HONG KONG **AVALON** CENTRAL

前菜

☆ **馬里蘭蟹餅** 2块 188
珍寶蟹肉、自製蛋黃醬、經典涼拌捲心菜、檸檬

☆ **青口貝薯條** 258
白葡萄酒蒜香汁、新鮮歐芹

楓糖培根 98
酸甜醃菜、鳥眼辣椒

蘇格蘭蛋 98
伯兰猪肉香肠、炭烤韭葱蛋黄酱

冷切肉同芝士拼盤 238
精選手工冷切肉同芝士

蛤蜊奶油濃湯 杯 58 / 碗 98
奶油薯仔湯、自製培根、細香蔥

玉米海鮮濃湯 杯 75 / 碗 118
藍蟹、龍蒿奶油

每日例湯 - 素 杯 48 / 碗 68

Avalon **凱撒沙拉** 168
溫泉蛋、牛油果、巴馬臣芝士、香脆麵包粒

☆ **烤西蘭花苗同羽衣甘藍** 158
奶油巴馬臣芝士醬、陳年巴馬臣芝士

☆ **烟熏传家宝番茄** 88
斯特拉奇亚特拉芝士、微型蔬菜、海盐片

新鮮海鮮

時令生蠔 半打 378 / 打 738
青蘋果醋、黑椒碎、香草橄欖油

鮮蝦雞尾酒 6只 188
玫瑰辣根雞尾酒

半隻波士頓龍蝦 258
龍蝦蛋黃醬、香草

煙三文魚塔塔 110
法式洋蔥蘸醬、薯仔脆片

海鮮拼盤 788
4隻生蠔、4隻蝦、半隻龍蝦、三文魚塔塔、蟹沙律
加 50g 奧思迦魚子醬 + 300

AVALON COMBO

安格斯牛芝士漢堡 200克 318
焦糖洋蔥、切達芝士、Avalon 醬
包含一杯啤酒和一份太妃糖布丁

波士頓龍蝦蟹肉捲 398
細香蔥，香脆蒜，澄清黃油
包含一杯玉米海鮮浓汤和一份雪糕帕夫洛娃

主菜

紅酒燴牛頰肉牧羊人派 298
土豆泥、根莖蔬菜、香草麵包糠、紅酒汁

炸魚薯條啤酒 198
鱈魚、三重炸薯條、塔塔醬

☆ **香煎尖吻鱸** 268
奶油檸檬香草米粒麵、油浸番茄、嫩菠菜

自家煙燻車打芝士豬肉腸 198
酸椰菜、薯蓉、全籽芥末肉汁

博洛尼亞肉醬麵 168
牛肉燉肉醬、巴馬臣芝士

☆ **虎蝦橄欖番茄扁麵** 238
聖馬扎諾番茄醬、酸豆、卡拉馬塔橄欖同香草

奶奶式燴雞 298
炒蘑菇、自家煙燻培根、雞肉汁

烤菜花 178
西班牙罗美斯科醬、阿根廷香草醬

碳烤波士頓龍蝦 650 克 588
香草蒜蓉牛油

澳洲和牛M6 西冷牛排 300 克 388
阿根廷香草醬、芝麻、薯條

海陸雙拼 688
半只半隻龍蝦配和牛西冷
包括無限薯條

配菜 所有配菜都是素食

田園沙律 58

啤酒麵糊炸洋葱圈 88

土豆泥 88

薯條 68

芝士焗通心粉 88
加自制煙燻培根 + 25

☆ **香脆爆米花菜花** 88

奶油菠菜焗菜 88

今日精选烤肉

M **烤雞肉蘑菇白醬** 半分 • $248 (整份 • $496)
土豆泥、奶油野蘑菇醬汁

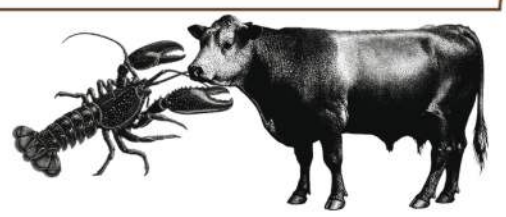
T **烤牛小排** 400克 • $540 (2公斤 整份• $2700)
辣根奶油、蒜香土豆泥、烤紅蔥頭、濃郁牛肉汁

