

AIRPORT HOTEL BUDAPEST
★ ★ ★ ★
AVION
—ÉTTEREM—



Üdvözöljük az **AVION** étteremben

Welcome to **AVION** restaurant

Étlap Menu

LEVESEK | SOUPS



Gulyásleves csipetkével

Goulash soup with pinched dumplings

1,3,7,9

2.990,-



Tyúkhúsleves gazdagon

Rich chicken soup

1,3,9,10

2.990,-



Szezonális krémleves (vegán)

Seasonal creamy soup (vegan)

1,9

2.100,-

ELŐÉTELEK | STARTERS



Vegyes sajttál a ház kínálatából

Mixed cheese plate from the house selection

5,7,8

4.890,-



Hideg felvágottas tál

Cold cuts plate

1,6,7

4.690,-



Tonhalsaláta főtt tojással, olivabogyókkal

Tuna salad with eggs and olives

3,4,6,11

5.100,-



Rántott camembert sajt, csónakburgonyával, áfonyalekvárral

Fried camembert cheese with fried potatoes and blueberry jam

1,3,7,10

3.800,-



Grillezett kecskesajt balzsamos salátaágyon, dióval

Grilled goat cheese on a bed of balsamic salad with walnuts

7,8,10

5.100,-



Piri-piri királyrákok, pirított baguettel

Piri-piri king prawns with toasted baguette

2,9

4.590,-

SZENDVICSEK | SANDWICHES



Airport marha burger steakburgonyával, coleslaw-val

Airport beef burger, steak, potato and coleslaw

1,3,6,7,9,10,11,12

6.690,-



Airport csirke burger steakburgonyával, coleslaw-val

Airport chicken burger, steak potato and coleslaw

1,3,6,7,9,10,11,12

6.690,-



Clubszendvics csónakburgonyával

Club sandwich with fried potatoes

1,3,6,7,9,10

6.490,-



Pulled pork steak burgonyával

Pulled pork with steak potato

1,7,9,10,12

5.450,-

VEGÁN ÉTELEK | VEGAN FOOD



Tofu steak grillezett zöldségekkel, chiliszósszal

Tofu steak with grilled vegetables and chili sauce

1,6,9

5.450,-



Vegán curry jaszminrizsszel

Vegan curry with jaszmin rise

2.990,-



Falafelgolyók paradicsommártásban

Falafel balls with tomato sauce

1,9

4.590,-

FŐÉTELEK | MAIN DISHES



Bécsi szelet sertéskaraj/csirkemell rusztikus burgonyagerezdek

Wiener schnitzel made of pork or chicken, rustic potato wedges

1,3

6.690,-



BBQ oldalas steakburgonyával, coleslaw-val

BBQ ribs with steak potato and coleslaw

9,10

7.990,-



**Szűzsült mustáros fűszerkéregben
kemencében sült mediterrán körettel**

*Herb crusted, spicy mustard pork tenderloin
with mediterranean side dish from the oven*
1,7,10

6.690,-



Marhapörkölt galuskával

Beef stew with dumplings
1,3,7

6.690,-



**Bélszínsteak zöldborsmártással,
burgonyalángossal**

*Tenderloin steak with green pepper sauce
and potato flambé*
3,7,9,10

12.990,-



**Baconbe tekert csirkemell
erdei gombamártással, jázminrizzsel**

*Bacon - wrapped chicken breast
with wild mushroom sauce and jasmine rice*
1,6,7,9,10

