



# MENÜ



PANORÁMA ÉTTEREM



KINGSEM PARK  
BUDAPEST

ANNO 1928

## ELŐÉTELEK | STARTERS

|                                                                                                                                           |                    |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|
| Caesar saláta grillezett jércemell filével<br><i>(saláta, grillezett jércemell, fűszeres kenyérkocka, parmezán sajt, caesar öntet)</i>    | Előétel: 3 650,-Ft | Főétel: 5 250,-Ft |
| Chicken Caesar salad                                                                                                                      | As a starter       | As a main course  |
| Caeser saláta grillezett rákkal<br><i>(saláta, grillezett rák, fűszeres kenyérkocka, parmezán sajt, caesar öntet)</i>                     | Előétel: 4 150,-Ft | Főétel: 5 850,-Ft |
| Caesar salad with shrimp                                                                                                                  | As a starter       | As a main course  |
| Teriyakis tofu kockák szezámmaggal (Vegán, LM, GM)<br><i>(teriyaki, tofu, szezámmag, újhagyma, fokhagyma, fűszerek, saláta)</i>           |                    | 3 950,-Ft         |
| Teriyaki tofu cubes with sesame seeds (vegan, lactose and gluten-free)                                                                    |                    |                   |
| Szarvasgombás Pastrami szendvics<br><i>(tej, tejszín, kenyér, hagyma, fokhagyma, mustár, marha hátszín, fűszerek, sajt, szarvasgomba)</i> |                    | 4 750,-Ft         |
| Pastrami sandwich with truffle                                                                                                            |                    |                   |

## LEVESEK | SOUPS

|                                                                                               |                   |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|
| Marhahúsleves (LM)<br><i>(marhahús, zöldségek, lúdgége tészta)</i>                            | Csésze: 1 650,-Ft | Tál: 2 650,-Ft |
| Meat soup from beef (lactose free)                                                            | Cup               | Bowl           |
| Zellerkrémleves baconos almakockákkal<br><i>(zeller, tej, tejszín, fűszerek, alma, bacon)</i> | Csésze: 1 650,-Ft | Tál: 2 650,-Ft |
| Celery cream soup with diced apple and bacon                                                  | Cup               | Bowl           |

## FŐÉTELEK | MAIN DISHES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Baconos csirkemell filé aszaltszilvás rakottburgonyával és fahéjas szilva jus- vel (GM)</b><br><i>(tanyasi csirkefilé, burgonya, szilva, aszaltszilva, vaj, sajt, tejszín, fehérbor, fűszerek, hagyma, fokhagyma, bacon)</i><br><b>Chicken breast fillet with bacon, potato casserole, and cinnamon plum jus (gluten free)</b> | <b>6 850,-Ft</b> |
| <b>Rántott „kosár“ hasábburgonyával</b><br><i>(tanyasi csirkemell filé, sajtos falat, hasábburgonya, hagymakarika)</i><br><b>Coated „selection in a bowl” (chicken, cheese and onion ring) with french fries</b>                                                                                                                  | <b>6 450,-Ft</b> |
| <b>Töltöttkáposzta friss tejföllel és kenyérrel (GM)</b><br><i>(darált sertés, rizs, paradicsom, tv paprika, hagyma, fokhagyma, savanyúkáposzta, tejföl, fűszerek, füstölthús)</i><br><b>Stuffed cabbage with fresh sour cream and bread (gluten-free)</b>                                                                        | <b>6 650,-Ft</b> |
| <b>Vörösboros marhapofa parmezános burgonyapürével (GM)</b><br><i>(marhapofa, burgonya, vaj, tejszín, parmezán, fűszerek, hagyma, fokhagyma, vörösbor, zöldfűszerek)</i><br><b>Beef cheeks in red wine sauce with parmesan flavoured mashed potatoes (gluten free)</b>                                                            | <b>7 250,-Ft</b> |
| <b>Konfitált kacsacomb körtés rizottóval és pekándóival (GM)</b><br><i>(kacsacomb, körte, vaj, fűszerek, rizs, kakukkfű, fokhagyma, pekándió, tejszín, fehérbor)</i><br><b>Confit duck drumstick with pear risotto and pecans (gluten free)</b>                                                                                   | <b>7 250,-Ft</b> |

