

Our steak offers
Steak ajánlataink

Steak

Sirlion steak (20 dkg) <i>Bélszín steak</i>	9 800 Ft
Double Sirlion steak (35 dkg) <i>Dupla bélszín steak</i>	12 000 Ft

Side dishes
Köretek

Sauces
Mártások

Mashed potatoes with parmesan <i>Parmezános burgonyapüré</i>	Green pepper sauce <i>Zöldbors-mártás</i>
Sweet potatoes <i>Édesburgonya hasáb</i>	Wishky sauce <i>Wishkymártás</i>
Fresh salad with mozzarella <i>Mozzarellás friss saláta</i>	Garlic sauce <i>Fokhagymamártás</i>
Spicy steak potatoes <i>Fűszeres steak burgonya</i>	Cheese sauce <i>Sajtmártás</i>

with optional side dish and sauce
Választható körettel és mártással

Good appetite!
Jó étvágyat kívánunk!

Offered by the Chef
Konyhafőnök ajánlatai

'Korhely' fish soup <i>Korhely halászlé</i>	3 650 Ft
Goose thigh with prunes in red wine, with mashed potatoes <i>Libacomb vörösboros aszalt szilvával, burgonyapürével</i>	5 500 Ft
Ham hock a'la 'pékné' with bacon, onion and potato <i>Csülök pékné módra szalonnával, hagymával és burgonyával együtt sütve</i>	5 500 Ft
Breaded chicken liver, potatoes with parsley <i>Rántott csirkemáj petrezselymes burgonyával</i>	4 500 Ft
Pork loin of 'Tapolca' (grilled pork, with smoked knuckle grilled with cheese, with croquettes, Green pepper sauce) <i>Tapolcai sertéskaraj (roston sült sertés karaj, füstölt csülökkel, sajttal grillezve krokettel, zöldbors mártással)</i>	5 250 Ft
Fried giant pork tenderloin (25 dkg) with optional garnish <i>Óriás sertésszűz rántva (25 dkg szűz, választható körettel)</i>	5 500 Ft
Fried crispy half duck with boiled cabbage, spicy steak potatoes <i>Ropogósra sült félkacsa (pároltkáposztával, fűszeres steakburgonyával)</i>	6 200 Ft
Knuckle stew with parsley potatoes <i>Csülkös pacal pörkölt petrezselymes burgonyával</i>	4 600 Ft
Stuffed cabbage from 'Nyírség' (3 piece stuffing) <i>Nyírségi töltött káposzta (3 db töltelék)</i>	4 500 Ft
'Kemencés' rolls with poppy seeds and vanilla sauce <i>Kemencés mákos guba vaníliamártással</i>	2 000 Ft

Breakfast dishes

Reggeli ételek

Eggs as you want it (from 3 eggs):

(Tojás ételek kívánság szerint, 3 db tojásból készülnek)

Scrambled egg (<i>Rántotta</i>)	1 490 Ft
Omlette (<i>Omlett</i>)	1 500 Ft
French toast (<i>Bundás kenyér</i>)	1 600 Ft
Ham and eggs (<i>Sült sonka tükörtojással</i>)	1 550 Ft
Bacon and eggs (<i>Sült bacon tükörtojással</i>)	1 550 Ft
Ham and cheese melt (<i>Melegszendvics</i>)	1 600 Ft
Frankfurters with mustard (1 pair) <i>(Főtt virsli mustárral) (1 pár)</i>	1 200 Ft
Sausage with mustard (2 pieces) <i>(Debreceni páros, mustárral, 2 db)</i>	1 400 Ft
Ratatouille (<i>Lecsó</i>)	1 450 Ft
Ratatouille with scrambled eggs (<i>Tojásos lecsó</i>)	1 650 Ft
Crispy fried 'cockscomb' bacon (3 pieces) <i>(Ropogósra sült kakastaréj szalonna) (3 db)</i>	800 Ft
Extra ingredients for eggs: bacon, mushroom, onion, sausage, ham <i>Tojás ételeinkhez plusz hozzáadott alapanyagok</i> <i>(szalonna / gomba / hagyma / kolbász / sonka)</i>	300 Ft/ingredient
Muesli with milk (several) (<i>Müzli tejjel (többféle)</i>)	800 Ft
Tea	400 Ft
Milk (cold / hot) (<i>Tej, hideg / meleg</i>)	400 Ft
Chocolate milk (<i>Kakaó</i>)	450 Ft
Vegetables (<i>Zöldségek</i>)	800 Ft