5.450,-



Rántott tőkehal csónakburgonyával

Fish&Chips
1,2,3,4,6,7,9

4.490,-



Lazacfilé roston, céklás rizottóval

Grilled salmon fillet with beetroot risotto
1,7,12

9.650,-

TÉSZTÁK | PASTA



Bolognai spagetti parmezánnal

Spaghetti bolognese with parmesan
1,7,9

3.800,-



**Bélszíncsíkok tejszínes gnocchival,
erdei vargánya gombával**

*Tenderloin strips on creamy gnocchi
with wild porcini mushrooms*
1,7,10

9.650,-



Parajos - gorgonzolás penne

Penne with spinach and gorgonzola
1,7

2.960,-

SALÁTÁK | SALADS



Cézársaláta csirkemellel Avion öntettel

6.690,-

Caesar salad with chicken breast and Avion dressing

3,4,7,10



Cézársaláta garnéla rákkal Avion öntettel

7.750,-

Caesar salad with shrimp and Avion dressing

2,3,4,7,10



Superfood saláta bulgurral, céklával és tofuval

5.900,-

*Superfood salad with bulgur,
beetroot and tofu*

1,6,8,10,12



Friss kevert saláta házi dresszingsel

2.960,-

Fresh mixed salad with homemade dressing

10



Vecsési savanyúság

1.720,-

Selection of pickles from Vecsés

12

DESSZERTEK | DESSERTS



Karamellás sajtorta

2.960,-

Caramel cheesecake

1,3,5,7,8



Somlói galuska

3.350,-

Sponge cake "Somlói style"

1,3,5,7,8



Láva süti vanília fagyalattal, erdei gyümölcsvelővel

2.960,-

*Lava Cake with vanilla ice cream
and forest fruit sauce*

1,3,5,7,8



Kókusztejes vegán chiapuding, epervelővel

3.800,-

*Coconut milk vegan chia pudding
with strawberry sauce on top*

1,5,6,8

ALLERGÉN KÓDOK

Ételeink az összetevőként jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhat további allergéneket.

1. *Glutént tartalmazó gabonafélék*
2. *Rákfélék és a belőlük készült termékek*
3. *Tojás és a belőle készült termékek*
4. *Hal és a belőle készült termékek*
5. *Földimogyoró és a belőle készült termékek*
6. *Szójabab és a belőle készült termékek*
7. *Tej és a belőle készült termékek*
8. *Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek.*
9. *Zeller és a belőle készült termékek*
10. *Mustár és a belőle készült termékek*
11. *Szezám-mag és a belőle készült termékek*
12. *Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben*
13. *Csillagfűrt és a belőle készült termékek*
14. *Puhatestűek és a belőlük készült termékek*

ALLERGEN CODES

Our foods may contain traces of additional allergens besides the ones listed as ingredients.

1. *Cereals containing gluten*
2. *Crustaceans and products prepared from it*
3. *Eggs and products prepared from it*
4. *Fish and products prepared from it*
5. *Peanuts and products prepared from it*
6. *Soybeans and products prepared from it*
7. *Milk and products prepared from it*
8. *Nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts or Queensland nuts and products prepared from it*
9. *Celery and products prepared from it*
10. *Mustard and products prepared from it*
11. *Sesame seeds and products prepared from it*
12. *Sulphur dioxide and concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter*
13. *Lupin and products prepared from it*
14. *Molluscs and products prepared from it*

Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t, de nem tartalmazzák a 13%-os szervizdíjat.
Our prices include V.A.T, but do not include the 13% service charge.

Itallap Drinks

ÁSVÁNYVIZEK | MINERAL WATERS

Theodora szénsavas, szénsavmentes <i>sparkling, still</i>	0,33 l	1.050,-
Theodora szénsavas, szénsavmentes <i>sparkling, still</i>	0,75 l	1.900,-
Naturaqua szénsavas, szénsavmentes <i>sparkling, still</i>	0,5 l	1.150,-
Evian szénsavmentes <i>still</i>	0,33 l	2.790,-

ÜDÍTŐK | SOFT DRINKS

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic, Gyömbér <i>Ginger</i>	0,25 l	1.290,-
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Fuzetea	0,5 l	1.750,-
Red Bull	0,25 l	1.590,-
Burn	0,25 l	1.390,-
J.Gasco Ginger Beer	0,2 l	1.590,-
Airport Limonádé klasszikus, eper, bodza, sárgadinnye <i>Airport Lemonade</i> <i>classic, strawberry, elder, melon</i>	0,5 l	1.900,-

