

ELŐÉTELEK STARTERS

1. ROBINSON TAPAS TÁL

PÁRMAI SONKA, MEZŐBERÉNYI VÉKONYKOLBÁSZ,
COPPA, KECSKESAJT, ARTICSÓKA, OLÍVABOGYÓK

*Robinson tapas plate - Parma ham, smoked sausage from Mezőberény,
Coppa, goat cheese, artichoke, olives (1,7)*

———— 5 800 Ft / 16,10 EUR ————

2. KACSAMÁJ PATÉ,

ALMA KOMPÓT, DIÓKRÉM, TOKAJI ASZÚ, PIRÍTOTT KALÁCS

Duck liver pâté, apple compote, walnut cream, Tokaji aszú, toasted milk loaf (1,3,5,7,8)

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

3. ANGUS MARHATATÁR,

CORNICHON, SÜLT KÁPIA, JAPÁN MAJONÉZ, MUSTÁRMAG

Angus beef tartare, cornichon, baked capia, Japanese mayonnaise, mustard seeds (1,3,4,6,10)

———— 7 200 Ft / 20,60 EUR ————

4. VÖRÖS TONHAL NANBAN ZUKE,

WAKAME SALÁTA, MANGÓ, SZEZÁM

Red tuna Nanban zuke, wakame salad, mango, sesame seeds (2,4,6,9,11)

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

5. HORTOBÁGYI PALACSINTA

Hortobágyi's pancake filled with chicken (1,3,7)

———— 6 300 Ft / 18,00 EUR ————

6. BURRATA,

SZÍNES PARADICSOMOK, BAZSALIKOM, PISZTÁCIA, FRISS GYÜMÖLCS

Burrata, colorful tomatoes, basil, pistachio, fresh fruit (5,7,8)

———— 6 500 Ft / 18,60 EUR ————

7. HÁZI BURGONYÁS- KENYÉR KOSÁR

*Basket of homemade
potato bread (1)*

900 Ft / 2,60 EUR

8. EXTRA SZŰZ OLÍVAOLAJ

*Extra virgin olive oil
1 000 Ft / 2,90 EUR*

LEVESEK SOUPS

9. GULYÁSLEVES

ANGUS MARHANYAKBÓL,
CSIPETKÉVEL

*Hungarian Angus beef
Goulash soup
with noodles (1,3,9)*

4 800 Ft / 13,70 EUR

10. KLASSZIKUS MARHAHÚSLEVES

BENNE FŐTT ZÖLDSÉGEK,
CÉRNAMETÉLT

*Beef consommé with
beef rump, vegetables and
vermicelli (1,3,9)*

4 800 Ft / 13,70 EUR

11. SZEZONÁLIS LEVES

Seasonal soup

4 400 Ft / 12,60 EUR

SALÁTÁK SALADS

12. POLIP SALÁTA,

AVOKÁDÓ, RÓMAI SALÁTA,

BACON CHIPS, SZÍNES PARADICSOMOK,
KALAMANSI DRESSZING

*Octopus salad with avocado, romaine
lettuce, bacon chips, colorful tomatoes,
kalamansi dressing (6,10,13)*

———— 7 200 Ft / 20,60 EUR ————

13. FETA SAJTOS BÉBISPENÓT SALÁTA,

UBORKA, OLÍVABOGYÓ,
SZÍNES PARADICSOM

*Baby spinach salad with feta cheese,
cucumber, olives, colorful tomatoes (7,10)*

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

14. CÉZÁR SALÁTA

Caesar salad

14.A FŰSZERES

CSIRKEMELL CSÍKOKKAL

with chicken stripes

(1,3,4,7,9,10)

———— 5 900 Ft / 16,80 EUR ————

14.B FEHÉRBOROS

FOKHAGYMÁS GARNÉLÁVAL

with white wine-garlic shrimp

(1,2,3,7,9,10)

———— 6 700 Ft / 19,10 EUR ————

ROBINSON KLASSZIKUSOK ROBINSON CLASSICS

15. BORJÚPÖRKÖLT,

TÚRÓS SPECLI

Hungarian veal stew, with cottage cheese specli (1,3,7,9)

