



Kedves Vendégeink, Barátaink!

Szeretnénk bemutatkozni és elmesélni, miért is imádjuk ezt a munkát és miért ajánljuk nektek a Renomé-t! Mindig is nagy örömet jelentett számunkra, ha vendégeket fogadhattunk. Az a bizalmi kapcsolat, ami akkor alakul ki, amikor valakit étellel kínálunk, és ő azt elfogadja, számunkra felbecsülhetetlen érték.

Ezzel a bizalommal soha nem élnénk vissza!

Jó szívvel, válogatott alapanyagokból készítjük el ételeinket, és soha nem adjuk alább! Nem csak azért, mert mi is itt étkezünk, számunkra alapvető, hogy minden egyes fogás, amit kiadunk a kezeink közül, a legjobb minőséget képviselje!

Jó érzés nevükön szólítani törzsvendégeinket és pár szót váltani velük. Célunk egy olyan hely megteremtése, ahol az otthonosság érzése tölti el vendégeinket, ahol az ide betérők egy kicsit kifújhatják magukat, akár egy menü vagy egy cappuccino mellett. Hiszünk a pillanat megélésében, az étkezés élvezetében, hiszünk abban, hogy a finom és minőségi ételek, a kellemes környezet és a kedves kiszolgálás élménye fontos része egy jó napnak. - slow living -

Próbálják ki konyhánkat, legyen szó üzleti, családi rendezvényekről, vagy akár esküvőről, és legyenek Önök is részesei ennek a különleges közösségnek!

Várjuk Önöket szeretettel: Mali és Tibó





„Nyitottnak lenni és kóstolni” –

*Homonnai Norbert, a Renomé Café & Bistro
konyhafőnöke*

1999 óta dolgozom a vendéglátásban – eredetileg cukrászként indultam, de a sors végül a szakács pályára vezetett, és ezért ma már hálás vagyok. A főzés számomra nem munka, hanem szenvedély: csak szívvel-lélekkel lehet jól csinálni. Hiszem, hogy a kíváncsiság, a jó alapanyagok, és az ízekkel való játék az, ami életet lehel minden tányérba.

A magyaros és olaszos konyha áll hozzám a legközelebb – ezekben érzem igazán az élet-szeretetet.

A Renomé Café & Bistro konyháján minden fogás odafigyeléssel és szakmai szeretettel készül, hogy vendégeinknek igazi élményt adhassunk – minden egyes falattal.

“Being Open and Willing to Taste” –

*Norbert Homonnai, Head Chef
of Renomé Café & Bistro*

I've been working in hospitality since 1999 – I originally started out as a pastry chef, but fate eventually led me to the path of cooking, and today I'm grateful for that. For me, cooking isn't a job, it's a passion: it can only be done well with heart and soul. I believe that curiosity, quality ingredients, and playing with flavors are what breathe life into every plate.

Hungarian and Italian cuisine are closest to my heart – I truly feel the love of life in both.

In the kitchen of Renomé Café & Bistro, every dish is prepared with care and professional devotion, so we can offer our guests a true culinary experience – with every single bite.

ÉTELKÍNÁLATUNK / FOOD MENU



ELŐÉTEL - APPETIZER

FASZENES CSIRKEMELL RÓMAI SALÁTÁVAL,
PARMEZÁNNAL, FÚSZERES KENYÉR
CROUTON / 1, 11, 12 / 3.990.-
CHARCOAL-GRILLED CHICKEN BREAST WITH
ROMAINE LETTUCE, PARMESAN AND SPICED BREAD
CROUTONS

LEVES - SOUP

FALUSI KAKASLEVES GAZDAGON,
MÁJAS TÖLTÉLKEL / 1, 2, 9 / 2.750.-
RICH ROOSTER BROTH, HOME-MADE NOODLES

FŐÉTELEK - MAIN COURSES

RÁNTOTT BORJÚLÁB PETREZSELYMES BURGONYÁVAL,
FOKHAGYMÁS-CITRUSOS
TARTÁRMÁRTÁSSAL / 1, 9, 12 /6.990.-
BREADED CALF'S FOOT WITH PARSLEY POTATOES
AND GARLIC-CITRUS TARTAR SAUCE

