



EAT. DRINK.
SOCIALIZE.



ENJOY YOUR MEAL!

ELŐÉTELEK
STARTERS



ROBINSON TAPAS TÁL

PÁRMAI SONKA, MEZŐBERÉNYI VÉKONYKOLBÁSZ,
COPPA, KECSKESAJT, JUHTÚRÓS KÖRÖZÖTT, ASZALT
PARADICSOM, OLIVABOGYÓ

*Robinson tapas plate - Parma ham, smoked sausage from
Mezőberény, coppa, goat cheese, cottage cheese spread,
sun-dried tomatoes, olives (L,U)*

———— 4 900 Ft / 14,00 EUR ————

HORTOBÁGYI PALACSINTA

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

———— 5 700 Ft / 16,30 EUR ————

PECSENYE KACSAMÁJ PARFÉ,

KÁPIA, MÁLNA, PISZTÁCIA, KALÁCS
*Duck liver parfait, kapia pepper, raspberry,
pistachio, milk loaf (G,T,L,D)*

———— 5 700 Ft / 16,30 EUR ————

KECSKESAJT KRÉM,

BELUGA LENCSE, CÉKLA, BERGAMOT, ZÖLDALMA
*Goat cheese cream, beluga lentils, beetroot,
bergamot, green apple (L,Z)*

———— 4 900 Ft / 14,00 EUR ————

PÁCOLT NORVÉG LAZAC,

WAKAME SALÁTA, MANGÓ, PONZU, RETEK, SZEZÁM
*Marinated Norwegian salmon, wakame salad,
mango, ponzu, radish, sesame (R,H,SZ,T,E)*

———— 5 900 Ft / 16,90 EUR ————

KENYÉRKOSÁR

Basket of bread (G)

———— 800 Ft / 2,30 EUR ————

LEVESEK SOUPS

GULYÁSLEVES

HORTOBÁGYI ANGUS MARHANYAKBÓL, CSIPETKÉVEL

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

—— 3 800 Ft / 10,90 EUR ——

MARHAHÚSLEVES,

CSIGATÉSZTA, SHIMEJI, ZÖLDSÉGEK

Beef broth soup, handmade noodle, shimeji, vegetables (G,T,Z)

—— 3 600 Ft / 10,30 EUR ——

HALÁSZLÉ,

HARCSÁVAL ÉS HAL BELSŐSÉGGEL

Hungarian fish soup with fish offals (H,Z)

—— 3 800 Ft / 10,90 EUR ——



SALÁTÁK SALADS

FRISS KEVERT SALÁTA,

MEGGY DRESSZING, SÜLT CÉKLA, SZŐLŐ, KÉCSAJT, DIÓ

*Fresh mixed salad, sour cherry dressing, baked beetroot,
grape, blue cheese, walnut (L,D,U)*

—— 4 500 Ft / 12,90 EUR ——

AVOKÁDÓS GRAPEFRUIT SALÁTA,

PUFFASZTOTT VADRIZS, KALAMANSI DRESSZING

Grapefruit salad with avocado, wild rice, kalamansi dressing (U)

—— 4 900 Ft / 14,00 EUR ——



FŐÉTELEK MAIN COURSES

BORJÚ BÉCSI, MAJONÉZES BURGONYASALÁTA, SAVANYÍTOTT LILAHAGYMA

Breaded veal cutlet with mayonnaise potato salad, marinated red onion (G,T,L,Z,U)

———— 8 700 Ft / 24,90 EUR ————

KONFITÁLT KACSACOMB, KÁPOSZTÁS CVEKEDLI, SÜLT KÁPOSZTAKRÉM, KAKUKKFÜVES SZILVA

Confit duck leg with cabbage noodles, baked cabbage cream, thyme plum (G,T,Z)

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

BORJÚPAPRIKÁS, TÚRÓS SPECLI

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

———— 8 700 Ft / 24,90 EUR ————

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

Salmon with coconut-curry sauce, turmeric bulgur, pak choy, shitake (G,R,H,SZ,Z,E)

———— 9 700 Ft / 27,70 EUR/100g ————

CSÁSZÁRHÚS, RÁNTOTT VÉRESHURKA, SÁRGABORSÓ, FODROS KEL, CHORIZO JUS

Pork belly, fried black pudding, yellow peas, kale, chorizo jus (G,L)

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————



ROSTON SÜLT JÉRCEMELL, ZELLER FONDANT, ÉLESZTŐS ZELLERPÜRÉ, CÉKLA, VADBROKKOLI

Grilled pullet breast, celeriac fondant, yeast celeriac puree, beetroot, wild broccoli (M,L,D,Z,U)

———— 8 800 Ft / 25,10 EUR ————

VÖRÖSBOROS ANGUS STEFÁNIA, „DÖDÖLLE”, ZÖLDSÉGEK, SAVANYÍTOTT LILAHAGYMA

Slowly baked beef shoulder, „dödölle”, vegetables, marinated red onion (G,T,L,Z)

———— 9 500 Ft / 27,10 EUR ————

BÁRÁNYGERINC, GRILLEZETT POLENTA, MISOS PADLIZSÁN TATÁR,

KARAMELLIZÁLT HAGYMA, ÉDESBURGONYA VADOUVAN JUS

Lamb loin, grilled polenta, miso eggplant tartare, caramelized onion, sweet potato, vadouvan jus (SZ,L,Z)