Starters

Előételek

Chicken Caesar salad <i>Cézár saláta csirkehússal</i>	3 850 Ft
‘Tatarbeefsteak’ (spiced raw minced beef pate), fresh vegetables, toast <i>Tatárbeefsteak friss zöldségekkel, pirítóssal</i>	5 750 Ft

Soups

Levesek

	3 dl cup (csésze)	5 dl
‘Kemencés’ soup with pork, beef, homemade stuffing and vegetables <i>Kemencés húsleves (zöldséggel, hússal, házi töltelékkel gazdagon tálalva)</i>		3 750 Ft
Chicken soup with vegetables <i>Tyúkhúsleves gazdagon</i>	1 750 Ft	2 500 Ft
Bean soup with smoked pork and sour cream <i>Jókai bableves</i>	1 950 Ft	2 500 Ft
Bean Goulash <i>Babgulyás</i>	1 950 Ft	2 500 Ft
Strawberry cream soup with vanilla ice cream <i>Eperkrémleves vanília fagylalttal</i>	2 350 Ft	
Fish soup with carp and catfish <i>Vegyes halászlé (ponty, harcsa)</i>		3 800 Ft
Cheese cream soup with cheese croutons <i>Sajtkrémleves (sajtos krutonnal)</i>	2 350 Ft	
Garlic cream soup with cheese croutons <i>Fokhagymakrémleves (sajtos krutonnal)</i>	2 350 Ft	

Sharing plates for two
2 személyes tálaink

‘Kemencés’ sharing plate for two 10 900 Ft
(chicken breast rolled in bacon, breaded filleted chicken thighs,
roast ham hock cooked in beer, breaded cauliflower,
breaded cheese, rice, chips and homemade pickles)

Kemencés tál 2 személyre

*(baconba göngyölt csirkemell szelet, filézett csirkecomb,
sörben sült csülök, rántott karfiol, rántott sajt, vegyes köret,
házi savanyúság)*

Hungarian Specialities on wood plate for 2 person 10 900 Ft
(fried ribs, fried garlic chicken drum,
chicken liver Wien style, breaded mushrooms,
mustard pork, rice and peas, parsley potatoes,
homemade pickles)

Magyaros fatál 2 személyre

*(sült oldalas, fokhagymás sült csirkecomb, rántott csirkemáj,
rántott gombafejek, mustáros flekken, rizi-bizivel,
petrezselymes burgonyával, házi savanyúsággal)*

Grilled plate for two 10 900 Ft
(grilled cheese, grilled pork tenderloin, spiced spare rib,
roast sausage, spicy potato wedges and grilled vegetables)

Grill tál 2 személyre

*(grillezett füstölt sajt, grill szűz mignon, pácolt tarja,
grill kolbász, fűszeres steak burgonya, grill zöldség)*

Knuckle bowl for two people 10 900 Ft
(roasted pork knuckle, smoked knuckle, pork knuckle in Parisian fur,
with mashed potatoes and purple braised cabbage)

Csülök tál 2 személyre

*(sült csülök, füstölt csülök, párizsi bundában
sült csülök forgatott burgonyával, párolt lila káposztával)*