———— 9 800 Ft / 28,00 EUR ————

16. KONFITÁLT KACSA COMB,

KÁPOSZTÁS CVEKEDLI, LILAKÁPOSZTA KRÉM, BOGYÓS GYÜMÖLCS

Confit duck leg with cabbage noodles, purple cabbage cream, berries (1,3,9)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

17. BORJÚ BÉCSI,

MAJONÉZES BURGONYASALÁTA

Breaded veal cutlet (Viennese), mayonnaise potato salad (1,3,7,9,10)

———— 9 700 Ft / 27,70 EUR ————

18. ROSTON SÜLT JÉRCEMELL,

FONDANT BURGONYA, KUCSMAGOMBA RAGU, VADBROKKOLI, KARAMELLIZÁLT ZELLERPÜRÉ

Grilled pullet breast, fondant potatoes, Morel mushroom ragout,

wild broccoli, caramelized celery puree (7,9)

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

19. ROZÉ KACSAMELL,

SÜLT BÉBIRÉPA, ARANCHINI, SÁRGARÉPA KRÉM, MOGYORÓ

Rosé duck breast, roasted baby carrots, arancini, carrot cream, hazelnuts (5,7,8,9)

———— 11 900 Ft / 34,00 EUR ————

20. MANGALICA BRASSÓI,

Mangalica "Brassói" (9)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

21. OMLÓS MARHAPOFA,

TÖKFŐZELÉK, CUKKINI, KAPOR GREMOLATA, GRANNY SMITH

Slowly baked beef cheek, marrow stew, zucchini, dill gremolata, Granny Smith (1,7,9)

———— 10 900 Ft / 31,10 EUR ————

22. IGAZI MAGYAR LECSÓ

MEZŐBERÉNYI VÉKONY KOLBÁSZ, HÁZI BURGONYÁS KENYÉR

Real hungarian lecsó, smoked sausage from Mezőberény, home-made potato bread (1,9)

———— 8 800 Ft / 25,20 EUR ————

ÓCEÁN & TENGER OCEAN & MARE

23. NORVÉG LAZAC STEAK,

FEKETE RIZS, CITRUSOS BÉBISPENÓT, KAVIÁROS BEURRE BLANC

Norwegian salmon steak, black rice, citrus baby spinach, caviar beurre blanc (4,7,9,13)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

24. TŐKEHAL FILÉ,

KUKORICA RISOTTO, CHORIZO, VADOUVAN JUS

Cod fillet, corn risotto, chorizo, vadouvan jus (4,7,9,10)

———— 12 900 Ft / 36,90 EUR ————

25. GARNÉLA PIL-PIL,

HÁZI BURGONYÁS KENYÉRREL

Prawns pil-pil with homemade potato bread (1,2,4,7,9)

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

For further languages, please scan me!

Az étlap további nyelvváltozataiért
szkennelje be a QR kódot!



JOSPERBEN SÜLT HÚSOK MEATS BAKED IN CHARCOAL OVEN

A JOSPER KEMENCE THE JOSPER OVEN

Az ételek különleges ízét a faszénnek köszönhetjük, így lesz a nyers termékből hagyományos aromájú, tökéletes textúrájú, szaftos fogás.
The special taste of the dishes is thanks to the charcoal, which turns the raw product into a juicy dish with traditional flavor and perfect texture.

26. ANGUS BÉLSZÍN

250 GR (URUGUAY)

Angus Tenderloin steak 250 g (Uruguay)

———— 17 400 Ft / 49,70 EUR ————

27. BLACK ANGUS RIB-EYE

250 GR (AUSZTRÁLIA)

Black Angus rib-eye steak 250 g (Australia)

———— 17 400 Ft / 49,70 EUR ————

28. ARGENTIN ANGUS HÁTSZÍN (250 GR)

Argentinian Angus sirloin steak (250g)

———— 15 900 Ft / 45,40 EUR ————

29. USA PORTERHOUSE

(MIN. 1 KG)

USA Porterhouse (min. 1kg)

———— 5 900 Ft/100g ————
16,90 EUR/100g

30. AUSZTRÁL TOMAHAWK

(MIN. 1 KG)

Australian tomahawk (min. 1kg)