ROPOGÓS BŐRÉN SÜLT CSIRKEMELL,
FÚSZERES PARADICSOM MÁRTÁS, HÁZI NUDLI,
PARMEZÁN / 1, 9, 11 /5.190.-
CRISPY SKIN PAN-SEARED CHICKEN BREAST WITH
SPICED TOMATO SAUCE, HOMEMADE POTATO
DUMPLINGS AND PARMESAN

MARHAPÖRKÖLT, JUHTÚRÓS SZTRAPACSKA,
SZALONNA PÖRC / 1, 9, 11 /5.990.-
HUNGARIAN BEEF STEW WITH SHEEP'S CURD
CHEESE STRAPACHKA AND CRISPY BACON BITS

JUHTÚRÓS SZTRAPACSKA, FÜSTÖLT CSÜLÖK,
TEJFÖLHAB / 1, 11 /5.990.-
SHEEP'S CURD CHEESE STRAPACHKA WITH
SMOKED PORK KNUCKLE AND SOUR CREAM FOAM

FŐÉTELEK – MAIN COURSES

ÓRIÁS SERTÉSSZŰZ PANKO MORZSÁBAN,
 PETREZSELYMES PARÁZS BURGONYA,
 ECETES ZÖLDSÉGEK / 1, 9, 11 /6.390.-
 WIENER SCHITZEL WITH ROASTED PARSLEY
 POTATO, PICKLED VEGETABLES

ROPOGOS CSÜLÖK WHISKEY MÁZBAN,
 GRATIN BURGONYA, GRILLEZETT PAK CHOI,
 KÁVÉS JUS / 11, 12 /5.990.-
 CRISPY PORK KNUCKLE WITH WHISKEY GLAZE,
 POTATO GRATIN, GRILLED PAK CHOI AND COFFEE JUS

KÉTSZEMÉLYES RENOMÉ TÁL,
 SERTÉSSZŰZ ERDEI GOMBAMÁRTÁSSAL,
 ROPOGÓS KACSACOMB, SÜLT TARJA,
 SZUHAFŐI SAJTTAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL RÁNTVA,
 GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK, STEAK BURGONYA,
 PÁROLT RIZS / 1, 9, 11 /14.900.-
 RENOME PLATE FOR TWO,
 PORK WITH FOREST MUSHROOM SAUCE,
 CRISPY DUCK LEG, FRIED CHICKEN BREAST FILLED
 WITH CHEESE, GRILLED VEGETABLES,
 STEAK POTATOES, STEAMED RICE

— SAVANYÚSÁGOK - PICKLED VEGETABLES —

SAVANYÚ UBORKA / ALMAPAPRIKA /
 VEGYES-VÁGOTT990.-
 PICKLED CUCUMBER /
 HUNGARIAN HOT APPLE PEPPER / PICKLED CABBAGE

UBORKASALÁTA990.-
 SOUR CUCUMBER SALAD

KOSÁR KENYÉR / 4 SZELET / 1 /690.-
 BASKET OF BREADS / 4 SLICES

KETCHUP / MAJONÉZ / TEJFÖL / MUSTÁR400.-

KÖRETEK - GARNISHES

BURGONYAPÜRÉ / MASHED POTATOES / 11 /	1.190.-
HASÁBBURGONYA / FRENCH FRIES / 1 /	1.190.-
STEAK BURGONYA / STEAK POTATOES / 1 /	1.190.-
SÜLT ÉDESBURGONYA / FRIED SWEET POTATOES / 1 /	1.490.-
PÁROLT JÁZMIN RIZS / STEAMED RICE	1.190.-
GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK / GRILLED VEGETABLES.....	1.490.-

GYERMEK MENÜ – KIDS MENU

RÁNTOTT VAGY ROSTON CSIRKEMELL, HASÁBBURGONYA VAGY PÁROLT JÁZMIN RIZS / 1, 9 /	3.590.-
DEEP FRIED OR GRILLED CHICKEN BREAST, FRENCH FRIES OR RICE	
BOLOGNAI SPAGHETTI, RESZELT SAJT / 1, 2, 11 /	3.490.-
SPAGHETTI BOLOGNESE, GRATED CHEESE	
RÁNTOTT SAJT, HASÁBBURGONYA VAGY PÁROLT JÁZMIN RIZS / 1, 9, 11 /	3.490.-
DEEP FRIED CHEESE, FRENCH FRIES OR RICE	