Pork main dishes

Sertés ételek

‘Budapest’ pig virgin with rice <i>Budapest sertésszűz rizzsel</i>	4 800 Ft
‘Kemencés sztrapacska’ pasta with crispy ham hock <i>Kemencés sztrapacska ropogósra sült csülökkel</i>	4 150 Ft
Crispy whole roast ham hock, cooked in beer with mash potato with onion and with steamed red cabbage <i>Egészben sült csülök sörrel locsolgatva, ropogósra sütvé, hagymás tört burgonyával, párolt káposztával</i>	5 500 Ft
Breaded ‘Mangalitsa’ loin with chips <i>Mangalicakaraj rántva, hasáburgonyával</i>	4 500 Ft
‘Kemencés’ pork cutlet, breaded with grated potatoes and cheese, garlic sour cream and jasmine rice <i>Kemencés borzas szelet reszelt sajttal, fokhagymás tejföllel, jázmin rizzsel</i>	4 750 Ft
Fried garlic loin steak with onion, fried bacon and chips <i>Cigánypecsenye kakastaréjjal, hasáburgonyával</i>	4 800 Ft
‘Bakonyi’ pork chop with noodles <i>Bakonyi sertésborda galuskával</i>	4 600 Ft

Poultry main dishes

Szárnyas ételek

Chicken breast stuffed with dried plum and camembert,
in seeded coat, with rice, potato croquettes and blueberry jam
*Aszalt szilvával és camambert sajttal töltött csirkemell
sokmagvas bundában, rizzsel, burgonyakrokettel, áfonya lekvárral*

4 800 Ft

Breaded chicken breast stuffed
with ham and cheese and mixed side dishes
Rántott csirkemell sajttal-sonkával töltve vegyes körettel

4 550 Ft

Chicken breast grilled with a slice of ham,
tomato and camembert and mash potato
*Csirkemell steak sonkával, paradicsommal és camambert sajttal
beborítva grillezve, burgonyapürével*

4 550 Ft

Fried chicken legs with fresh salad with dill and garlic sauce
Vasalt csirkecomb friss salátával kaporos, fokhagymás öntettel

4 250 Ft

Beef main dishes

Marha ételek

Beef stew with noodles
Marhapörkölt galuskával

4 850 Ft

*other steak dishes on the **Our steak offers***

(További marhahúsból készült ételeinket steak ajánlatunknál találja!)

Fish main dishes

Hal ételek

Breaded catfish and potatoes with parsley and lemon on the side <i>Rántott harcsa petrezselymes burgonyával</i>	4 800 Ft
Grilled whole trout with spicy potato wedges <i>Egészben sült ropogós pisztráng fűszeres steakburgonyával</i>	5 350 Ft
Catfish in a creamy sauce with mushrooms and sour cream and pasta <i>Tejfölös gombás harcsapaprikás galuskával</i>	5 200 Ft

Vegetarian dishes

Vegetáriánus ételek

Breaded vegetables with jasmine rice (optional: mushroom, zucchini, eggplant, cauliflower) <i>Zöldségek rántva jázmin rizzsel</i> (választható: gomba, cukkini, padlizsán, karfiol)	3 450 Ft
Breaded cheese with chips and tartar sauce <i>Rántott sajt hasábburgonyával, tartármártással</i>	4 150 Ft

Pastas

Tészták

Pasta with cottage cheese, sour cream and homemade fried pork lard <i>Túrós csusza házi tepertővel</i>	3 000 Ft
'Sztrapacska' pasta with sheep'-milk cheese and homemade fried pork lard <i>Juhtúrós sztrapacska házi tepertővel</i>	3 250 Ft

Kid's dishes
Gyermekek ételek

Chicken soup with vegetables cup <i>Tyúkhúsleves csészében (tészta, répa, hús)</i>	1 500 Ft
Lightning McQueen's favourite chicken nuggets with chips <i>Villám McQueen kedvence (csirkefalatok rántva hasáburgonyával)</i>	2 500 Ft
Queen Elza's favourite breaded cheese with chips <i>Elza királynő kedvence (rántott sajt hasáburgonyával)</i>	2 500 Ft
Nemo's favourite breaded fish sticks, rice <i>Némó kedvence (rántott halfalatkák párolt rizzsel)</i>	2 500 Ft