## TÉSZTAÉTELEK | PASTA

|                                                                                                                                                                                                                       |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Rigatoni ala bolognai</b><br><i>(tészta, sertés, marha, parmezán, fűszerek, sárgarépa, zeller, hagyma, fokhagyma)</i><br><b>Rigatoni Bolognese</b>                                                                 | <b>6 250,-Ft</b> |
| <b>Süttőtökös rigatoni grillezett kecskesajttal (vegetáriánus)</b><br><i>(süttőtök, tészta, tejszín, kecskesajt, parmezánsajt, tökmag, fűszerek)</i><br><b>Pumpkin rigatoni with grilled goat cheese (vegetarian)</b> | <b>5 850,-Ft</b> |

## VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK | VEGETARIAN DISHES

|                                                                                                                                                                                                                              |                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Rántott Gouda sajt hasáburgonyával és tartármártással</b><br><i>(gouda sajt, hasáburgonya, tartármártás, tojás, liszt, zsemlemorzsza)</i><br><b>Coated gouda cheese with french fries and tartar sauce</b>                | <b>4 950,-Ft</b> |
| <b>Vöröslencse dhal rizzsel (LM-GM és vegán)</b><br><i>(rizs, vöröslencse, curry paszta, vöröshagyma, fokhagyma, gyömbér, fűszerek, kókusz tejszín)</i><br><b>Red lentil dhal with rice (lactose and gluten free, vegan)</b> | <b>4 950,-Ft</b> |

## KISIKNEK | YOUTH DISHES

|                                                                                                                                                                                 |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Sajttal sonkával töltött csirkemell hasáburgonyával</b><br><i>(Csirkemell 12 dkg ,sajt, sonka, panír, burgonya, ketchup)</i><br><b>Chicken cordon bleu with french fries</b> | <b>4 250,-Ft</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|

## SAVANYÚSÁGOK, SALÁTÁK, EGYÉB | PICKLES, SALADS

|                                                                                   |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Ecetes almapaprika, csemegeuborka (Piquant apple pepper, pickled cucumber)</b> | <b>850,-Ft</b>    |
| <b>Uborkasaláta (Cucumber salad )</b>                                             | <b>1 050,-Ft</b>  |
| <b>Tejfölös uborkasaláta (Cucumber salad with sour cream)</b>                     | <b>1 150,-Ft</b>  |
| <b>Ketchup, mustár (Ketchup, mustard)</b>                                         | <b>400,- Ft</b>   |
| <b>Tartármártás (Tartar sauce)</b>                                                | <b>400,- Ft</b>   |
| <b>Kenyérkosár, 5 szelet baguette (Bread basket, 5 slices of baguette)</b>        | <b>750,- Ft</b>   |
| <b>Gluténmentes pékáru (Gluten free bread)</b>                                    | <b>900,- Ft</b>   |
| <b>Hasáburgonya (French fries)</b>                                                | <b>1 200,- Ft</b> |
| <b>Rizs (Rice)</b>                                                                | <b>1200,- Ft</b>  |

## DESSZERTEK | DESSERTS

|              |           |
|--------------|-----------|
| Szilvás pite | 2 250,-Ft |
| Plum pie     |           |

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| Csokoládés-pisztáciás szelet | 2 250,-Ft |
| Chocolate and pistachio cake |           |

## DESSZERTEKHEZ VÁLASZTHATÓ ÖNTETEK | SAUCES FOR THE DESSERTS

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Csokoládé öntet | 450,-Ft |
| Chocolate sauce |         |

|               |         |
|---------------|---------|
| Karamel öntet | 450,-Ft |
| Caramel sauce |         |

## ITALLAP | DRINKS

### ÁSVÁNYVIZEK

#### Mineral waters

#### 383 Ásványvíz

|               |        |           |
|---------------|--------|-----------|
| szénsavas,    | 0,383l | 700,-Ft   |
| szénsavmentes | 0,766l | 1 100,-Ft |

### SZÉNSAVAS ÜDÍTŐK

#### Carbonated soft drinks 850,- Ft

### ROSTOS ÜDÍTŐK

#### Juices

|                    |       |           |
|--------------------|-------|-----------|
| Cappy - Alma       | 0,25l | 850,-Ft   |
| Cappy - Narancs    | 0,25l | 850,-Ft   |
| Cappy - Ószibarack | 0,25l | 850,-Ft   |
| Házi limonádé      | 3 dl  | 1 100,-Ft |
|                    | 5 dl  | 1 500,-Ft |