ROSTOS ÜDÍTŐK | JUICE

Cappy <i>narancs, alma, ananász, őszibarack, eper</i> <i>orange, apple, pineapple, peach, strawberry</i>	0,25 l	1.900,-
Greno Premium Juice 100% narancs, alma-gyömbér <i>orange, apple-ginger</i>	0,25 l	2.950,-

CSAPOLT SÖRÖK | DRAFT BEERS

Soproni	0,3 l	1.290,-
Soproni	0,5 l	1.750,-
Heineken	0,25 l	2.100,-
Heineken	0,5 l	2.990,-

ÜVEGES SÖRÖK | BOTTLED BEERS

Heineken	0,33 l	1.750,-
Soproni 1895	0,5 l	1.480,-
Soproni Démon	0,5 l	1.480,-
Soproni 0,0%	0,5 l	1.290,-
Gösser lemon 0,0%	0,33 l	1.590,-
Csiki sör <i>Transylvanian beer</i>	0,5 l	2.100,-
Edelweiss Hefe	0,5 l	2.950,-

APERITIFEK | APERITIFS

Martini Bianco, Rosso, Extra dry	0,08 l	2.390,-
Campari	0,08 l	3.790,-

LIKÖRÖK | LIQUER

Baileys	0,04 l	2.350,-
Cointreau	0,04 l	3.200,-
Grand Marnier	0,04 l	3.200,-
Jägermeister	0,04 l	2.150,-
Unicum	0,04 l	2.550,-

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	0,04 l	2.150,-
Johnnie Walker Black Label 12 years	0,04 l	3.390,-
Chivas Regal 12 years Blended Scotch	0,04 l	3.290,-
Glenfiddich 12 years Single Malt Scotch	0,04 l	4.690,-
Jameson Triple Distilled Irish	0,04 l	2.550,-
Jack Daniel's Tennessee	0,04 l	3.200,-
Makers Mark Kentucky Straight Bourbon	0,04 l	3.750,-

KONYAK, BRANDY | COGNAC, BRANDY

Metaxa 5*	0,04 l	1.690,-
Hennessy VS	0,04 l	3.850,-
Hennessy VSOP	0,04 l	4.950,-
Rémy Martin VSOP	0,04 l	5.100,-
Rémy Martin XO	0,04 l	11.100,-

VODKA

Absolut Blue Swedish	0,04 l	2.150,-
Belvedere Poland	0,04 l	4.790,-
Grey Goose France	0,04 l	5.250,-

GIN

Beefeater London Dry	0,04 l	2.550,-
Tanqueray London Dry	0,04 l	3.050,-
Hendrick's Scotland	0,04 l	3.650,-
Monkey 47 Schwarzwald	0,04 l	5.990,-

RUM

Captain Morgan White	0,04 l	2.550,-
Captain Morgan Dark	0,04 l	2.550,-
Captain Morgan Spiced Gold	0,04 l	3.050,-
Diplomatico Reserva Exclusiva	0,04 l	4.150,-

TEQUILA

Olmecca Blanco	0,04 l	2.450,-
Olmecca Gold	0,04 l	2.690,-

KOKTÉLOK | COCTAILS

Aperol Spritz <i>Aperol 0,08 l, Prosecco, Soda, Orange</i>	4.050,-
Campari Spritz <i>Campari 0,08 l, Prosecco, Soda, Orange</i>	4.990,-
Dark & Stormy <i>Capitan Morgan Dark 0,06 l, Ginger Beer, Lime</i>	4.590,-
Negroni <i>Beefeater 0,04 l, Campari 0,04 l, Martini Rosso 0,04 l, Orange</i>	4.590,-
Whiskey Sour <i>Makers Mark 0,04l, Lemon Juice, Sirup</i>	3.600,-
Moscow Mule <i>Absolut 0,06 l, Ginger Beer, Lime</i>	4.590,-