Desserts
Desszertek

'Somlói' sponge cake with chocolate sauce and whipped cream <i>Somlói habos galuska tejszínhabrózsával</i>	2 000 Ft
Floating Islands <i>Madártej</i>	2 000 Ft
Pancakes (filled with jam or chocolate powder or nutella) <i>Palacsinta (ízes, kakaós, nutellás, túrós)</i>	1 500 Ft
Strawberry-Oreo sundae <i>Epres-Oreós fagyaltkehely</i>	1 950 Ft
Caramel cheese cake <i>Karamellás sajtorta</i>	1 650 Ft
Chestnut puree <i>Gesztenyepüré</i>	1 500 Ft

Side dishes (Köreték)

Rice (<i>Párolt rizs</i>)	800 Ft
Rice with peas (<i>Rizi-bizi</i>)	850 Ft
French fries (<i>Hasáburgonya</i>)	950 Ft
Mashed potato with onion (<i>Hagymás tört burgonya</i>)	800 Ft
Potatoes with parsley (<i>Petrezselymes burgonya</i>)	800 Ft
Mashed potato (<i>Burgonyapüré</i>)	850 Ft
Spicy potato wedges (<i>Fűszeres steak burgonya</i>)	1 000 Ft
Potato croquettes (<i>Burgonyakrokkett</i>)	1 050 Ft
'Galuska' pasta (<i>Galuska</i>)	800 Ft
Steamed vegetables (<i>Párolt zöldségek</i>)	1 100 Ft
Grilled vegetables (<i>Grill zöldség</i>)	1 300 Ft
Sweet potatoes (<i>Édesburgonya hasáb</i>)	1 150 Ft

Sauces (Mártás)

Tartar sauce (<i>Tartár</i>)	500 Ft
Garlic and dills (<i>Kapros-fokhagymás</i>)	500 Ft
Blueberry (<i>Áfonya</i>)	500 Ft
Sour cream (<i>Tejföl</i>)	450 Ft

Pickles (Savanyúság)

Cucumber salad (<i>Uborka saláta</i>)	800 Ft
Cucumber salad with sour cream (<i>Tejfölös uborka saláta</i>)	900 Ft
Special sour fermented cucumber (seasonal) <i>Kovászos uborka (szezonális)</i>	800 Ft
Gherkins (<i>Csemege uborka</i>)	700 Ft
Pickled peppers (<i>Ecetes alma paprika</i>)	750 Ft
Homemade mixed sliced pickled vegetables (<i>Házi vegyes</i>)	750 Ft
Sauerkraut/Cabbage salad/Red cabbage salad (<i>Káposztasaláta</i>)	700 Ft
Tomato salad (seasonal) (<i>Paradicsom saláta (szezonális)</i>)	800 Ft

Drinks (Itallap)

Soft drinks (Üdítők)

		Bottle (üveg)
Coca-cola	0,25 l	650 Ft
Cola-cola zero	0,25 l	650 Ft
Fanta narancs	0,25 l	650 Ft
Fanta bodza	0,25 l	650 Ft
Sprite zero	0,25 l	650 Ft
Kinley gyömbér	0,25 l	650 Ft
Kinley tonic	0,25 l	650 Ft
Kinley mojito	0,25 l	650 Ft
Cappy	0,25 l	550 Ft
apple 100% / pineapple / strawberry / blackcurrant / pear / multivitamin / orange 100% / peach		
Naturaqua dús	0,25 l	590 Ft
Naturaqua csendes	0,25 l	590 Ft

Energy drink (Energiaital)

Hell	0,25 l	500 Ft
Hell grape (szőlő)	0,25 l	500 Ft

Beers (Sörök)

Dreher Classic	0,5 l	950 Ft
Dreher Bak	0,5 l	1 150 Ft
Dreher Non alcoholic (alkoholmentes)	0,5 l	800 Ft
Pilsner Urquell	0,5 l	950 Ft
HB Hofbräu	0,5 l	800 Ft
HB Hofbräu Lemon (citrom)	0,5 l	800 Ft

Draught beer (Csapolt Sör)

	3 dl	5 dl
Pilsner Urquell	650 Ft	1 100 Ft
	2,5 dl	4 dl
Sour cherry beer (Meggyes)	950 Ft	1 450 Ft

