ELŐÉTELEK
STARTERS

1. ROBINSON TAPAS TÁL
PÁRMAI SONKA, MEZŐBERÉNYI VÉKONYKOLBÁSZ,
COPPA, KECSKESAJT, KÖRÖZÖTT, ARTICSÓKA, OLÍVABOGYÓK
Robinson tapas plate - Parma ham, smoked sausage from Mezőberény, Coppa, goat cheese, Hungarian cottage cheese spread, artichoke, olives (1,7,10)
5 900 Ft / 16,90 EUR

2. KACSAMÁJ DUÓ (Grill és Paté),
BIRS PÜRÉ, ZÖLDALMA, CÉKLA, PORTÓI
Duck liver duo (grilled and pâté), quince purée, green apple, beetroot, port (1,3,5,7,8)
7 900 Ft / 22,60 EUR

3. ANGUS MARHATATÁR,
CORNICHON, SÜLT KÁPIA, JAPÁN MAJONÉZ, SAVANYÍTOTT MUSTÁRMAG
Angus beef tartare, cornichon, baked capia, Japanese mayonnaise, pickled mustard seeds (1,3,5,7,8,10)
7 400 Ft / 21,10 EUR

4. LAZAC TATAKI,
AVOKÁDÓKRÉM, SZEZÁM, UBORKA, JÉGCSAPRETEK, YUZUS PONZU
Salmon Tataki, avocado cream, sesame, cucumber, daikon radish, yuzu ponzu (2,4,6,11,13)
7 900 Ft / 22,60 EUR

5. HORTOBÁGYI PALACSINTA
Hortobágyi's pancake filled with chicken (1,3,7)
6 500 Ft / 18,60 EUR

6. BURRATA,
SZÍNES PARADICSOMOK, BAZSALIKOM, FÜGE,
BALZSAMECET KAVIÁR, PISZTÁCIA
Burrata, colorful tomatoes, basil, fig, balsamic caviar, pistachio (5,7,8)
6 800 Ft / 19,40 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. TÁRKONYOS VADRAGULEVES
Creamy game ragout soup with tarragon (7,9,10)
4 800 Ft / 13,70 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)
7 400 Ft / 21,10 EUR

13. BÉBISPENÓT SALÁTA,
SÜLT CÉKLA, DIÓ,
ASZALT SZILVA, KÉKSAJT HAB
Baby spinach salad, roasted beetroot, walnuts, prunes, blue cheese foam (7,8,10)
6 600 Ft / 18,90 EUR

14. CÉZÁR SALÁTA
FŰSZERES CSIRKEMELL CSÍKOKKAL
Caesar salad with seasoned chicken breast stripes (1,3,4,7,10)
6 600 Ft / 18,90 EUR

ROBINSON KLASSZIKUSOK
ROBINSON CLASSICS

15. BORJÚPÖRKÖLT,
TÚRÓS CSUSZA
Hungarian veal stew, with cottage cheese pasta (1,3,7,9)
9 800 Ft / 28,00 EUR

16. KONFITÁLT KACSACOMB,
SÜLT LILAKÁPOSZTA KRÉM, KÁPOSZTÁS NUDLI
Confit duck leg, roasted red cabbage cream, cabbage potato dumplings (1,3,9)
9 900 Ft / 28,30 EUR

17. BORJÚ BÉCSI,
MAJONÉZES BURGONYASALÁTA
Wiener Schnitzel of veal, potato salad with mayonnaise (1,3,7,9,10)
9 700 Ft / 27,70 EUR

18. ROSTON SÜLT JÉRCEMELL,
CSICSÓKA PÜRÉ, SZARVASGOMBÁS KROKETT, ÖRDÖGSZEKÉR GOMBA
Grilled chicken breast, Jerusalem artichoke purée, truffle croquette, king oyster mushroom (1,3,5,7,8,9)
9 200 Ft / 26,30 EUR

19. ROZÉ KACSAMELL,
SÁRGARÉPA PÜRÉ, SÜTŐTÖK, CÉKLA, POK CHOY
Rose duck breast, carrot purée, pumpkin, beetroot, pak choi (1,5,7,8,9,10)
11 900 Ft / 34,00 EUR

20. MANGALICA SZŰZ,
ROSCOFF HAGYMA, KÖMÉNYES KÁPOSZTA, BURGONYA, KÁPIA JUS
Mangalica pork tenderloin, Roscoff onion, caraway cabbage, potato, kapia pepper jus (9,10)
10 900 Ft / 31,10 EUR

21. OMLÓS MARHAPOFA,
„KELKÁPOSZTA FŐZELÉK", FODROS KEL CHIPS
Slowly baked beef cheek, savoy cabbage cream, kale crisps (7,9)
11 900 Ft / 34,00 EUR

