

ELŐÉTELEK STARTERS

ROBINSON TAPAS TÁL

PÁRMAI SONKA, MEZŐBERÉNYI VÉKONYKOLBÁSZ, MILÁNÓI SZALÁMI, KÖRÖZÖTT,
OLÍVABOGYÓK, ARTICSÓKA, KONFITÁLT PARADICSOM

*Robinson tapas plate - Parma ham, smoked sausage from Mezőberény,
Milanese salami, cottage cheese spread, olives, artichoke, confit tomato (L)*

5 300 Ft / 15,10 EUR

HORTOBÁGYI PALACSINTA

Hortobágyi's pancake filled with chicken (G,T,L)

5 900 Ft / 16,90 EUR



KACSAMÁJ TERRINE,

ASZALT BARACK, DIÓKRÉM, SÓS KARAMELL,
MUSCOVÁDOS DIÓ MORZSA, KALÁCS

*Duck liver terrine, dried apricot, walnut cream, salted caramel,
walnut crumbs with muscovado, milk loaf (G,T,M,L,D)*

7 100 Ft / 20,30 EUR

FOLYAMI RÁK,

QUINOA, EDEMAME BAB, UBORKA, JAPÁN MAJONÉZ, YUZUS SZEZÁM

Crayfish, quinoa, edamame bean, cucumber, japaneye mayonnaise, yuzu sesame (R,T,Z,U,E)

6 900 Ft / 19,70 EUR

KECSKESAJT MOUSSE,

HOMOKTÖVIS, CÉKLA CHUTNEY, MARINÁLT SÁRGACÉKLA

Goat cheese mousse, sea buckthorn, beetroot chutney, marinated yellow beetroot (L,U)

5 500 Ft / 15,70 EUR

HÁZI BURGONYÁSKENYÉR KOSÁR

Basket of homemade potato bread (G)

800 Ft / 2,30 EUR

EXTRA SZŰZ OLÍVAOLAJ

Extra virgin olive oil

1 000 Ft / 2,90 EUR

LEVESEK SOUPS

GULYÁSLEVES

ANGUS MARHANYAKBÓL, CSIPETKÉVEL
*Hungarian Angus beef Goulash soup
with noodles (G,T,Z)*

— 4 200 Ft / 12,00 EUR —



TÁRKONYOS VADRAGULEVES

Wild ragout soup with tarragon (L,Z,U)

— 4 200 Ft / 12,00 EUR —

KACSA CONSOMMÉ

KACSAHÚSSAL TÖLTÖTT RAVIOLI, ROPPANÓS ZÖLDSÉGEK
Duck consommé, ravioli stuffed with duck meat, vegetables (G,T,Z)

— 4 200 Ft / 12,00 EUR —

SALÁTÁK SALADS

SÜLT SÜTÖTÖKÖS BÉBI SPENÓT SALÁTA,

GRÁNÁTALMA, TÖKMAG, MARINÁLT SÜTÖTÖK, MANDARIN DRESSZING
*Baby spinach salad with pumpkin, pomegranate, pumpkin seed,
marinated pumpkin, tangerine dressing (U)*

— 4 800 Ft / 13,70 EUR —



GRILLEZETT KECSKESAJT,

SALÁTALEVELEK, SÜLT CÉKLA, GYÖMBÉRES JOGHURT, GRAPEFUIT, SÜLT DIÓ
*Grilled goat cheese, salad, baked beetroot, yoghurt with ginger,
grapefruit, roasted walnut (L,D,U)*

— 5 500 Ft / 15,70 EUR —



FŐÉTELEK MAIN COURSES

BORJÚPAPRIKÁS, TÚRÓS SPECLI

Hungarian veal paprikash with curd spaetzle (G,T,L,Z)

—— 9 300 Ft / 26,60 EUR ——

KONFITÁLT KACSACOMB, KÁPOSZTÁS CVEKEDLI, SÜLT KÁPOSZTAKRÉM, MEGGY JUS

Confit duck leg with cabbage noodles, baked cabbage cream, sour cherry jus (G,T,Z)

—— 9 600 Ft / 27,40 EUR ——

KÓKUSZOS CURRY-S LAZAC, KURKUMÁS BULGUR, PAK CHOI, SHITAKE, FEKETESZEZÁM

Salmon with coconut-curry sauce, turmeric bulgur, pak choy, shitake and black sesame (G,R,H,SZ,Z,E)

—— 9 900 Ft / 28,30 EUR ——



BORJÚ BÉCSI, MUSTÁROS HAGYMÁS BURGONYASALÁTA

Breaded veal cutlet with mustard-onion potato salad (G,T,Z,U)

—— 9 400 Ft / 26,90 EUR ——

SZARVASGERINC, ÉDESBURGONYA PAVÉ, SÜTŐTÖK, VADBROKKOLI, KELBIMBÓ

Saddle of venison, sweet potato pavé, pumpkin, wild broccoli, brussels sprout (L,Z)

