



MENÜ

KEDVES VENDÉGÜNK!

ÜDVÖZÖLJÜK A KINCSEM PARKBAN.

ENGEDJE MEG, HOGY NÉHÁNY MONDATBAN BEMUTASSAM ÖNNEK A PARKOT!

A Kincsem Park a legnagyobb lóversenypálya Magyarországon. A 84 hektáros parkot Kincsemről, a leghíresebb magyar telivérről nevezték el. Kincsem élete során, két- és ötéves kora között, négy teljes szezonon keresztül 54 versenyen indult és Európa legjobbjaival verve mindig győzött, ezzel a telivértenyésztés történetének legendás alakjává vált. A Parkban ügető-, és galoppversenyeket tartanak, azonban a helyszín koncertek rendezésére is alkalmas – Madonna itt adott koncertet Magyarországon.

A régi pályát 2000-ben kezdték el felújítani, és 2006-ban adták át az új Kincsem Parkot, ami már multifunkcionális lóversenypályaként és rendezvényhelyszínként szolgál. A lelátó 3500 férőhelyes, amit 1000 fő befogadására alkalmas fogadó hall, zárt láncú közvetítő rendszer 73 televízióval, egy 400 férőhelyes étterem és 8 darab VIP páholy egészít ki.

A lóversenyzésről: A lóversenyzést Magyarországon Széchenyi István honosította meg.

Magyarországon a lóversenyzésnek két ága van: a galopp és az ügető.

Ügető: Hazánkban az 1850-es években rendezték az első versenyeket. A hajtó a kapcsolatot a lóval a szárral, és az ostorral tartja, és ügyelnie kell rá, hogy a ló végig ügető jármódban versenyezzen, a lehető leggyorsabban. A hajtó versenykocsiban, sulkyban ül, amely nem lehet több, mint 30 kg.

Galopp: A galopp versenyekben a lovak galopp módban (vágtaban) futnak a cél felé, nyergükben a zsoké irányításával. Ezekben a versenyeken leginkább angol telivérek futnak, amely kimondottan versenyre kitenyésztett lófajta.

Kellemes időtöltést kívánunk!





MENÜ

Állandó Étlapunk

Előétel ajánlatunk:

Csirkés Cézár saláta parmezánnal: (Friss római salátára grillezett csirkemellet halmozunk, kenyérpirítós társaságában és parmezánnal meghintve kínáljuk) **Előételként: 990,-Ft, Főételként: 1790,-Ft**

Garnélás Cézár saláta parmezánnal: (Friss római salátára grillezett garnéla rákot halmozunk, kenyérpirítós társaságában és parmezánnal meghintve kínáljuk) **Előételként: 1450,-Ft, Főételként: 2450,-Ft**

Füstölt lazac carpaccio saláta ágyon: (Bükkfán füstölt lazac szeleteket kapros-joghurtos dresszingle körülölelt saláta kíséretével fekete olívával és szálas kapri gyümölcssel kínáljuk) **1790,-Ft**

Kincsem Club szendvics: (Szárított mangalica sonkát cheddar sajttal, paradicsommal két kenyérrel összesütve, friss salátával szervírozzuk) **1190,-Ft**

Hortobágyi húsos palacsinta: (A tanyasi csirkehússal töltött palacsintát paprikás mártással tálaljuk tejföllel bevonva) **1290,-Ft**





MENÜ

Levesek:

Házi húsleves: (Háztáji vágó állatok húsából, zöldségekkel jóízű levest készítünk, melyet lúdgége tésztával együtt melegen ajánlunk)

Csésze 690,-Ft ; Tál 890,-Ft

Hideg gyümölcsleves: (A szezonnak megfelelő gyümölcsből tejszínnel és a hozzáillő fűszerekkel ízesítve krémes hűsítő levest készítünk)

Csésze 690,-Ft ; Tál 890,-Ft

Főételek:

Paradicsomos gnocchi bacon-el: (Friss házigyúrású burgonyagaluskákat mozzarella fűszeres paradicsomos mártással ajánlunk) **1990,-Ft**

Rántott tiszai harcsafilé sült burgonyával: (Harcsa szeletkék citrusos bundában sütvé hasábburgonyával, remulade mártással) **2190,-Ft**

Óriás bécsi szelet burgonyapürével: (Fiatalsertés karajhúsát klasszikus bécsi recept alapján bundázva vajon sütjük) **2190,-Ft**

Magyaros sertésszűz érmék juhtúrós polentával: (A sertésszűz érméket lecsós ragu kíséretében tálaljuk) **2290,-Ft**

Tárkonyos borjú tavaszi zöldségekkel és knédllivel: (A 12 órán át készített borjú húsát tárkonyos mártásban házi knédllivel ajánljuk) **2390,-Ft**

Kacsa duett rösztli burgonyával: (A rosé kacsamell szeleteket kacsamáj kíséretében lilahagyma lekvárral komponáljuk) **2890,-Ft**





MENÜ

Vegetáriánus ételek:

Rántott Trappista sajt tartármártással: (A tehéntejből készült igazi trappista sajtot aranybarnára sütve tartármártás kíséretében jó szívvel ajánlunk) **1690,-Ft**

Medvehagymás gnocchi: (Friss házigyúrású burgonyagaluskákat mozzarella és medvehagymás tejszínes mártással kínálunk) **1790,-Ft**

Az ételek ára a köretárát is tartalmazza!

Gyerek menü:

Rántott csirkemell : (a legkisebbeknek tanyasi csirkemellfilé érméit bundában kisütve hasábbal és ketchuppal kínálunk) **1090,-Ft**

Savanyúságok és Saláták:

Csalamádé, Ecetes almapaprika, Csemege uborka **250,-Ft**

Uborkasaláta **350,-Ft**

Tejfölös uborkasaláta **400,-Ft**

Paradicsomsaláta **350,-Ft**





MENÜ

Desszertek:

Somlói Galuska: (Házi piskótát dióval, vaníliával és csokoládéval teszünk gazdagabbá, tejszínhab rózsákkal és jó szívvel kínálunk) **690,-Ft**

Palacsinta kínálatunk:

- **Barack lekváros, kakaós** **450,-Ft**
- **Túrós** **550,-Ft**
- **Nutellás** **650,-Ft**

Fagylaltkehely: (Eper, vanília és csokoládé gombócok egy kehelyben, amelyeket tejszínhabbal és csökinöntettel tálalunk) **690,-Ft**

Desszertek mellé válsztható öntetek:

- **Eperöntet** **100,-Ft**
- **Csokiöntet** **100,-Ft**
- **Vaníliaöntet** **100,-Ft**

