



EAT. DRINK.
SOCIALIZE.



ENJOY YOUR MEAL!

ELŐÉTELEK
STARTERS



ROBINSON TAPAS TÁL

PÁRMAI SONKA, MEZŐBERÉNYI VÉKONYKOLBÁSZ,
COPPA, KÖRÖZÖTT, OLÍVABOGYÓK, ARTICSOKA,
KONFITÁLT PARADICSOM
*Robinson tapas plate - Parma ham,
smoked sausage from Mezőberény, coppa,
cottage cheese spread, olives, artichoke, confit tomato (L)*
———— 4 900 Ft / 14,00 EUR ————

BUFALA MOZZARELLA,

SZÍNES PARADICSOMOK,
MÁLNA, BAZSALIKOM, BERGAMOT
*Bufala mozzarella, tomatoes,
raspberry, basil, bergamot (L,Z)*
———— 5 700 Ft / 16,30 EUR ————

HORTOBÁGYI PALACSINTA

Hortobágyi's pancake filled with chicken (G,T,L)
———— 5 700 Ft / 16,30 EUR ————

FEHÉRBOROS FEKETEKAGYLÓ,

TENGERI SPÁRGA, PETREZSELYEM, FOKHAGYMA
Black mussels, sea asparagus, parsley, garlic
(G,R,H,L,Z)
———— 5 900 Ft / 16,90 EUR ————

PECSENYE KACSAMÁJ PARFÉ,

MANGÓ, KESUDIÓ, KALÁCS
*Duck liver parfait, mango,
cashew nut, milk loaf (G,T,L,D)*
———— 5 900 Ft / 16,90 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)*

———— 3 900 Ft / 11,40 EUR ————

MARHAHÚSLEVES,

BENNE FŐTT ZÖLDSÉGEK, CSIGATÉSZTA
Beef broth soup, vegetables, noodles (G,T,Z)

———— 3 900 Ft / 11,40 EUR ————

SZEZONÁLIS LEVES

Seasonal soup

———— 3 800 Ft / 10,90 EUR ————



SALÁTÁK SALADS

CÉZÁR SALÁTA

Ceasar salad

FÚSZERES CSIRKEMELL CSÍKOK
with chicken stripes

(L,D,U)

———— 4 800 Ft / 13,70 EUR ————

FEHÉRBOROS FOKHAGYMÁS GARNÉLA
with garlicky-white winen shrimp

(L,D,U)

———— 5 800 Ft / 16,60 EUR ————



CSICSERIBORSÓ SALÁTA,

BÉBISPENÓT, MANGÓ, KARFIOL, NARANCOS CURRY DRESSZING
Chickpeas salad, spinach, mango, cauliflower, orange-curry dressing (Z,D,U)

———— 4 500 Ft / 12,90 EUR ————



FŐÉTELEK MAIN COURSES

BORJÚ BÉCSI, PETREZSELYMES ÚJBURGONYA, KOVÁSZOS UBORKA

Breaded veal cutlet with parsley potato, pickled cucumber (G,T,L)

— 8 900 Ft / 25,40 EUR —

KONFITÁLT KACSACOMB, KÁPOSZTÁS CVEKEDLI, SÜLT KÁPOSZTAKRÉM, MEGGY JUS

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

— 9 300 Ft / 26,60 EUR —

BORJÚPAPRIKÁS, TÚRÓS SPECLI

Hungarian veal paprikash with cottage cheese noodles (G,T,L,Z)

— 8 900 Ft / 25,40 EUR —



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

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

— 9 900 Ft / 28,30 EUR/100g —

ROSTON SÜLT JÉRCEMELL, KUKORICA, GRILLEZETT POLENTA, PAPRIKA SALÁTA

Grilled pullet breast, corn, grilled polenta, pepper salad (L,Z,M)

— 7 900 Ft / 22,60 EUR —



ANGUS STEFÁNIA, VAJTÖK FŐZELÉK, KAPOR

Slowly baked beef shoulder, butternut squash, dill (G,L,Z)

— 9 700 Ft / 27,70 EUR —

BÁRÁNY FRENCH RACK, ZÖLDBORSÓ, GNOCCHI, PÁRMAI SONKA, VADOUVAN

Rack of lamb, green peas, gnocchi, parma ham, vadouvan (G,T,L,Z)

— 12 900 Ft / 36,90 EUR —

SÜLT KARFIOL, VAJBAB KRÉM, CHIMICHURRI

Baked cauliflower, butter bean cream, chimichurri (L,Z)

— 5 200 Ft / 14,90 EUR —



RIZOTTÓ ÉS TÉSZTA

RISOTTO & PASTA



SÁFRÁNYOS KARALÁBÉ RIZOTTÓ,

FÜSTÖLT TOKHAL, ÉDESKÖMÉNY
*Saffron-kohlrabi risotto,
smoked sturgeon, fennel*
(H,L,Z,U)