—— 12 900 Ft / 36,90 EUR ——

ROSTON SÜLT JÉRCEMELL, PASZTERNÁK PÜRÉ, GYÖKÉRZÖLDSÉGEK, VADOUVAN JUS

Grilled pullet breast, parsnip puree, root vegetables, vadouvan jus (L,Z)

—— 8 300 Ft / 23,70 EUR ——

ANGUS STEFÁNIA, BELUGA LENCSE, SÓBAN SÜLT ZELLER, FODROS KEL

Slowly baked beef shoulder, beluga lentils, celeriac baked in salt, kale (L,Z)

—— 9 900 Ft / 28,30 EUR ——



MISOS TŐKEHAL, KÍNAI BROKKOLI, KANTONI KÁPOSZTA, ENOKI GOMBA, KARFIOL, HOISIN JUS

Codfish with miso, chinese broccoli, choy sam, enoki mushroom, cauliflower, hoisin jus (G,H,SZ,L,Z)

—— 12 900 Ft / 36,90 EUR ——



TÉSZTA ÉS RIZOTTÓ PASTA & RISOTTO



SÜLT ERDEI GOMBÁS PAPARDELLE,

ANGUS BÉLSZÍNCÍSIKOKKAL
Papardelle with baked forest mushrooms, angus beef tenderloin stripes
(G,T,L,Z)

— 6 900 Ft / 19,70 EUR —

SZARVASGOMÁS RICOTTÁS RAVIOLI,

BÉBISPENÓT, TALEGGIO,
SZARVASGOMBA
Ricotta-truffle ravioli, baby spinach, taleggio, truffle (G,T,L,Z)

— 7 200 Ft / 20,60 EUR —

SPAGETTI AMATRICIANA,

GUANCIALE, PECORINO, RUKKOLA
Spaghetti amatriciana, guanciale, pecorino, rucola (G,T,L,Z)

— 6 500 Ft / 18,60 EUR —

LINGUINI,

PIROS PESZTÓ, CUKKINI,
BUFALA MOZZARELLA
Linguini, red pesto, zucchini, bufala mozzarella (G,T,L,Z)

— 6 900 Ft / 19,70 EUR —

SÜTŐTÖK RISOTTO,

ZSÁLYÁS BÉLSZÍNCÍSIKOK,
MARINÁLT SÜTŐTÖK, TÖKMAG
Pumpkin risotto, beef stripes with sage, marinated pumpkin, pumpkin seed (L,Z)

— 6 900 Ft / 19,70 EUR —

KÁPIA RISOTTO,

LÁGY KECSKESAJT, FENYŐMAG,
TAGGIASCA OLÍVABOGYÓ
Kapia paprika risotto, soft goat cheese, pine seed, taggiasca olive (L,Z)

— 6 600 Ft / 18,90 EUR —

DARIO'S STEAK FASZENES KEMENCÉBEN SÜLT HÚSOK MEATS BAKED IN CHARCOAL OVEN

ANGUS MARHATATÁR,

MUSTÁRMAG, CORNICHON,
KONFITÁLT PARADICSOM, MIZUNA
Angus beef tartare, mustard seed, cornichon, confit tomato, mizuna (G,T,U)

— 6 300 Ft / 18,00 EUR —



TOSZKÁN MARHAHÁTSZÍN (250 GR)

Tuscan beef sirloin steak (250g)

— 15 900 Ft / 45,40 EUR —

BISTECCA ALLA FIORENTINA (MIN. 1KG)

Florentine steak (min. 1kg)

— 5 900 Ft/100g / 16,90 EUR/100g —

DARIO BURGER

250 GR DARIO HÚS, RÓMAI SALÁTA, PARADICSOM,
CHEDDAR SAJT, CHIPOTLE MAJONÉZ,
LILAHAGYMA LEKVÁR
250g Dario meat, romaine salad, tomato, cheddar cheese, chipotle mayonnaise, red onion marmalade (G,T,L,U,E)

— 7 200 Ft / 20,60 EUR —



DARIO CECCHINI

Antica Macelleria Cecchini



A JOSPER KEMENCE THE JOSPER OVEN

Az ételek különleges ízét a faszénnek köszönhetjük, így lesz a nyers termékből hagyományos aromájú, tökéletes texturájú, 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.

