

MENÜ MENU

ELŐÉTELEK STARTERS



ROBINSON TAPAS TÁL

PÁRMAI SONKA, MEZŐBERÉNYI VÉkonyKOLBÁSZ,
MILÁNÓI SZALÁMI, KÖRÖZÖTT, OLÍVABOGYÓK,
ARTICÓKA, KONFITÁLT PARADICSOM
*Robinson tapas plate - Parma ham, smoked sausage
from Mezőberény, Milanese salami, cottage cheese spread,
olives, artichoke, confit tomato (v)*
— 5 300 Ft / 15,10 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 —

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 —

LEVESEK SOUPS

GULYÁSLEVES

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

SALÁTA SALAD

SÜLT SÜTÖTÖKÖS BÉBI SPENÓT SALÁTA,

GRÁNÁTALMA, TÖKMAG, MARINÁLT SÜTÖTÖK,
MANDARIN DRESSZING
*Baby spinach salad with pumpkin,
pomegranate, pumpkin seed,
marinated pumpkin, tangerine dressing (v)*
— 4 800 Ft / 13,70 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, FEKETESZÉZÁM
*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 —

ROSTON SÜLT JÉRCEMELL,

PASZTERNÁK PÜRÉ, GYÖKÉRZÖLDSÉGEK, VADOUVAN JUS
Grilled pullet breast, parsnip puree, root vegetables, vadouvan jus (v,z)
— 8 300 Ft / 23,70 EUR —



RESTAURATEUR: Árpád LÁSZLÓ

SALES & EVENTS: Fanni RÉTI,

+36 30 655 01 00,
event@robinsonrestaurant.hu

EXECUTIVE CHEF: Dévid KUGYELA

REST. MANAGER: Sebestyén VARGA

SOUS CHEF: Szabolcs LOVÁSZ

SOUS CHEF: Tamás KOVÁCS-SZEGÉNY



DARIO'S STEAK



JOSPERBEN SÜLT HÚSOK

BAKED BY JOSPER

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

HIMALÁJAI FEKETESÓBAN SÜLT BRANZINO,

Sea bass baked in black Himalaya salt (H)

12 500 Ft / 35,70 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

ROPOGÓS HASÁBBURGONYA

Crispy french fries

2 400 Ft / 4,90 EUR

KÖRETEK, MÁRTÁSOK

GARNISHES & SAUCES

1 700 Ft / 4,90 EUR

KONYAKOS ZÖLDBORS MÁRTÁS

Cognac-green peppercorn sauce (L,Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

JOSPERBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK

Baked vegetables by Josper

2 800 Ft / 8,00 EUR

SZARVASGOMBA KRÉMSÁLTÁS

Truffle cream sauce (L,Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

ROBINSON FÜSZERVAJ

Robinson butter with herbs (L,Z,U)

1 500 Ft / 4,30 EUR



TÉSZTA ÉS RIZOTTÓ

PASTA & RISOTTO

SÜLT ERDEI GOMBÁS PAPERDELLE,

ANGUS BÉLSZÍNCÍKOKKAL

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

6 900 Ft / 19,70 EUR

SÜTŐTÖK RISOTTO,

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

6 900 Ft / 19,70 EUR

DESSZERTEK

DESSERTS



GESZTENYE PÜRÉ,

AMARÉNA MEGGY, CHANTILLY KRÉM,
FEKETE RIBIZLI

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

3 900 Ft / 11,10 EUR

TIRAMISU

Tiramisu (G,T,L)

3 900 Ft / 11,10 EUR

PISZTÁCIÁS FEHÉRCOKOLÁDÉ TORTÁCSKA,

MÁLNA

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

3 900 Ft / 11,10 EUR

G - GLUTÉN gluten

H - HALAK fishes

L - TEJTERMÉKEK dairy

U - MUSTÁR mustard

P - PUHATESTŐEK molluscs

R - RÁKFÉLÉK crustaceans

M - Mogyorófélék hazelnuts

D - DIÓFÉLÉK nuts

E - SZELÁMMAG sesame seeds

K - KÉN DIOXID-SZULFIT

T - TOJÁS egg

SZ - SZÓJAFÉLÉK soy

Z - ZELLER celery

CS - CSILLAGPÖRT lupine

sulfur dioxide sulphite

Amennyiben allergiája, vagy érzékenysége van valamelyik étellel,
italal szemben, azt kérjük előre jelezze. Az árak az ételek esetében 5%,
italok esetében 27% ÁFA-t tartalmaznak. A számla végösszege után
15% szervizdíjat 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.

TRIPADVISOR: Robinson Restaurant Budapest
FACEBOOK: robinsonrestaurant



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