———— 11 900 Ft / 34,00 EUR ————



KEMENCÉBEN SÜLT GNOCCHI, ERDEI GOMBA, PECORINO, SZARVASGOMBA

Oven baked gnocchi, forest mushroom, pecorino, truffle (G,T,L,Z)

———— 7 800 Ft / 22,30 EUR ————

RIZOTTÓ ÉS TÉSZTA

RISOTTO & PASTA

KÖRTÉS, GORGONZOLÁS RIZOTTÓ, DIÓ PESZTÓ

Pearl-gorgonzola risotto, walnut pesto
(L,D,Z)

— 5 800 Ft / 16,60 EUR —

RADICCHIOVAL, RICOTTÁVAL TÖLTÖTT RAVIOLI,

SÜTÖTÖK, BARNAVAJ, ZSÁLYA, DIÓ
Radicchio-ricotta stuffed ravioli,
pumpkin, brown butter, sage, walnut

(G,T,L,D,Z)

— 5 800 Ft / 16,60 EUR —

VARGÁNYÁS TAGLIATELLE,

ANGUS BÉLCSÍNCSEK,
MASCARPONE

Cep mushroom tagliatelle

angus beef stripes, mascarpone (G,T,L,Z)

— 6 500 Ft / 18,60 EUR —

DARIO'S STEAK

FASZENES KEMENCÉBEN SÜLT HÚSOK
MEATS BAKED IN CHARCOAL OVEN



DARIO CECCHINI

Antica Macelleria Cecchini



TATÁRBEEFSTEAK, CORNICHON, MUSTÁRMAG, SZÁRÍTOTT TOJÁSSÁRGÁJA

Beef tartare, cornichon, mustard seed, dried egg yolk (G,T,SZ,U)

— 5 900 Ft / 16,90 EUR —

TOSZKÁN MARHAHÁTSZÍN (250 GR)

Tuscan beef sirloin steak (250g)

— 14 900 Ft / 42,60 EUR —

BISTECCA ALLA FIORENTINA (MIN. 1KG)

Florentine steak (min. 1kg)

— 5 600 Ft/100g / 16,00 EUR/100g —



DARIO BURGER, 250 GR DARIO HÚS, BACON, CHEDDAR SAJT, PARADICSOM, RÓMAI SALÁTA

250g Dario meat, bacon, cheddar, tomato, romaine salad (G,T,L,U,E)

— 6 800 Ft / 19,40 EUR —



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 ARANYDURBINCS,

SALSA VERDE, SÜLT CITROM
*Whole baked sea bream with salsa verde
and roasted lemon*

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————



GARNÉLA PIL-PIL,

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

———— 7 800 Ft / 22,30 EUR ————

ANGUS BÉLSZÍN 250 G (URUGUAY)

Angus Tenderloin steak 250 g (Uruguay)

———— 15 900 Ft / 45,40 EUR ————

BLACK ANGUS RIB-EYE

250 GR (AUSZTRÁLIA)
Black Angus rib-eye steak 250 g (Australia)

———— 14 900 Ft / 42,60 EUR ————

BBQ IBERICO OLDALAS,

ÁZSIAI KÁPOSZTASALÁTA
BBQ ribs, asian coleslaw

———— 9 700 Ft / 27,70 EUR ————

AUSZTRÁL TOMAHAWK

(MIN 1KG)
Australian tomahawk (min. 1kg)

———— 5 600 Ft/100g / 16,00 EUR/100g ————



KÖRETEK GARNISHES

ROPOGÓS HASÁBBURGONYA

Crispy french fries

———— 2 200 Ft / 6,30 EUR ————

JOSPERBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK

Baked vegetables by Jospier

———— 2 500 Ft / 7,10 EUR ————

CERUZABAB, GOMBA, KONFITÁLT FOKHAGYMA, PARADICSOM

Kenya beans, mushroom, confit garlic, tomato (L,Z)

———— 2 600 Ft / 7,40 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)

———— 1 400 Ft / 4,00 EUR ————

KONYAKOS ZÖLDBORS MÁRTÁS

Cognac-green peppercorn sauce (L,Z)

———— 1 400 Ft / 4,00 EUR ————

ROBINSON FÜSZERVAJ

Robinson butter with herbs (L,Z,U)

———— 1 200 Ft / 3,40 EUR ————

DESSZERTEK DESSERTS



TIRAMISU

Tiramisu "surprise" (G,T,L)

3 200 Ft / 9,10 EUR

SOMLÓI GALUSKA

Somlói sponge cake (G,T,L,D)

3 200 Ft / 9,10 EUR



„VARGABÉLES”

Hungarian sweet cottage cheese noodle cake (G,T,L)

3 200 Ft / 9,10 EUR

MÁLNÁS CSOKOLÁDÉ MOUSSE

PISZTÁCIA MORZSA, FEKETERIBIZLI SORBET, MÁLNA, ÁFONYA COULIS

Raspberry chocolate mousse, pistachio crumb, blackcurrants sorbet, raspberry,

blueberry coulis (VEGAN)

3 200 Ft / 9,10 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*