### JEGES TEA

#### ice tea

|                 |       |         |
|-----------------|-------|---------|
| Fuze Tea citrom | 0,25l | 800,-Ft |
| Fuze Tea barack | 0,25l | 800,-Ft |

### ÜVEGES SÖRÖK

#### bottled beers

|                                          |       |           |
|------------------------------------------|-------|-----------|
| Heineken                                 | 0,33l | 1 100,-Ft |
| Heineken alk.mentes                      | 0,33l | 1 100,-Ft |
| Pilsner Urquelle                         | 0,5l  | 1 300,-Ft |
| Gösser citromos/<br>citromos alk. mentes | 0,33l | 1 100,-Ft |

### RÖVIDITALOK

#### Short drinks

Pálinkák 2cl: 950/ 4 cl: 1 900,  
Gyomorkeserűk; Vodka, Rum;  
Whisky 2 cl: 850/ 4cl: 1 700

### FORRÓ ITALOK

#### Hot drinks

Tea, 800,- Ft, Espresso 700,-Ft,  
Cappucino 850,-Ft Hosszú kávé 700,-Ft,  
Caffe Latte 950,-Ft, Melange 1 200,-Ft

### BOROK

#### Wines

#### Vörös borok | Red wine

|                    |       |           |
|--------------------|-------|-----------|
| Heimann Kékfrankos | 1 dl  | 1 650,-Ft |
|                    | 0,75l | 8 500,-Ft |

|                   |       |           |
|-------------------|-------|-----------|
| Bolyki indiánnyár | 1 dl  | 1 100,-Ft |
|                   | 0,75l | 6 700,-Ft |

#### Ikon Cabernet

|           |       |           |
|-----------|-------|-----------|
| Sauvignon | 1 dl  | 1 500,-Ft |
|           | 0,75l | 7 700,-Ft |

#### FEHÉR BOROK | White wine

|            |       |           |
|------------|-------|-----------|
| Frittmann  |       |           |
| Chardonnay | 1 dl  | 1 100,-Ft |
|            | 0,75l | 6 700,-Ft |

#### Nyakas Sauvignon

|       |       |           |
|-------|-------|-----------|
| Blanc | 1 dl  | 1 300,-Ft |
|       | 0,75l | 7 700,-Ft |

|                        |       |           |
|------------------------|-------|-----------|
| Frittmann Irsai Olivér | 1 dl  | 1 100,-Ft |
|                        | 0,75l | 6 700,-Ft |

#### ROSÉ BOR | Rose wine

|           |       |           |
|-----------|-------|-----------|
| Dúzi Rozé | 1 dl  | 1 300,-Ft |
|           | 0,75l | 7 700,-Ft |

#### DESSZERT BOR | Dessert wine

|                  |       |           |
|------------------|-------|-----------|
| Varsányi Tramini | 1 dl  | 950,-Ft   |
|                  | 0,75l | 6 000,-Ft |

### PEZSGŐK

#### Sparkling wines

|                      |       |           |
|----------------------|-------|-----------|
| Hungária Extra Dry   | 0,75l | 8 900,-Ft |
| Törley - édes        | 0,75l | 5 200,-Ft |
| Törley Gála - száraz | 0,75l | 5 200,-Ft |

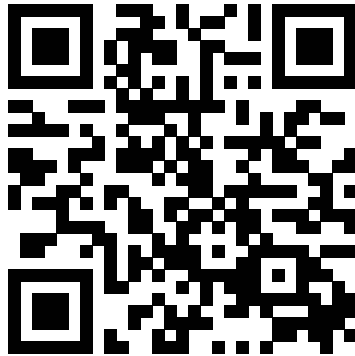
### CHAMPAGNE

|                     |       |            |
|---------------------|-------|------------|
| Moët Chandon brut   | 0,75l | 46 500,-Ft |
| Veuve Clicquot brut | 0,75l | 49 500,-Ft |

**Kedves Vendégeink!**

**Az alábbi QR kódot beolvasva tekintsek meg a konyhafőnök heti ajánlatát.**

**Jó étvágyat és kellemes sportélményt kívánunk!**





KINCSEM PARK  
BUDAPEST



ANNO 1925



1101 BUDAPEST, ALBERTIRSAI ÚT 2-4. | TELEFON: (+36)-20-295-6125  
E-MAIL: ETTEREM@KINCSEMPARK.HU | KINCSEMPARK.HU