DESSZERTEK – DESSERTS

SOMLÓI GALUSKA / 1, 9, 11 /	2.490.-
DELICACY OF SOMLÓ	
CSOKOLÁDÉ SZUFLÉ, CSERESZNYEVIRÁG FAGYLALT / 1, 3, 7, 9, 11 /	2.490.-
SOUFFLÉ WITH SAKURA ICE CREAM	



KARIBI KÍNÁLAT / CARIBBEAN SELECTION

A Renomé Bistro új étlapja most egy különleges utazásra hívja vendégeit. Megőriztük a magyar konyha szerethető, hagyományos ízeit, hiszen ezek azok a fogások, amelyekhez sokunknak emlékek, családi ebédek és jól ismert illatok kapcsolódnak. Ugyanakkor szerettünk volna valami olyat is mutatni, ami Miskolcon igazán különlegessnek számít.

Éttermünk hangulatához illően Közép- és Dél-Amerika színes, tüzes és életvidám világa is helyet kapott az étlapon. A fogásokban megjelennek a karakteres fűszerek, a friss alapanyagok, a napfényes tájak és a karibi életérzés könnyedsége. Nem egyszerűen ételeket kínálunk, hanem hangulatokat, élményeket és új kedvenceket.

Az új étlap első fele a biztos, magyaros alapokat adja, a második fele pedig egy izgalmas izutazásra csábít. Aki szereti a megszokott, tartalmas fogásokat, nálunk továbbra is otthon érzi majd magát. Aki pedig nyitott valami újra, annak most érdemes belekóstolnia a Renomé Bistro trópusi ihletésű világába.

The new menu at Renomé Bistro invites our guests on a special culinary journey. We have preserved the beloved traditional flavours of Hungarian cuisine, as these are the dishes many of us associate with memories, family lunches and familiar aromas. At the same time, we also wanted to present something that feels truly special in Miskolc.

In keeping with the atmosphere of our restaurant, the colourful, fiery and joyful world of Central and South America has also found its place on our menu. Our dishes feature bold spices, fresh ingredients, sun-drenched landscapes and the easy-going spirit of the Caribbean. We offer more than just food: we offer moods, experiences and new favourites.

The first part of our new menu is built on reliable Hungarian classics, while the second part invites you on an exciting journey of flavours. Those who love familiar, hearty dishes will continue to feel right at home with us. And those who are open to something new now have the perfect opportunity to discover the tropical-inspired world of Renomé Bistro.

ELŐÉTEL - APPETIZER

SÜLT PAPRIKÁS SALSA,
SAJTOS QUESADILLA / 1, 9, 11 /3.990.-
ROASTED PEPPER SALSA WITH
CHEESE QUESADILLA

LEVES - SOUP

POZOLE ROJO (KARIBI FÚSZERES "GULYÁS") / 2 /3.390.-
POZOLE ROJO, CARIBBEAN-STYLE SPICED
GOULASH SOUP

FŐÉTELEK – MAIN COURSES

ARGENTÍN MARHABURGER,
(MARHAHÚSPOGÁCSA 20 DKG, HÁZI BUCI, HÁZI
HAMBURGERSZÓSZ, SALÁTA, PARADICSOM,
CHEDDAR SAJT, CHIMICHURRI SZÓSZ,
STEAK BURGONYA BACONNEL ÉS
CHEDDARRAL / 1, 9, 11, 12 /5.490.-
ARGENTINIAN BEEF BURGER: 200 G BEEF PATTY,
HOMEMADE BUN, HOMEMADE BURGER SAUCE,
SALAD, CHEDDAR CHEESE, CHIMICHURRI SAUCE,
STEAK POTATOES WITH BACON AND CHEDDAR