———— 5 900 Ft/100g ————
16,90 EUR/100g

KÖRETEK, MÁRTÁSOK GARNISHES & SAUCES

31. ROPOGÓS HASÁBBURGONYA

Crispy french fries

———— 2 400 Ft / 6,90 EUR ————

32. JOSPERBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK

Baked vegetables by Josper

———— 2 800 Ft / 8,00 EUR ————

33. GRILLEZETT PADRON PAPRIKA,

FÜSZERES MOGYORÓ

Grilled padron pepper, spicy hazelnut (5,8,11)

———— 2 600 Ft / 7,40 EUR ————

34. HIDEG SÜLT CÉKLA,

GŐRÓG JOGHURT, MENTA, PEKÁNDIÓ

*Cold roasted beetroot, Greek yoghurt,
mint, pecans (7,8)*

———— 2 800 Ft / 8,00 EUR ————

35. SZARVASGOMBA

KRÉMMÁRTÁS

Truffle cream sauce (7,8)

———— 1 700 Ft / 4,90 EUR ————

36. KONYAKOS ZÖLDBORS

MÁRTÁS

Cognac-green peppercorn sauce (7,8)

———— 1 700 Ft / 4,90 EUR ————

37. ROBINSON FÜSZERVAJ

Robinson butter with herbs (7,10)

———— 1 500 Ft / 4,30 EUR ————

38. JUS

Jus (9)

———— 1 700 Ft / 4,90 EUR ————

HAMBURGEREK BURGERS

39. ANGUS BURGER

250 GR ANGUS HÚSPOGÁCSA, BBQ MAJONÉZ,
BACON, CHEDDAR, ROPOGÓS HAGYMAMORZSA

*Angus hamburger, 250g Angus beef patty, bbq mayo,
bacon, cheddar, crispy onion crumbs (1,3,4,7,10,11)*

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

40. SMASH BURGER

DUPLA HÚSPOGÁCSA, (250 GR), SMASH SZÓSZ,
CHEDDAR, KARAMELLIZÁLT HAGYMA

*Smash burger with double patty (250g), smash sauce,
cheddar cheese, caramelized onion (1,3,4,10)*

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

TÉSZTA ÉS RIZOTTÓ

PASTA & RISOTTO

41. SPAGETTI CARBONARA

Spaghetti carbonara (1,3,7,9)

—— 7 600 Ft / 21,70 EUR ——

42. TAGLIATELLE LAMPEDUSA,

FOKHAGYMÁS, CHILIS,

PARADICSOMOS GARNÉLA, RUKKOLA

Tagliatelle alla Lampedusa, garlic, chili, tomato, gamberi, arugula (1,2,7,9)

—— 7 600 Ft / 21,70 EUR ——

43. VARGÁNYÁS PAPPARDELLE

ANGUS BÉLSZÍNCÍKOKKAL

Pappardelle with porcini mushrooms, Angus beef tenderloin strips (1,3,7,9)

—— 8 200 Ft / 24,30 EUR ——

44. RIGATONI,

CUKKINIKRÉM, PESZTÓ, MOZZARELLA

Rigatoni, zucchini cream, pesto, mozzarella (1,3,7,9)

—— 6 900 Ft / 19,70 EUR ——

45. SZARVASGOMBÁS RIZOTTÓ,

ANGUS BÉLSZÍNCÍKOK, PECORINO

Truffle risotto, Angus beef tenderloin stripes, pecorino (7,9)

—— 8 400 Ft / 24,00 EUR ——

46. QUINOÁS RIZOTTÓ,

GRILLEZETT KECSKESAJT,

ASZALT PARADICSOM PESZTÓ

Quinoa risotto, grilled goat cheese, sun-dried tomato pesto (5,7,8,9)

—— 7 400 Ft / 21,10 EUR ——

DESSZERTEK

PASTRY

47. TIRAMISU

Tiramisu (1,3,7)

—— 4 400 Ft / 12,60 EUR ——

48. TÚRÓGOMBÓC,

VANÍLIÁS TEJFÖLHAB,

SZEZONÁLIS GYÜMÖLCS

Cottage cheese dumpling, sour cream espuma with vanilla, seasonal fruit (1,3,7)