W **惠靈頓三文魚** 300克 • $320 (1公斤 整份 • $1100)
炒嫩西葫蘆、黃油蘆筍、檸檬蒔蘿荷蘭醬
奶油白葡萄酒醬汁

T **經典惠靈頓牛柳** 300克 • $495 (1.5kg 整份 • $2145)
多菲內焗薯仔、炒野蘑菇、松露醬汁、青胡椒醬

F **慢烤特級牛肋排** 400克 • $615 (4公斤 整份 • $5300)
土豆泥、培根四季豆、辣根奶油、骨髓肉汁

S **燒烤豬肋排** 400克• $396 (1.2公斤 整份 • $780)
薯角、涼拌捲心菜同醃菜
自製煙燻燒烤醬



甜点

肉桂西班牙油條配雪糕 108
焦糖醬、黑巧克力

太妃糖布丁 98
凝脂奶油、焦糖山核桃

蘋果黑莓金寶 98
香草醬

雪糕帕夫洛娃 108
熱帶水果果醬、青檸

☆ :新菜
:素食
: AVALON 招牌菜

YARDLEY BREWS



*Taste the adventure with **Yardley Brothers.** These creative, **award-winning brews** are crafted to perfection, making them the ultimate companion to our ultra-comforting **Avalon classics.***

Lager Lager Lager Helles 4% ABV	98
Lamma Island IPA 4%	98

OTHER BEERS

Corona (bottled)	68
Asahi 0.0% ABV	68

SPIRITS

GIN		VODKA	
Bombay	108	Absolut	108
Tanqueray	108	Belvedere	138
Hendrick's	138	Grey Goose	138
RUM		**TEQUILA**	
Bacardi	108	Jose Cuervo	108
Myers's	108	Patron Silver	138

SOFT DRINKS

$38 *Each*

Coke /CokeZero/Sprite / Ginger Ale /
Soda Water / Ginger Beer / Tonic

MINERAL WATER

$78 *Each*

Antipodes Still
Antipodes Sparkling

MOCKTAILS

$98 *Each*

Passionate Iced Tea
Fresh Passionfruit, Pineapple, Black Tea

Calamansi Cooler
Fresh Calamansi, Pink Guava, Soda Water

Homemade Ginger Beer

HAPPY HOUR

Selected Wines by the glass
Beers, House Spirits & Mixed Drinks
Negroni, Aperol Spritz, Bellini

ONLY $55

Monday - Friday: 4 - 8 pm
Saturday: All day

SPARKLING

	GLASS 150ml	BOTTLE 750ml
Prosecco "Il Vino dei Poeti", Bottega NV	108	480
Nicoleas Feuillatte Blanc de Blancs Vintage *2019*	*	840
Brut Reserva, Agustí Torelló Mata, Cellar Kripta Franc	*	640
NV Laurent Perrier Brut Rosé NV	*	1280
Ruinart Brut Rosé NV	*	1280
Dom Perignon Vintage *2015*	*	2480
Cristal, Louis Roederer Vintage *2014*	*	4800

WHITE

Babich Black Label, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand *2025*	108	490
Villa Chiopris, Pinot Grigio, Friuli Grave, Italy *2024*	108	490
Columbia Crest, Chardonnay Washington, USA *2021*	108	490
Dr. H Thanisch, Riesling QbA Feinherb, Germany *2023*	*	480
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand *2025*	*	590
Trimbach, Gewürztraminer, France *2020*	*	640
Chablis 1er Cru "Vaillon", Domaine Vincent Wengier *2023*	*	790
Sancerre "Alpha-Omega", Domaine Guillerault-Fargette 2022	*	940
Meursault, Marchand Tawse, *2023*	*	1400
Blanc de Château Lynch-Bages 2022	*	1800
Chassagne-Montrachet 1er Cru "Abbaye de Morgeot", Fleurot Larose *2018*	*	1850