SURF & TURF
(MARHABÉLSZÍN STEAK, GARNÉLA,
KONFITÁLT GOMBÁK, GRILLEZETT PAK CHOI,
CHIMICHURRI) / 8, 12 /10.900.-
SURF & TURF
BEEF TENDERLOIN STEAK, SHRIMP,
CONFIT MUSHROOMS, GRILLED PAK CHOI AND
CHIMICHURRI



ARGENTÍN BBQ OLDALAS,
RÁNTOTT KUKORICA FALATKÁK,
VÖRÖSBABSALÁTA / 1, 2, 11 /5.990.-

ARGENTINIAN BBQ RIBS WITH
BREADED CORN BITES AND RED BEAN SALAD

GRILLEZETT LAZAC, KARIBI KUKORICÁS PITE,
GRILLEZETT PAK CHOI,
FÜSTÖLT PAPRIKAKRÉM / 1, 2, 9, 11 /7.490.-

GRILLED SALMON WITH CARIBBEAN CORN PIE,
GRILLED PAK CHOI AND SMOKED PAPRIKA CREAM

JERK GRILLEZETT FÉL CSIRKE,
MEXIKÓI KUKORICASALÁTA, SAJTOS QUESADILLA,
JERK FÜSZERES MAJONÉZ / 11, 12 /5.990.-

JERK-GRILLED HALF CHICKEN WITH
MEXICAN CORN SALAD, CHEESE QUESADILLA
AND JERK-SPICED MAYONNAISE

RIB EYE STEAK, KONFITÁLT GOMBÁK,
GRILLEZETT PAK CHOI,
CHIMICHURRI MÁRTÁS / 11 /11.900.-

RIB-EYE STEAK WITH CONFIT MUSHROOMS,
GRILLED PAK CHOI AND CHIMICHURRI SAUCE

DESSZERTEK – DESSERTS

KUBAI RUMOS ÉDESBURGONYÁS SAJTTORTA,
PEKÁN DIÓ, KAREMELL / 1, 9, 11 /2.890.-
CUBAN RUM SWEET POTATO CHEESECAKE
WITH PECAN NUTS AND CARAMEL

ALLERGÉNEK:

01. GLUTÉN, 02. ZELLER, 03. DIÓFÉLÉK, 04. HAL, 05. SZÓJABAB, 06. SZEZÁMMAG,
07. FÖLDIMÓGYORÓ, 08. RÁKFÉLE, 09. TOJÁS, 10. PUHATESTÜEK,
11. TEJ, TEJTERMÉKEK, 12. MUSTÁR, 13. KÉN-DIOXID, 14. CSILLAGFÜRT
TOVÁBBI SPECIÁLIS ÉTREND ESETÉN KÉRJÜK, EGYEZTESSEN KOLLÉGÁINKKAL!

ALLERGENS:

01. GLUTEN, 02. CELERY, 03. NUT, 04. FISH, 05. SOYBEAN, 06. SEASAME, 07. PEANUT,
08. CRAB, 09. EGG, 10. MOLLUSCS, 11. DAIRY PRODUCT, 12. MUSTARD, 13. SULFUR DIOXIDE,
14. LUPINE

IF YOU HAVE ANY OTHER SPECIAL DIET, DON'T HASITATE TO INFORM YOUR WAITER!

ITALKÍNÁLATUNK / DRINK MENU



APERITIFEK – APERITIFS

Aperol	0,08 l	1.500.-
Martini (dry, bianco)	0,08 l	1.500.-
Jägermeister	0,04 l	1.600.-
Zwack unicum / szilva / barista	0,04 l	1.500.-
Zwack unicum / plum / barista		

PÁRLATOK – SPIRITS

0,04 l

VODKA

Grey Goose Vodka	2.990.-
Ciroc zöldalma	2.600.-
Russian Standard	1.400.-
Finlandia Vodka	1.400.-

GIN

Hendrick's Gin	2.400.-
Knut Hansen	1.900.-
Knut Hansen Alkohol free 0%	1.400.-
Malfy arancia	1.700.-
Bombay gin	1.700.-
Beefeater	1.500.-

