

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 (L,G)*

———— 5 800 Ft / 16,10 EUR ————

2. KACSAMÁJ PATÉ,

SÜTÖTÖK, ASZALT SÁRGABARACK, SÜLT ALMAPÜRÉ, MARINÁLT CÉKLA

Duck liver pate, pumpkin, dried apricots, baked apple puree, marinated beets (G,T,L,D,M)

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

3. ANGUS MARHATATÁR,

CORNICHON, KAPRIBOGYÓ, JAPÁN MAJONÉZ, MUSTÁRMAG, SZÁRÍTOTT TOJÁSSÁRGÁJA

Angus beef tartare, cornichon, capers, Japanese mayonnaise, mustard seeds, dried egg yolk (G,T,L,U,H)

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

4. VÖRÖS TONHAL TATAKI,

MANGÓ SALÁTA, AVOKÁDÓKRÉM, PONZU, YUZUS SZEZÁM

Red tuna tataki, mango salad, avocado cream, ponzu, sesame with yuzu (R,H,SZ,E)

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

5. HORTOBÁGYI PALACSINTA

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

———— 5 900 Ft / 16,90 EUR ————

6. SÜLT CÉKLA CARPACCIO,

KÉKSAJT, MARINÁLT SÁRGA CÉKLA, DIÓ, ZÖLDALMA

*Roasted beetroot carpaccio, blue cheese,
marinated yellow beetroot, walnuts, green apple (L,D,U,M)*

———— 6 300 Ft / 18,00 EUR ————

7. HÁZI BURGONYÁS- KENYÉR KOSÁR

*Basket of homemade
potato bread (G)*

900 Ft / 2,60 EUR

8. EXTRA SZÜZ 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 (G,T,Z)*

4 800 Ft / 13,70 EUR

10. KLASSZIKUS MARHAHÚSLEVES

BENNE FÓTT ZÖLDSÉGEK,
CÉRNAMETÉLT

*Beef consommé with
beef rump, vegetables
and vermicelli (G,T,Z)*

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, KALAMANSI DRESSZING

*Octopus salad with avocado, romaine
lettuce, bacon chips and kalamansi
dressing (SZ,U,P)*

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

14. CÉZÁR SALÁTA

Caesar salad

14.A FÜSZERES

CSIRKEMELL CSÍKOKKAL

with chicken stripes

(G,T,H,L,U,Z) (14)

———— 5 700 Ft / 16,30 EUR ————

13. FÜSTÖLT KACSEMELL SALÁTA,

SALÁTA KEVERÉK, GRÁNÁTALMA,

FÜSZERES PIRÍTOTT MAGOK

*Smoked duck breast salad, mixed salad,
pomegranate, spicy roasted seeds (U,M,D)*

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

14.B FEHÉRBOROS

FOKHAGYMÁS GARNÉLÁVAL

with garlicky-white winen shrimp

(G,R,T,L,Z,U,H) (15)

———— 6 500 Ft / 18,60 EUR ————

ROBINSON KLASSZIKUSOK ROBINSON CLASSICS

15. BORJÚPÖRKÖLT,

TÚRÓS CSUSZA, TEJFÖL

Hungarian veal stew, pasta with sour cream (G,T,L,Z)

———— 9 600 Ft / 27,40 EUR ————

16. KONFITÁLT KACSACOMB,

KÁPOSZTÁS CVEKEDLI, LILAKÁPOSZTA KRÉM, SZEDER JUS

Confit duck leg with cabbage noodles, purple cabbage cream, blackberry jus (G,T,Z)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

17. BORJÚ BÉCSI,

MAJONÉZES BURGONYASALÁTA

Breaded veal cutlet, potato salad with mayonnaise (G,T,L,Z,U)

———— 9 700 Ft / 27,70 EUR ————

18. ROSTON SÜLT JÉRCEMELL,

CSICSÓKA, CÉKLA, ZELLER, VADBROKKOLI

Grilled pullet breast, Jerusalem artichoke, beetroot, celery, wild broccoli (L,Z,U)

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

19. ROZÉ KACSAMELL,

ÉDESBURGONYA, LILAKÁPOSZTA, SÓS ALMA

Rosé duck breast, sweet potatoes, purple cabbage, salted apple (L,Z)

———— 10 900 Ft / 31,20 EUR ————

20. MANGALICA SZŰZ,

PASZTERNÁK, SÓBAN SÜLT ZELLER, FODROSKEL, FEKETEGYÖKÉR CHIPS

Mangalica Tenderloin, parsnips, salt-fried celery, kale, black radish chips (L,Z,U)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

21. OMLÓS MARHAPOFA,

BURGONYA KRÉM, LENCSE „CASSOULET”

Slowly baked beef cheeks, potato cream, lentil “cassoulet” (L,Z)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

22. IGAZI MAGYAR LECSÓ

MEZŐBERÉNYI VÉKONY KOLBÁSZ, HÁZI BURGONYÁS KENYÉR

Real hungarian lecsó, smoked sausage from Mezőberény, home-made potato bread (G,Z)

———— 8 800 Ft / 25,20 EUR ————

ÓCEÁN & TENGER OCEAN & MARE

22. NORVÉG LAZAC STEAK,

FEKETE RIZS, CITRUSOS BÉBISPENÓT, KAVIÁROS BEURRE BLANC

Norwegian salmon steak, black rice, citrus baby spinach, caviar beurre blanc (H,L,Z,P)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