ROSÉ

Regaleali Le Rose, Nerello Mascalese, Sicily, Italy *2024*	108	490

RED

Bread & Butter, Pinot Noir, Napa California, USA, *2026*	108	490
Umani Ronchi, Montepulciano D'Abruzzo, Italy, *2023*	108	490
D'Arenberg Laughing Magpie, Shiraz/Viognier, McLaren Vale Australia, *2019*	108	490
La Gemella, Barbera D'Alba, Viberti Italy *2023*	*	520
Clos Henri Estate, Pinot Noir, Marlborough New Zealand *2023*	*	540
Achaval Ferrer, Mendoza, Malbec, Argentina *2022*	*	590
Petit Phélan Ségur, Château Phélan Ségur *2017*	*	640
Speri Valpolicella Ripasso Classico Superiore *2021*	*	640
San Felice Chianti Classico *2020*	*	680
Châteauneuf-du-Pape, Château Mont-Redon *2021*	*	840
Santenay 1er Cru "Clos du Passe Temps" *2016*	*	840
Amarone "Costasera", Year of the Horse Special Edition, Masi *2020*	*	1150
Arbossar, Terroir al Limit *2022*	*	1300
Château Lynch-Bages *2014*	*	2450

SWEET

Moscato D'Asti "Nivole", Michele	108	480
Chiarlo Château La Justice	*	940

COCKTAILS

$140 *Each*

Misty
Tequila, Mango, Calamansi, Passionfruit, Jalapeño, Coco-washed

Skylark
Seaweed & Butterfly Pea Gin, Luxardo Maraschino, Violet, Yuzu, Sugar

Cherry Pink & (Apple Blossom White)
Vodka, Rose, Lychee, Sparkling Wine

Four
Whiskey, Mancino Rosso, Luxardo Maraschino, Vanilla, Absinthe Rinse

Killer Joe
Vodka, Gin, Rum, Tequila, Apple, Melon, Yuzu, Lime Cordial, CO2

Kindly note that a 10% service charge will be added to the nal bill

HONG KONG

AVALON

CENTRAL

前菜

☆ **马里兰蟹饼** 2块 188
珍宝蟹肉、 自制蛋黄酱、 经典凉拌卷心菜、柠檬

☆ **青口贝薯条** 258
白葡萄酒蒜香汁、新鲜欧芹

枫糖培根 98
酸甜腌菜、鸟眼辣椒

苏格兰蛋 98
坎伯兰猪肉香肠、炭烤韭葱蛋黄酱