6 500 Ft / 18,60 EUR

SZARVASGOMBÁS RICOTTÁS RAVIOLI,

COMTÉ SAJT MÁRTÁS,
FRISS SZARVASGOMBA
*Ricotta-truffle ravioli, comté cheese
sauce, fresh truffle* (G,T,L,D,Z)

6 500 Ft / 18,60 EUR

TAGLIATELLE,

SÜLT ERDEI GOMBA, MASCARPONE
SZÓSZ, ANGUS BÉLSZÍNCÍKOK
*Tagliatelle, baked forest mushroom,
mascarpone sauce,
beef tenderloin stripes* (G,T,L,Z)

6 800 Ft / 19,40 EUR

KECSKESAJT RIZOTTÓ,

ASZALT PARADICSOM PESZTÓ,
KALAMATA, BAZSALIKOMLAJ
*Goat cheese risotto, sun-dried tomato
pesto, kalamata, basil oil* (L,D,Z)

6 100 Ft / 17,40 EUR

SPAGETTI AGLIO E OLIO, GARNÉLA

Spaghetti aglio e olio with prawns
(G,R,T,L,Z)

6 800 Ft / 19,40 EUR

STROZZAPRETI,

NDUJA, PARADICSOM, BAZSALIKOM,
PARMEZÁN
*Strozzapretti, nduja, tomato, basil,
parmesan* (G,T,L,Z)

6 100 Ft / 17,40 EUR

DARIO'S STEAK

FASZENES KEMENCÉBEN SÜLT HÚSOK

MEATS BAKED IN CHARCOAL OVEN

ANGUS MARHATATÁR,

KOVÁSZOS UBORKA, MUSTÁRMAG,
KONFITÁLT PARADICSOM, JAPÁN MAJONÉZ
*Angus beef tartare, pickled cucumber, mustard seed,
confit tomato, japanese mayonnaise* (G,T,U)

5 900 Ft / 16,90 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)

5 800 Ft/100g / 16,60 EUR/100g

DARIO BURGER

250 GR DARIO HÚS, RÓMAI SALÁTA, BACON,
CHEDDAR SAJT, CHIPOTLE MAJONÉZ
*250g Dario meat, romaine salad, bacon, cheddar cheese,
chipotle mayonnaise* (G,T,L,U,E)

6 800 Ft / 19,40 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

EGÉSZBEN SÜLT BRANZINO,

CHIMICHURRI, SÜLT CITROM

Whole baked sea bass, chimichurri, baked lemon (H)

9 900 Ft / 28,30 EUR



GARNÉLA PIL-PIL,

HÁZI BURGONYÁS KENYÉRREL

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

8 200 Ft / 23,40 EUR

BLACK ANGUS RIB-EYE

250 GR (AUSZTRÁLIA)

Black Angus rib-eye steak 250 g (Australia)

15 900 Ft / 45,40 EUR

AUSZTRÁL TOMAHAWK

(MIN 1KG)

Australian tomahawk (min. 1kg)

5 800 Ft/100g / 16,60 EUR/100g

ANGUS BÉLSZÍN 250 G (URUGUAY)

Angus Tenderloin steak 250 g (Uruguay)

16 900 Ft / 48,30 EUR



KÖRETEK GARNISHES

ROPOGÓS HASÁBBURGONYA

Crispy french fries

2 400 Ft / 6,90 EUR

JOSPERBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK

Baked vegetables by Jospier

2 800 Ft / 8,00 EUR

GRILLEZETT PADRON PAPRIKA, TOGARASHI, MOGYORÓ

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

2 600 Ft / 7,40 EUR



MÁRTÁSOK SAUCES

SZARVASGOMBA KRÉMMÁRTÁS

Truffle cream sauce (L,Z)

1 600 Ft / 4,60 EUR

KONYAKOS ZÖLDBORS MÁRTÁS

Cognac-green peppercorn sauce (L,Z)

1 600 Ft / 4,60 EUR

ROBINSON FÜSZERVAJ

Robinson butter with herbs (L,Z,U)

1 400 Ft / 4,00 EUR

DESSZERTEK DESSERTS

TIRAMISU

Tiramisu "surprise" (G,T,L)

3 200 Ft / 9,10 EUR

CSOKOLÁDÉ SOUFFLÉ

MANGÓ, PASSIÓGYÜMÖLCS

Chocolate souffle, mango, passion fruit (VEGAN)

3 200 Ft / 9,10 EUR

MADÁRTEJ

Floating Island (T,L,D)

3 200 Ft / 9,10 EUR



SOMLÓI GALUSKA

Somlói sponge cake (G,T,L,D)

3 200 Ft / 9,10 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



A UNIQUE EXPERIENCE:

Floating Table

ON THE CITY PARK LAKE



FLOATING TABLE



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: Gergő KOÓS

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*