22. SZARVASGERINC
ERDEI GOMBA, SÜLT ZELLER, VADBROKKOLI
Venison loin, wild mushrooms, roasted celeriac, wild broccoli (1,4,5,7,8,9)
12 900 Ft / 36,90 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. EGÉSZBEN SÜLT ORATA,
SÜLT CITROM, GREMOLATA
Whole roasted sea bream, roasted lemon, gremolata (4)
11 900 Ft / 34,00 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,
FŰSZERES MOGYORÓ
Grilled padron pepper, spicy hazelnut (5,8,11)
2 800 Ft / 8,00 EUR

34. SÜLT ÉDESBURGONYA,
BÉBISPENÓT
Roasted sweet potato, baby spinachs (7,9)
2 800 Ft / 8,00 EUR

35. SZARVASGOMBA
KRÉMMÁRTÁS
Truffle cream sauce (7,9)
1 700 Ft / 4,90 EUR

36. KONYAKOS ZÖLDBORS
MÁRTÁS
Cognac-green peppercorn sauce (7,9)
1 700 Ft / 4,90 EUR

37. ROBINSON FŰSZERVAJ
Robinson butter with herbs (7,10)
1 300 Ft / 3,70 EUR

38. MAGOS DIJONI MUSTÁR SZÓSZ
Wholegrain Dijon mustard sauce (7,9,10)
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
Smash burger with double patty (250g), smash sauce, cheddar (1,3,4,7,10)
7 900 Ft / 22,60 EUR

TÉSZTA ÉS RIZOTTÓ
PASTA & RISOTTO

41. SPAGETTI CARBONARA
Spaghetti carbonara (1,3,7,9)
7 800 Ft / 22,30 EUR

42. KEMENCÉBEN SÜLT GNOCCHI
GRÚYERE SAJT, ANGUS BÉLSZÍNCSÍK, TÉLI SZARVASGOMBA
Oven-baked gnocchi, Gruyère cheese, Angus beef tenderloin strips, winter truffle (1,3,7,9)
8 500 Ft / 24,30 EUR

43. PAPPARDELLE
TENGER GYÜMÖLCSEI (2 FÉLE KAGYLÓ, GARNÉLA, POLIP)
Pappardelle, seafood (two types of shellfish, prawn, octopus) (1,2,3,4,6,9,13)
8 900 Ft / 25,40 EUR

44. PAPFOJTÓ TÉSZTA,
VARGÁNYA GOMBA, SALSICCA, PECORINO
Strozzapreti, porcini mushrooms, salsiccia, pecorino (1,3,7,9)
7 800 Ft / 22,30 EUR

45. ERDEI GOMBA RIZOTTÓ,
ANGUS BÉLSZÍNCSÍKOK, PECORINO
Wild mushroom risotto, Angus beef tenderloin stripes, pecorino (7,9)
8 500 Ft / 24,30 EUR

46. SÜTŐTÖK RIZOTTÓ,
GRILLEZETT KÖRTE, DIÓ, GORGONZOLA ESPUMA
Pumpkin risotto, grilled pear, walnuts, gorgonzola espuma (7,8,9)
7 500 Ft / 21,40 EUR

DESSZERTEK
PASTRY

47. TIRAMISU
Tiramisu (1,3,7)
4 400 Ft / 12,60 EUR

48. TÚRÓGOMBÓC,
VANÍLIÁS TEJFÖLHAB, FŰSZERES SZILVA RAGU
Cottage cheese dumpling, sour cream espuma with vanilla, spiced plum ragout (1,3,7)
4 400 Ft / 12,60 EUR

49. MADÁRTEJ,
PISZTÁCIA
Hungarian Floating Islands, pistachio (3,5,7,8)
4 400 Ft / 12,60 EUR

50. TEJCSOKOLÁDÉ GANACHE,
MOGYORÓ, KARAMELL
Milk chocolate ganache, hazelnut, caramel (1,3,5,7,8)
4 400 Ft / 12,60 EUR

51. GESZTENYE KRÉM,
MEGGY, RIBIZLI SORBET, CSOKOLÁDÉ
Chestnut cream, sour cherry, redcurrant sorbet, chocolate (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 1972 TOKAJI ASZÚ, 5 PUTTONYOS
ÉDES FEHÉR BOR *sweet white wine*
(3 CL | PALACK/*Bottle*)
9 000 Ft / 26,00 EUR | 135 000 Ft / 385 EUR

ALLERGÉNEK
ALLERGENS

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

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 borravaló 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
RESTAURANT MANAGER: Sebestyén VARGA
SOUS CHEF: Szabolcs LOVÁSZ
SOUS CHEF: Tamás KOVÁCS-SZEGÉNY

SALES & EVENTS: Fanni RÉTI,
+36 30 655 0100, event@robinsonrestaurant.hu
GUEST RELATION SUPERVISOR:
Leona Lola LÁSZLÓ

Google

robinsonrestaurant

TEL.:
+ 36 1 422 0222, + 36 30 663 6871

E-MAIL:
hello@robinsonrestaurant.hu

FACEBOOK: robinsonrestaurant
INSTA: robinsonrestaurantbudapest

Robinson
TIMELESS KITCHEN
1989

Tripadvisor

Robinson Restaurant
Budapest