

ELŐÉTELEK STARTERS

ROBINSON TAPAS TÁL

PÁRMAI SONKA, MEZŐBERÉNYI VÉKONYKOLBÁSZ, COPPA, KÖRÖZÖTT,
OLÍVABOGYÓK, ARTICSÓKA, KONFITÁLT PARADICSOM, OLÍVABOGYÓK
*Robinson tapas plate - Parma ham, smoked sausage from Mezőberény,
Coppa, cottage cheese spread, olives, artichoke, confit tomato, olives (L,G)*

— 5 600 Ft / 16,00 EUR —



MOZZARELLA,

SZÍNES MINI PARADICSOMOK, BAZSALIKOM
Mozzarella, colorful cocktail tomatoes, basil (L)

— 6 300 Ft / 18,00 EUR —

KACSAMÁJ PATÉ,

MANDULA, MEGGY, BOGYÓS GYÜMÖLCS
Duck liver pate, almond, sour cherry, berries (G,T,L,D)

— 7 600 Ft / 21,70 EUR —

HORTOBÁGYI PALACSINTA

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

— 5 900 Ft / 16,90 EUR —



ROSTON SÜLT KACSAMÁJ,

LECSÓ, TARHONYA
Grilled duck liver, letcho, egg barley (G,T,L,Z)

— 7 600 Ft / 21,70 EUR —

HÁZI BURGONYÁSKENYÉR KOSÁR

Basket of homemade potato bread (G)

— 900 Ft / 2,60 EUR —

EXTRA SZŰZ OLÍVAOLAJ

Extra virgin olive oil

— 1 000 Ft / 2,90 EUR —



LEVESEK SOUPS

KLASSZIKUS MARHAHÚSLEVES

MARHAFARTÓ, ZÖLDSÉGEK, FINOM METÉLT

Beef consommé with beef rump, vegetables and thick-cut pasta (G,T,Z)

— 4 600 Ft / 13,10 EUR —



GULYÁSLEVES

ANGUS MARHANYAKBÓL, CSIPETKÉVEL

Hungarian Angus beef Goulash soup with noodles (G,T,Z)

— 4 600 Ft / 13,10 EUR —

SZEZONÁLIS KRÉMLEVES

Seasonal cream soup

— 4 200 Ft / 12,00 EUR —

SALÁTÁK SALADS

POLIP SALÁTA,

AVOKÁDÓ, BACON CHIPS

Octopus salad with avocado and bacon chips (SZ,U,P)

— 6 900 Ft / 19,70 EUR —



CÉZÁR SALÁTA

Caesar salad

FÜSZERES CSIRKEMELL CSÍKOK

with chicken stripes

(L,D,U)

— 5 400 Ft / 15,40 EUR —

FEHÉRBOROS FOKHAGYMÁS GARNÉLA

with garlicky-white winen shrimp

(L,D,U)

— 6 400 Ft / 18,30 EUR —



ROBINSON KLASSZIKUSOK ROBINSON CLASSICS

1989 ÓTA | EST. 1989

BORJÚPÖRKÖLT,

TÚRÓS CSUSZA

Hungarian veal stew, pasta with curd cheese (G,T,L,Z)

—— 9 600 Ft / 27,40 EUR ——

KONFITÁLT KACSACOMB,

KÁPOSZTÁS CVEKEDLI, SÜLT KÁPOSZTAKRÉM, MEGGY JUS

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

—— 9 900 Ft / 28,30 EUR ——

BÁRÁNY CSÜLÖK,

KONFITÁLT BABOK, ASZALT PARADICSOM, CUKKINI, VADOUVAN

Lamb shank, confit beans, sun-dried tomatoes, zucchini, vadouvan (G,T,L,Z)

—— 12 900 Ft / 36,90 EUR ——



BORJÚ BÉCSI,

MUSTÁROS HAGYMÁS BURGONYASALÁTA

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

—— 9 700 Ft / 27,70 EUR ——

PAPRIKÁS KRUMPLI,

GARNÉLA

Hungarian paprika potatoes, shrimps (R,Z)

—— 8 800 Ft / 25,10 EUR ——

ROSTON SÜLT JÉRCEMELL,

LÁGY BURGONYAKRÉM, KELKÁPOSZTA, KÁPIA SALSA

Grilled pullet breast, soft potato cream, savoy cabbage, kapia salsa (L,Z,U)

—— 8 900 Ft / 25,40 EUR ——



OMLÓS MARHAPOFA,

TÓKFŐZELÉK

Slowly baked beef cheeks, marrow stew (G,L,Z)