冷切肉与芝士拼盘 238
精选手工冷切肉与芝士

蛤蜊奶油浓汤 杯 58 / 碗 98
奶油土豆汤、自制培根、细香葱

玉米海鲜浓汤 杯 75 / 碗 118
蓝蟹、龙蒿奶油

每日例汤 - 素 杯 48 / 碗 68

Avalon 凯撒沙拉 168
温泉蛋、牛油果、巴馬臣芝士、香脆麵包粒

☆ **烤西兰花苗与羽衣甘蓝** 158
奶油巴馬臣芝士酱、陈年巴馬臣芝士

烟熏传家宝番茄 88
斯特拉奇亚特拉芝士、微型蔬菜、海盐片

新鲜海鲜

时令生蚝 半打 378 / 打 738
青苹果醋、黑椒碎、香草橄榄油

鲜虾鸡尾酒 6只 188
玛丽玫瑰辣根鸡尾酒酱

半只波士顿龙虾 258
龙虾蛋黄酱、 香草

煙三文魚塔塔 110
法式洋葱蘸酱、薯仔脆片

海鲜拼盘 788
4 只生蚝、4 只虾、 半只龙虾、 三文魚塔塔、 蟹沙拉
加 *50g* 奥思迦魚子醬 *+ 300*

手工三明治

安格斯牛肉芝士汉堡 *200 gram* 188
焦糖洋葱、車打芝士、*Avalon* 酱
*j*加 自制烟熏培根 *+ 50*

波士頓龍蝦蟹肉卷 298
細香蔥、香脆蒜片、牛油汁、薯條
加 *25g* 奥思迦魚子醬 *+ 150*

Avalon炸鸡三明治 118
大藏芥末蛋黄醬、香辣蜂蜜、小寶石生菜

所有三明治均配薯条或田园沙拉

主菜

红酒烩牛颊肉牧羊人派 298
土豆泥、根茎蔬菜、香草面包糠、红酒汁

炸魚薯條 198
啤酒炸鳕鱼、三重炸薯条、塔塔酱

☆ **香煎尖吻鲈** 268
奶油柠檬香草米粒面、油浸番茄、嫩菠菜

自家煙燻車打芝士豬肉肠 198
酸椰菜、薯蓉、全籽芥末肉汁

博洛尼亚肉酱面 168
牛肉炖肉酱、巴马臣芝士

☆ **虎虾橄榄番茄扁面** 238
圣马扎诺番茄酱、酸豆、卡拉马塔橄榄与香草

奶奶式燴雞 298
炒蘑菇、自家烟熏培根、鸡肉汁

烤菜花 178
西班牙罗美斯科酱、阿根廷香草酱

碳烤波士顿龙虾 650 克 588
香草蒜蓉牛油

澳洲和牛M6 西冷牛排 300 克 388
阿根廷香草酱、芝麻、薯条

海陆双拼 688
半只龙虾配和牛西冷
内涵无限续薯条

配菜 所有配菜都是素食

田园沙拉 58

啤酒面糊炸洋葱圈 88

土豆泥 88

薯条 68

芝士焗通心粉 88
加自制烟熏培根 *+ 25*

☆ **香脆爆米花菜花** 88

奶油菠菜焗菜 88

今日精选烤肉

烤鸡肉蘑菇白酱 半分 • *$248* / (整份 • *$496*)
土豆泥、奶油野蘑菇酱汁

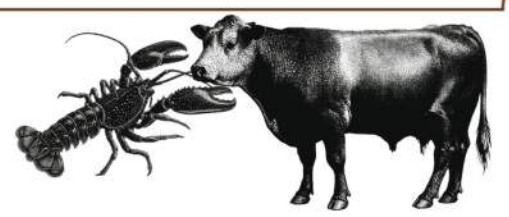
烤牛小排 *400克 • $540* / (*2公斤* 整份• *$2700*)
辣根奶油、蒜香土豆泥、烤红葱头、浓郁牛肉汁

惠灵顿三文鱼 *300克 • $320* / (*1公斤* 整份 • *$1100*)
炒嫩西葫芦、黄油芦笋、柠檬莳萝荷兰酱
奶油白葡萄酒酱汁

经典惠灵顿牛柳 *300克 • $495* / (*1.5kg* 整份 • *$2145*)
多菲内焗土豆、炒野蘑菇、松露酱汁、青胡椒酱

慢烤特级牛肋排 *400克 • $615* / (*4公斤* 整份 • *$5300*)
土豆泥、培根四季豆、辣根奶油、骨髓肉汁

烧烤猪肋排 *400克• $396* / (*1.2公斤* 整份 • *$780*)
奶油土豆泥、凉拌卷心菜与腌菜
自制烟熏烧烤酱



甜点

肉桂西班牙油条配雪糕 108
焦糖酱、黑巧克力

太妃糖布丁 98
凝脂奶油、焦糖山核桃

苹果黑莓金宝 98
香草酱

雪糕帕夫洛娃 108
热带水果果酱、青柠

☆ :新菜
:素食
: *AVALON* 招牌菜