TEQUILA

El Jimador Tequila (Blanco)	1.500.-
-----------------------------	---------

RUM

Don Papa Baroco	2.990.-
Diplomatico Riserva Exclusiva	2.600.-
Plantation Usle of Fiji	2.300.-
Bacardi Carta Blanca	1.500.-
Bumbu Original	2.300.-

WHISKY – WHISKIES

Redbreast 12 years	2.900.-
Smokehead Islay Single Malt	2.500.-
Akashi Blended	1.990.-
MC Connell's	1.700.-
Jack Daniel's	1.500.-
Jameson	1.500.-

PÁRLATOK – SPIRITS

0,04 l

KONYAKOK – COGNACS – BRANDIES

Martell	2.600.-
Metaxa 7*	1.500.-

LIKŐRÖK – LIQUEURS

Bailey's	1.500.-
----------	---------

PÁLINKÁK – PALINKAS

Panyolai 40°	
Birs / Quince	1.900.-
Kajsi barack / Peach	1.900.-
Szilva / Plum	1.900.-

Árpád 40°

Pirosvilmos / Williams pear	2.700.-
Gyömbér / Ginger	2.700.-
Irsai Olivér szőlő / Hungarian grape	2.600.-
Bársony Birs / Quince	2.600.-
Lepotica szilva / Plum	2.600.-

Szóráth 40°

Vadbirs / „wild „ quince	2.900.-
Gönczi barack / Peach	2.900.-
Vilmoskörte / Williams pear	2.900.-
Sárgamuskotály / Hungarian grape	2.900.-

Prémium Szóráth 67°

Aszú törköly / Hungarian grape	3.900.-
Tokaji furmint / Tokaj Furmint grape	3.900.-

GIN & TONIC

Basic	2.490.-
Malfy Gin & Kinley Tonic	
Uborkás / Cucumber	2.990.-
Hendrick's Gin & Fever Tree Indian Tonic	
Málnás / Raspberry	2.990.-
Hendrick's Gin & Fever Tree Málna-Rebarbara	

PEZSGŐK – CHAMPAGNES

	palack (0,75 l)
Martini Asti	8.900.-
édes / sweet	
Hungária extra dry	6.800.-
szárász / dry	
Hungária Irsai Olivér	6.800.-
édes / sweet	
Törley Charmand doux	4.700.-
édes / sweet	
Törley Gála	4.700.-
szárász / dry	
Törley ICE	4.700.-
félszárász / half dry	
Bottega Prosecco	6.800.-
szárász / dry	

CSAPOLT SÖRÖK – DRAFT BEERS

	pohár (0,25l)	korsó (0,5 l)
Heineken	890.-	1.490.-
	pohár (0,25l)	korsó (0,4 l)
Mort Subite (Belga meggysör)	920.-	1.690.-
Belgian sour cherry beer		

PALACKOS SÖRÖK – BOTTLED BEERS

Lefe barna (dark)	0,33 l	1.590.-
Edelweiss (búzasör / wheat)	0,5 l	1.390.-
Gösser citrom 0%	0,33 l	890.-
Heineken (alk.mentes / non-alcoholic)	0,33 l	890.-

KÉZMŰVES SÖRÖK – CRAFT BEERS

CECE	0,33 l	
Fresh IPA (magyar 5,0 %)		1.290.-
Super Lager (4,5 %)		1.290.-
WitBier (narancshéjjal 4,5 %)		1.290.-

ÁSVÁNYVIZEK - MINERAL WATERS

	0,33 l	0,75 l
Szentkirályi	790.-	1.590.-
(szénsavas / sparkling, szénsavmentes / still)		

— ÜDÍTŐITALOK - SOFT DRINKS —

Toma (alma, narancs, őszibarack, multivitamin, körte, eper, feketeribizli / apple, orange, peach, multivitamin, pear, strawberry, black currant)	0,25 l	790.-
Lipton Ice Tea (lemon, peach, green)	0,25 l	750.-
PEPSI-cola, PEPSI-Zero, 7 Up Zero, Schweppes Orange, Schweppes Citrus Mix, Pink Tonik, Canada Dry/Ginger Fever Tree – Prémium Tonic (Indian, Bodza, Málna & Rebarbara / Indian, Elderberry, Raspberry & Rhubarb)	0,25 l	750.-
	0,2 l	1.590.-