—— 9 900 Ft / 28,30 EUR ——

WELLINGTON BÉLSZIN - 2 FŐ RÉSZÉRE

(MINIMUM 30 PERC)

Beef Wellington - to share (min. 30 minutes) (G,T,L,U,Z)

—— 49 000 Ft / 140 EUR ——



ÓCEÁN & TENGER

OCEAN & MARE



NORVÉG LAZAC STEAK, FEKETE RIZS, CITRUSOS BÉBISPENÓT, KAVIÁROS BEURRE BLANC

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

—— 9 900 Ft / 28,30 EUR ——

HIMALÁJAI FEKETESÓBAN SÜLT BRANZINO,

Sea bass baked in black Himalaya salt (H)

—— 12 900 Ft / 36,90 EUR ——



POLIP, BURGONYA, CHORIZO, ROSCOFF HAGYMA

Octopus, potato, chorizo, Roscoff onion (H,Z,SZ,P)

—— 12 900 Ft / 36,90 EUR ——

GARNÉLA PIL-PIL, HÁZI BURGONYÁS KENYÉRREL

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

—— 8 800 Ft / 25,10 EUR ——

TÉSZTA ÉS RIZOTTÓ

PASTA & RISOTTO

SPAGETTI AGLIO E OLIO, GARNÉLA

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

—— 7 200 Ft / 20,60 EUR ——

CARBONARA, GUANCIALE, PARMEZÁN

Spaghetti alla carbonara, guanciale, parmesan (G,T,L,Z)

—— 6 900 Ft / 19,70 EUR ——

PAPPARDELLE, KÉKSAJT, ANGUS BÉLSZÍNCÍKOK

Pappardelle with blue cheese, Angus beef tenderloin stripes

(G,T,L,D,Z)

—— 7 200 Ft / 20,60 EUR ——

CALAMARATA, 3 FÉLE PARADICSOM, PARMEZÁN

Calamarata, 3 types of tomatoes, parmesan (G,T,L,Z)

—— 5 900 Ft / 16,90 EUR ——

ÉDES ZÖLDBORSÓ RIZOTTÓ,

OEUF POCHÉ

Sweet green pea risotto, oeuf poché (T,L,Z)

—— 6 500 Ft / 18,60 EUR ——

SÜLT ERDEI GOMBÁS RIZOTTÓ

ANGUS BÉLSZÍNCÍKOKKAL

Risotto with baked forest mushrooms,

Angus beef tenderloin stripes (L,Z)

—— 7 800 Ft / 22,30 EUR ——

ZÖLDSÉGES RIZOTTÓ

Vegetable risotto (L,Z)

—— 5 900 Ft / 16,90 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,L,U)*

———— 6 600 Ft / 18,90 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)

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

DARIO BURGER

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

———— 7 500 Ft / 21,40 EUR ————

JOSPERBEN SÜLT HÚSOK

BAKED BY JOSPER



BLACK ANGUS RIB-EYE 250 GR (AUSZTRÁLIA)

Black Angus rib-eye steak 250 g (Australia)

———— 17 400 Ft / 49,70 EUR ————

ANGUS BÉLSZÍN 250 G (URUGUAY)

Angus Tenderloin steak 250 g (Uruguay)

———— 17 400 Ft / 49,70 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 ————

GRILLEZETT PADRON PAPRIKA, FÜSZERES MOGYORÓ

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

———— 2 600 Ft / 7,40 EUR ————

SÜLT GOMBÁK, ASZALT PARADICSOM, BÉBISPENÓT

Baked mushrooms, sun-dried-tomatoes, baby spinach (L,Z)

———— 2 800 Ft / 8,00 EUR ————

JOSPERBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK

Baked vegetables by Jospier

———— 2 800 Ft / 8,00 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 PASTRY

SÜLT TÚRÓTORTA,

EPERRAGU, EPER SORBET

Baked cottage cheese cake, strawberry ragout, strawberry sorbet (G,T,L,D)

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——



TIRAMISU

Tiramisu (G,T,L)

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——

ALMA CRUMBLE,

VANÍLIAFAGYLALT

Apple crumble, vanilla ice cream (G,T,L,D)

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——

MADÁRTEJ

Floating island (T,L,D)

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——



CSOKOLÁDÉ HAB,

VANÍLIÁS PISKÓTA, MOGYORÓ, MUSCOVADO FAGYLALT

Chocolate mousse, vanilla sponge cake, hazelnut, muscovado ice cream (G,T,L)

—— 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 ——



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*