22. EGÉSZBEN SÜLT BRANZINO,

GREMOLATA, SÜLT CITROM

Whole roasted sea bass, gremolata, roasted lemon (H)

———— 12 900 Ft / 36,90 EUR ————

22. GARNÉLA PIL-PIL,

HÁZI BURGONYÁS KENYÉRREL

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

———— 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

29. USA PORTERHOUSE

(MIN. 1 KG)

USA Porterhouse (min. 1kg)

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

27. BLACK ANGUS RIB-EYE

250 GR (AUSZTRÁLIA)

Black Angus rib-eye steak 250 g (Australia)

17 400 Ft / 49,70 EUR

30. AUSZTRÁL TOMAHAWK

(MIN. 1 KG)

Australian tomahawk (min. 1kg)

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

28. ARGENTIN ANGUS HÁTSZÍN (250 GR)

Argentinian Angus sirloin steak (250g)

15 900 Ft / 45,40 EUR

KÖRETEK, MÁRTÁSOK GARNISHES & SAUCES

31. ROPOGÓS HASÁBBURGONYA

Crispy french fries

2 400 Ft / 6,90 EUR

35. SZARVASGOMBA

KRÉMMÁRTÁS

Truffle cream sauce (L,Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

32. JOSPERBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK

Baked vegetables by Josper

2 800 Ft / 8,00 EUR

36. KONYAKOS ZÖLDBORS

MÁRTÁS

Cognac-green peppercorn sauce (L,Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

33. GRILLEZETT PADRON PAPRIKA,

FÜSZERES MOGYORÓ

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

2 600 Ft / 7,40 EUR

37. ROBINSON FÜSZERVAJ

Robinson butter with herbs (L,U)

1 500 Ft / 4,30 EUR

34. SÜLT CERUZABAB,

SHIMEJI, PARADICSOM

Fried french beans, shimeji, tomatoes (L,Z)

2 800 Ft / 8,00 EUR

38. JUS

Jus (Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

HAMBURGEREK BURGERS

39. ANGUS BURGER

250 GR ANGUS HÚSPOGÁCSA, BBQ MAJONÉZ,
BACON, CHEDDAR, LILAHAGYMA LEKVÁR

*Angus hamburger, 250g Angus beef patty, bbq mayo,
bacon, cheddar, purple onion jam (G,T,L,U,E,H)*

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 (G,T,U,H)*

7 900 Ft / 22,60 EUR

TÉSZTA ÉS RIZOTTÓ PASTA & RISOTTO

- 41. LAZACOS TAGLIATELLE,**
BÉBI SPENÓT
Tagliatelle with salmon, baby spinach (G,T,H,L,Z)
—— 7 400 Ft / 21,10 EUR ——
- 42. GNOCCHI SORRENTINA,**
(PARADICSOMSZÓSZ,
BAZSALIKOM, MOZZARELLA)
*Gnocchi Sorrentina (tomato sauce,
basil, mozzarella) (G,T,L,Z)*
—— 6 900 Ft / 19,70 EUR ——
- 43. PAPARDELLE,**
TÉPETT VADDISZNÓ HÚSSAL, ERDEI GOMBÁVAL
*Pappardelle with pulled wild boar meat and
wild mushrooms (G,T,L,Z)*
—— 7 600 Ft / 27,10 EUR ——
- 44. SZARVASGOMBÁS STROZZAPRETI**
ANGUS BÉLSZÍNCÍKOK, COMTÉ
*Strozzapreti with truffle, Angus beef tenderloin
stripes, Comté (G,T,L,Z)*
—— 8 200 Ft / 24,30 EUR ——
- 45. CÉKLA RIZOTTÓ,**
GRILLEZETT KECSKESAJT
Beetroot risotto, grilled goat cheese (L,Z)
—— 7 200 Ft / 20,60 EUR ——
- 46. SÜTŐTÖK RIZOTTÓ,**
ANGUS BÉLSZÍNCÍKOK,
GORGONZOLA, DIÓ PESZTÓ
*Pumpkin risotto, gorgonzola, Angus beef
tenderloin stripes, walnut pesto (L,D,Z)*
—— 8 200 Ft / 23,40 EUR ——

DESSZERTEK PASTRY

- 47. TIRAMISU**
Tiramisu (G,T,L)
—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——
- 48. CSOKOLÁDÉ SOUFLÉ**
Chocolate soufflé (G,T,L)
—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——
- 49. CRÈME BRÛLÉE**
Crème brûlée (T,L)
—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——
- 50. SÜLT ALMA**
BIRSALMA SORBET, VANILIA HAB,
ROPOGÓS RÉTESLAP
*Baked apple, quince sorbet,
vanilla foam, crispy struel (G,T,L)*
—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——
- 51. SÜLT TÚRÓTORTA,**
FEKETERIBIZLI, ÁFONYA, MANDULA MORZSA
*Baked cottage cheese cake, blackcurrant,
blueberry, almond crumbs (G,T,M,L,D)*
—— 4 200 Ft / 12,00 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

PATRICIUS TOKAJI ASZÚ, 6 PUTTONYOS

(6 CL | PALACK/Bottle)

ÉDES FEHÉR BOR *sweet white wine*

—— 3 100 Ft / 8,90 EUR | 25 000 Ft / 71,40 EUR ——



**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*