JOSPERBEN SÜLT HÚSOK BAKED BY JOSPER

HIMALÁJAI FEKETESÓBAN SÜLT BRANZINO,

Sea bass baked in black Himalaya salt (H)

— 12 500 Ft / 35,70 EUR —



GARNÉLA PIL-PIL,

HÁZI BURGONYÁS KENYÉRREL

Prawns pil-pil with homemade potato bread (G,R,H,L,Z)

— 8 500 Ft / 24,30 EUR —

ANGUS BÉLSZÍN 250 G (URUGUAY)

Angus Tenderloin steak 250 g (Uruguay)

— 16 900 Ft / 48,30 EUR —

BLACK ANGUS RIB-EYE

250 GR (AUSZTRÁLIA)

Black Angus rib-eye steak 250 g (Australia)

— 16 900 Ft / 48,30 EUR —

AUSZTRÁL TOMAHAWK

(MIN 1KG)

Australian tomahawk (min. 1kg)

— 5 900 Ft/100g / 16,90 EUR/100g —



KÖRETEK GARNISHES

ROPOGÓS HASÁBBURGONYA

Crispy french fries

— 2 400 Ft / 6,90 EUR —

JOSPERBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK

Baked vegetables by Jospir

— 2 800 Ft / 8,00 EUR —

GRILLEZETT PADRON PAPRIKA, TOGARASHI, MOGYORÓ

Grilled padron pepper, togarashi, hazelnut (D,E,M)

— 2 600 Ft / 7,40 EUR —

SÜLT ÉDESBURGONYA

BÉBISPENÓT, PIRÍTOTT TÖKMAG

Baked sweet potato, baby spinach, roasted pumpkin seed

— 2 900 Ft / 8,30 EUR —



MÁRTÁSOK SAUCES

SZARVASGOMBA KRÉMMÁRTÁS

Truffle cream sauce (L,Z)

— 1 700 Ft / 4,90 EUR —

KONYAKOS ZÖLDBORS MÁRTÁS

Cognac-green peppercorn sauce (L,Z)

— 1 700 Ft / 4,90 EUR —

ROBINSON FÜSZERVAJ

Robinson butter with herbs (L,Z,U)

— 1 500 Ft / 4,30 EUR —

DESSZERTEK DESSERTS

TIRAMISU

Tiramisu (G,T,L)

3 900 Ft / 11,10 EUR



BASZK SAJTORTA, MANDULA MORZSA, ÁFONYA

Basque cheesecake, almond crumb, blueberry (G,T,L)

3 900 Ft / 11,10 EUR

PISZTÁCIÁS FEHÉRCSOKOLÁDÉ TORTÁCSKA, MÁLNA

Pistachio and white chocolate cake, raspberry (G,T,L,D)

3 900 Ft / 11,10 EUR

GESZTENYE PÜRÉ, AMARÉNA MEGGY, CHANTILLY KRÉM, FEKETE RIBIZLI

Chestnut puree, amarena cherry, chantilly cream, blackcurrant (L)

3 900 Ft / 11,10 EUR

SAJTVÁLOGATÁS MAGYAR ÉS NEMZETKÖZI SAJTOKBÓL

Hungarian and international cheese selection (L)

6 900 Ft / 19,70 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

GRAND TOKAJ
TOKAJI ASZÚ, 5 PUTTONYOS *Tolcsva (6 CL | PALACK/Bottle)*
ÉDES FEHÉR BOR *sweet white wine*
3 100 Ft / 8,90 EUR | 25 000 Ft / 71,40 EUR



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 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. We have an additional +15% service charge on the food and beverage consumption.

RESTAURATEUR: Árpád LÁSZLÓ

EXECUTIVE CHEF: Dávid KUGYELA

RESTAURANT MANAGER: Sebestyén VARGA

SOUS CHEF: Szabolcs LOVÁSZ

SOUS CHEF: Tamás KOVÁCS-SZEGÉNY

SALES & EVENTS: Fanni RÉTI, +36 30 655 01 00, event@robinsonrestaurant.hu

TEL.: + 36 1 422 02 22, + 36 30 663 68 71 | **E-MAIL:** hello@robinsonrestaurant.hu

TRIPADVISOR: Robinson Restaurant Budapest | **FACEBOOK:** [robinsonrestaurant](https://www.facebook.com/robinsonrestaurant)





ALLERGIÁK ÉS ÉRZÉKENYSÉGEK *ALLERGIES AND SENSITIVITIES*



- G** - GLUTÉN *gluten*
- R** - RÁKFÉLÉK *crustaceans*
- T** - TOJÁS *egg*
- H** - HALAK *fishes*
- M** - MOGYORÓFÉLÉK *hazelnuts*
- SZ** - SZÓJAFÉLÉK *soy*
- L** - TEJTERMÉKEK *dairy*
- D** - DIÓFÉLÉK *nuts*
- Z** - ZELLER *celery*
- U** - MUSTÁR *mustard*
- E** - SZEZÁMMAG *sesame seeds*
- K** - KÉN DIOXID-SZULFIT
sulfur dioxide sulphite
- CS** - CSILLAGFÜRT *lupine*
- P** - PUHATESTŰEK *molluscs*

