINERY	REGIONE REGION	BOTTIGLIA BOTTLE	BICCHIERE GLASS
Avalon Must /alcohol free/	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*

*Vývar so slimačím cestovinou*

*Beef broth*

*/ 1, 3, 9 /*

*2.900 Ft*

*Krémová karfiolová polievka*

*Cauliflower cream soup*

*/ 7, 9 /* (V)

*2.600 Ft*

*Paradajková polievka*

*Tomato soup*

*/ 1, 5, 7, 8, 9 /* (V)

*2.500 Ft*

## SECONDI PIATTI

*Main course*

*Petto di pollo fritto con patatine fritte*

*Deep fried chicken breast with french fries*

*/ 1, 3, 7 /*

*2.900 Ft*

*Spaghetti alla bolognese*

*Spaghetti with bolognese ragout*

*/ 1, 7, 9, 12 /*

*2.800 Ft*

*Penne al pomodoro*

*Penne with tomato*

*/ 1, 7, 9 /* (V)

*2.800 Ft*

*Pasta al formaggio*

*Cheesy pasta*

*/ 1, 7 /* (V)

*2.800 Ft*

## MINI PIZZA

*Pizza al salame*

*pomodoro, salame, mozzarella / tomato, salame, mozzarella*

*/ 1, 7 /*

*2.500 Ft*

*Margherita*

*Pomodoro, mozzarella / tomato, mozzarella*

*/ 1, 7 /* (V)

*2.500 Ft*

*Pizza Maya Original*

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

*/ 1, 7 /*

*2.500 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*