— HÁZI LIMONÁDÉK - HOME MADE — LEMONADES

	pohár (0,5l)	kancsó (1l)
Limonádé Classic	990.-	1.890.-
Limonádé ízesített (Bodza, Levendula, Málna, Maracuja, Sárgadinnye)	1.190.-	2.190.-
Lemonade Flavored (Elderberry, Lavender, Raspberry, Maracuja, Melon)		

CSICSÖRKE HÁZI SZÖRPÖK - HOME MADE SYRUP

	pohár (0,5l)	kancsó (1l)
Eper / Málna / Gyömbér	990.-	1.890.-
Kékszőlő / Sárgabarack	990.-	1.890.-
Almafröccs / Apple spritzer (3dl almalé+2dl szóda / 3dl apple juice+2dl soda)		990.-
Szóda / Soda Water	0,1 l	140.-

— KÁVÉK - COFFEE —

Ristretto	750.-
Espresso	750.-
Doppio	990.-
Hosszú kávé / Long coffee	750.-
Espresso macchiato	790.-

Cappuccino	890.-
Cortado	820.-
Flat White	1.550.-
Caffe Latte – Tejeskávé / Classic Latte	750.-
Latte macchiato	990.-
Melange	1100.-
Kávéízesítések – Coffee syrups	300.-
Kókusz, Vanília, Sós karamell /	
Coconut, Vanilla, Salted caramel	

Növényi / Laktózmentes tej	250.-
Alternative milk / lactose free	
Tejszínhab/ Whipped cream	200.-

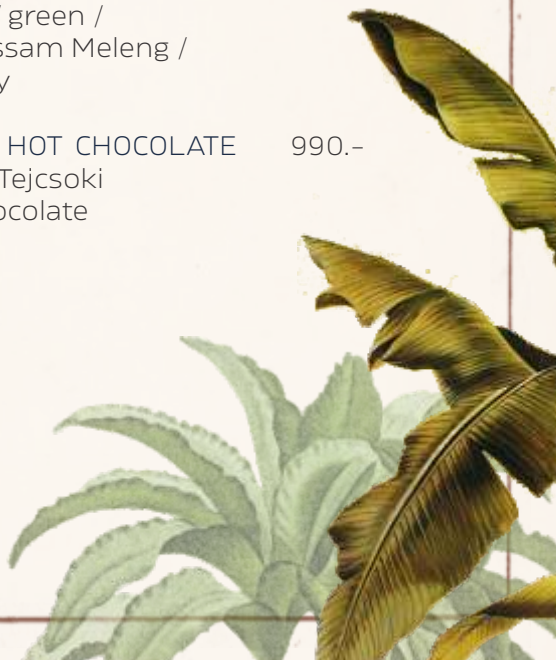
Kérésre, bármely kávét koffeinmentes változatban is elkészítjük felár nélkül. /

You can also order coffees in decaffeinated version, without extra charge.

— FORRÓ ITALOK – HOT DRINKS —

TEA – Sir Henry	850.-
Piros bogyós / Zöld / Menta /	
Assam Meleng / Earl Grey	
Mixed berries / apple / green /	
mint / chamomile / Assam Meleng /	
peppermint / Earl Grey	

FORRÓ CSOKOLÁDÉ / HOT CHOCOLATE	990.-
Fehércsoki / Étcsoki / Tejcsoki	
White / Dark / Milk chocolate	



Áraink az ÁFÁ-t tartalmazzák. Éttermünkben 13% szervíz-
díjat számolunk fel.

Bízunk abban, hogy elégedetten és szép emlékekkel
távoznak.

Our prices include VAT. A 13% service charge will be added to
the bill.

We hope you leave our restaurant satisfied and with pleasant
memories.

Nyitvatartás / Opening Hours:

hétfőtől szombatig 11.30-22.00 /
Monday to Saturday 11.30-22.00

vasárnap: 11.30-16.00 /
Sunday: 11.30-16.00



RENOMÉ

CAFÉ & BISTRO