PÁLINKÁK | HUNGARIAN SPIRIT

Rézangyal Kajsziparack <i>Apricot</i>	44%	0,04 l	3.050,-
Rézangyal Szilva <i>Plum</i>	44%	0,04 l	3.050,-
Rézangyal Feketecseresznye <i>Cherry</i>	44%	0,04 l	3.050,-
Panyolai SQ Szabolcsi alma <i>Apple</i>	52%	0,04 l	3.390,-
Panyolai SQ Birs <i>Quince</i>	52%	0,04 l	3.390,-
Panyolai SQ Vilmoskörte <i>Williams pear</i>	52%	0,04 l	3.390,-

KÁVÉ | COFFE

Espresso IO	1.290,-
Americano	1.290,-
Cappuccino	1.750,-
Café Latte	1.750,-
Melange	1.900,-
Jegeskávé <i>Iced Coffee</i>	2.250,-
Forró csokoládé <i>Hot Chocolate</i>	1.590,-

TEA

Dallmayr Teavariációk <i>Tea variations</i>	1.290,-
---	----------------

Borlap Wines

TOKAJI BOROK | WINES FROM TOKAJ

TÓTH ZOLTÁN PINCÉSZET

Szamorodni száraz <i>dry</i>	0,1 l	1.350,-	0,5 l	6.690,-
Szamorodni édes <i>sweet</i>	0,1 l	1.350,-	0,5 l	6.950,-
Aszú 5 puttonyos <i>dessert wine</i>	0,1 l	3.200,-	0,5 l	16.650,-

HÁZ BORA | WINES OF THE HOUSE

GARAMVÁRI PINCÉSZET

Lellei Chardonnay	0,1 l	660,-	0,75 l	4.850,-
Lellei Rosé Gold	0,1 l	750,-	0,75 l	5.550,-
Lellei Carbernet Sauvignon	0,1 l	850,-	0,75 l	5.990,-

FEHÉRBOROK | WHITE WINES

Haraszthy Sir Irsai	0,1 l	1.090,-	0,75 l	7.690,-
Juhász Muscat Ottonel félédes <i>semi-sweet</i>	0,1 l	850,-	0,75 l	3.850,-

ROZÉBOROK | ROSE WINES

Frittmann Rosé Cuvée	0,1 l	850,-	0,75 l	5.350,-
-----------------------------	--------------	--------------	---------------	----------------

VÖRÖSBOROK | RED WINES

Juhász Egri Bikavér Premium Selection	0,1 l	900,-	0,75 l	6.400,-
Bock Merlot	0,1 l	1.190,-	0,75 l	8.550,-
Bock Porta Géza Selection			0,75 l	8.550,-
Gere Attila Cabernet Sauvignon Barrique			0,75 l	19.250,-

SPARKLING WINES

Mionetto Frizzante Prosecco DOC Treviso	0,1 l	1.750,-	0,75 l	10.700,-
Martini Asti édes <i>sweet</i>	0,2 l	3.450,-	0,75 l	10.700,-
Törley Gála			0,75 l	5.990,-
Törley alkoholmentes			0,75 l	4.750,-

CLASSIC METHODÉ

Henkel Trocken	0,2 l	3.450,-	0,75 l	10.700,-
Chateau Vincent Tokaji Furmint Brut			0,75 l	23.550,-
Chateau Vincent Evolution Rosé			0,75 l	19.250,-
Kreinbacher Brut Classic			0,75 l	27.800,-



**Avion Étterem Airport
Airport Hotel Budapest******

**2220 Vecsés, Lőrinci utca 130/A. Telefon: +36 1 6882000
www.airporthotel.hu**

Az étlap érvényes 2026. 08. 01.
Menu is valid from 01. 08. 2026

I. Kategóriájú Étterem
I. Category Restaurant

F&B Manager: Darvasi Axána
Executive Chef: Farkas Zsolt