—— 4 400 Ft / 12,60 EUR ——

49. MANGÓ CHUTNEY,

EGZOTIK SORBET, EPERHAB

Mango chutney, exotic sorbet, strawberry foam

—— 4 400 Ft / 12,60 EUR ——

50. SACHER,

CSOKOLÁDÉ GANACHE, BARACK SORBET

Sacher, chocolate ganache, apricot sorbet (1,3,5,7,8)

—— 4 400 Ft / 12,60 EUR ——

51. SÜLT SAJTORTA,

REBARBARA, EPER, PISZTÁCIA

Baked cheesecake, rhubarb, strawberry, pistachio (1,3,5,7,8)

—— 4 400 Ft / 12,60 EUR ——



BORAJÁNLAT

WINE FROM TOKAJ

Tökéletes bor a tökéletes desszert mellé!

**“A KIRÁLYOK BORA,
a borok királya.”**

XV. LAJOS FRANCIA KIRÁLY

Perfect Wine for perfect dessert!

**“WINE OF KINGS,
King of Wines.”**

LOUIS XV OF FRANCE

PELLE PINCE 2019 TOKAJI ASZÚ, 6 PUTTONYOS

ÉDES FEHÉR BOR *sweet white wine*

(4 CL | PALACK/Bottle)

—— 4 000 Ft / 11,00 EUR | 31 000 Ft / 89,00 EUR ——

MUZEÁLIS BOR

VINTAGE WINE

GRAND TOKAJ 2072 TOKAJI ASZÚ, 5 PUTTONYOS

ÉDES FEHÉR BOR *sweet white wine*

(4 CL | PALACK/Bottle)

—— 9 000 Ft / 26,00 EUR | 135 000 Ft / 385 EUR ——

ALLERGÉNEK ALLERGENS

- | | | |
|-----------------------------------|------------------------------|---|
| 1 - GLUTÉN <i>gluten</i> | 6 - SZÓJAFÉLÉK <i>soy</i> | 11 - SZEZÁMMAG <i>sesame seeds</i> |
| 2 - RÁKFÉLÉK <i>crustaceans</i> | 7 - TEJTERMÉKEK <i>dairy</i> | 12 - CSILLAGFÜRT <i>lupine</i> |
| 3 - TOJÁS <i>egg</i> | 8 - DIÓFÉLÉK <i>nuts</i> | 13 - PUHATESTŰEK <i>molluscs</i> |
| 4 - HALAK <i>fishes</i> | 9 - ZELLER <i>celery</i> | 14 - KÉN DIOXID-SZULFIT
<i>sulfur dioxide sulphite</i> |
| 5 - MOGYORÓFÉLÉK <i>hazelnuts</i> | 10 - MUSTÁR <i>mustard</i> | |

IMPRESSZUM IMPRINT

Amennyiben allergiája, vagy érzékenysége van valamelyik étellel, itallal szemben, azt kérjük előre jelezze. Az árak az ételek esetében 5%, italok esetében 27% ÁFA-t tartalmaznak. A borralaló opcionális, így azzal a személyzet kedvességét és odafigyelését honorálhatja. A számla végösszege után 15% szervízdíjat számolunk fel.

Should you have an allergy or sensitivity to any food or beverage, please indicate it to us in advance. The VAT - 5 % for dishes and 27% for the drinks - are included in the prices. Tipping is optional, so you can reward the staff for their kindness and attention. We have an additional +15% service charge on the food and beverage consumption.

RESTAURATEUR: Árpád LÁSZLÓ

EXECUTIVE CHEF: Dávid KUGYELA	SALES & EVENTS: Fanni RÉTI,
RESTAURANT MANAGER: Sebestyén VARGA	+36 30 655 0100, event@robinsonrestaurant.hu
SOUS CHEF: Szabolcs LOVÁSZ	GUEST RELATION SUPERVISOR:
SOUS CHEF: Tamás KOVÁCS-SZEGÉNY	Leona Lola LÁSZLÓ

Google



robinsonrestaurant

TEL.:

+ 36 1 422 0222, + 36 30 663 6871

E-MAIL:

hello@robinsonrestaurant.hu

FACEBOOK: robinsonrestaurant

INSTA: robinsonrestaurantbudapest



Tripadvisor



Robinson Restaurant
Budapest