

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

Mozzarella

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

— 6 300 Ft / 18,00 EUR —

FÜGE, RUKKOLA, MÉZES DRESSZING
fig, arugula, honey dressing (L,U)

— 6 600 Ft / 18,90 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,U)

— 5 900 Ft / 16,90 EUR —

LECSÓ, KACSAMÁJ,

ROSTON SÜLT, VIDÉKI KACSAMÁJ

Lecsó with grilled rustic duck liver (Z)

— 7 600 Ft / 21,70 EUR —



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 —

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 wine 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 —

ROZÉ KACSEMELL,

SÁRGARÉPA, KARALÁBÉ, BARACK, SÜLT RÉPA

Rosé duck breast, carrot, kohlrabi, apricot, roasted carrot (L,Z)

— 10 900 Ft / 31,20 EUR —



BORJÚ BÉCSI,

MUSTÁROS HAGYMÁS BURGONYASALÁTA

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

— 9 700 Ft / 27,70 EUR —

MANGALICA SZŰZ,

FONDANT BURGONYA, LECSÓKRÉM, MÁNGOLD, MARINÁLT HAGYMA

Mangalica Tenderloin, fondant potatoes, lecsó cream, chard, marinated onion (L,Z,U)

— 9 900 Ft / 28,30 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 —

IGAZI MAGYAR LECSÓ

CSÍPÓS KOLBÁSZ

Real hungarian lecsó, spicy sausage (G,T,L,U,Z)

— 8 800 Ft / 25,20 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



EGÉSZBEN SÜLT BRANZINO

Whole roasted sea bass (H)

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

PAPPARDELLE,

KÉKSAJT, ANGUS BÉLSZÍNCÍKOK

Pappardelle with blue cheese, Angus beef tenderloin stripes

(G,T,L,D,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

TEJSZÍNES,

SZARVASGOMBÁS RIGATONI

Rigatoni with creamy truffle sauce (G,T,L,Z)

7 900 Ft / 22,60 EUR

ÉDES ZÖLDBORSÓ RIZOTTÓ,

GRILLEZETT KECSKESAJT

Sweet green pea risotto, grilled goat cheese (T,L,Z)

6 900 Ft / 19,70 EUR

SÜLT ERDEI GOMBÁS RIZOTTÓ

ANGUS BÉLSZÍNCÍKOKKAL

Risotto with baked forest mushrooms,

Angus beef tenderloin stripes (L,Z)

8 200 Ft / 23,40 EUR



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 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.

ANGUS BÉLSZÍN 250 G (URUGUAY)

Angus Tenderloin steak 250 g (Uruguay)

17 400 Ft / 49,70 EUR

BLACK ANGUS RIB-EYE 250 GR (AUSZTRÁLIA)

Black Angus rib-eye steak 250 g (Australia)

17 400 Ft / 49,70 EUR

ARGENTIN ANGUS HÁTSZÍN (250 GR)

Argentinian Angus sirloin steak (250g)

15 900 Ft / 45,40 EUR

USA PORTERHOUSE (MIN. 1KG)

USA Porterhouse (min. 1kg)

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

AUSZTRÁL TOMAHAWK (MIN 1KG)

Australian tomahawk (min. 1kg)

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

HAMBURGEREK BURGERS

SZARVASGOMBÁS BURGER

250 GR ANGUS HÚSPOGÁCSA,

SZARVASGOMBÁS MAJONÉZ,

BACON, CHEDDAR

Truffle hamburger, 250g Angus beef patty,

truffle mayo, bacon, cheddar (G,T,L,U,E)

7 900 Ft / 22,60 EUR

SMASH BURGER

DUPLA ANGUS HÚSPOGÁCSA, (250 GR)

CHEDDAR SAJT, PIRÍTOTT HAGYMA

Smash burger, double Angus patty (250g),

cheddar cheese, caramelized onion (G,T,U)

7 500 Ft / 21,40 EUR

KÖRETEK GARNISHES

ROPOGÓS HASÁBBURGONYA

Crispy french fries

2 400 Ft / 6,90 EUR

GRILLEZETT PADRON PAPRIKA, FÜSZERES MÖGYORÓ

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

2 600 Ft / 7,40 EUR

LECSÓ

Lecsó

2 800 Ft / 8,00 EUR

JOSPERBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK

Baked vegetables by Josper

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

GUEST RELATION SUPERVISOR: Leona Lola LÁSZLÓ

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*