Short drinks (Röviditalok)

	2 cl	4 cl
Metaxa	550 Ft	1 100 Ft
Baileys	450 Ft	900 Ft
Jim Beam	550 Ft	1 100 Ft
Jameson	550 Ft	1 100 Ft
Ballantine's	550 Ft	1 100 Ft
Jack Daniel's	700 Ft	1 400 Ft
Jägermeister	550 Ft	1 100 Ft
Unicum	550 Ft	1 100 Ft
Unicum Szilva	550 Ft	1 100 Ft
Bacardi	550 Ft	1.100 Ft
Captain Morgen	550 Ft	1 100 Ft
Tequila	550 Ft	1 100 Ft
Hubertus	450 Ft	900 Ft
Gordon's Gin	450 Ft	900 Ft
Bols Vodka	550 Ft	1 100 Ft
Vilmoskörte	400 Ft	800 Ft
Tyukodi pálinka	680 Ft	1 350 Ft
peach / quince / sour cherry / plum / grape / (barack / birs / meggy / szilva / szőlő)		

Mixed Drink

Aperol spritz 2 100 Ft

Champagne (Pezsgő)

Törley Bottle (üveg) 5 500 Ft

Tea 650 Ft

Coffee (Kávé) 550 Ft

Cappuccino 750 Ft

Latte Macchiato 790 Ft

Ice Coffee vanilla ice cream (*Jegeskávé vanília fagyival*) 1.150 Ft

Milk (*Tej*) 1 dl 100 Ft

Soda water (*Szóda*) 1 dl 100 Ft

Lemonade (Limonádé)

3 dl 5 dl

various flavours (*több ízben*) 790 Ft 950 Ft

REGULATION (EU) No 1169/2011

ANNEX II.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except: (a) wheat based glucose syrups including dextrose (1); (b) wheat based maltodextrins (1); (c) glucose syrups based on barley; (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek, kivéve: a) búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is (1); b) búzából készült maltodextrin (1); c) árpából készült glükózszirup; d) alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt gabonafélék.
2. Crustaceans and products thereof;
Rákfélék és a belőlük készült termékek.
3. Eggs and products thereof;
Tojás és a belőle készült termékek.
4. Fish and products thereof, except: (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; (b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;
Hal és a belőle készült termékek, kivéve: a) vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv; b) a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vizahólyag.
5. Peanuts and products thereof;
Földimogyoró és a belőle készült termékek.
6. Soybeans and products thereof, except: (a) fully refined soybean oil and fat (1); (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; (c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;
Szójabab és a belőle készült termékek, kivéve: a) teljes mértékben finomított szójababolaj és zsír (1); b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát; c) szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek; d) szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.
7. Milk and products thereof (including lactose), except: (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; (b) lactitol;
Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve: a) alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt tejsavó; b) laktit.
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
*Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia vagy queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és a belőlük készült termékek, kivéve az alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt csonthéjasok.*
9. Celery and products thereof;
Zeller és a belőle készült termékek.
10. Mustard and products thereof;
Mustár és a belőle készült termékek.
11. Sesame seeds and products thereof;
Szezám mag és a belőle készült termékek.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni.
13. Lupin and products thereof;
Csillagfürt és a belőle készült termékek.
14. Molluscs and products thereof;
Puhatestűek és a belőlük készült termékek.

Good appetite!
Jó étvágyat kívánunk!

If you wish we can make any dish for you
with the ingredients available.
*(Kívánságára a rendelkezésre álló nyersanyagokból
bármilyen ételt szívesen elkészítünk!)*

The final price includes 10% service charge.
(Árainkra +10 % szervizdíjat számolunk fel.)

For a half portion we charge 70% of the normal price.
(Fél adag esetén 70%-os árat számolunk.)

The prices include VAT.
(Az árak az ÁFÁ-t tartalmazzák.)

Head Chef:
Zsolt Szepesi, Ákos Hodák

Company:
Prémium Oven Inn Kft.
H-3519 Miskolc, Csabai u. 36., Hungary