

ELŐÉTELEK STARTERS

1. ROBINSON TAPAS TÁL

PÁRMAI SONKA, MEZŐBERÉNYI VÉkonykolbász,
COPPA, KECSKESAJT, ARTICSÓKA, OLÍVABOGYÓK

*Robinson tapas plate - Parma ham, smoked sausage from Mezőberény,
Coppa, goat cheese, artichoke, olives (L,G)*

— 5 800 Ft / 16,10 EUR —

2. KACSAMÁJ PATÉ,

SÜTÖTÖK, ASZALT SÁRGABARACK, SÜLT ALMAPÜRÉ, MARINÁLT CÉKLA

Duck liver pate, pumpkin, dried apricots, baked apple puree, marinated beets (G,T,L)

— 7 900 Ft / 22,60 EUR —

3. ANGUS MARHATATÁR,

CORNICHON, KAPRIBOGYÓ, JAPÁN MAJONÉZ, MUSTÁRMAG, SZÁRÍTOTT TOJÁSSÁRGÁJA

Angus beef tartare, cornichon, capers, Japanese mayonnaise, mustard seeds, dried egg yolk (G,T,L,U)

— 6 900 Ft / 19,70 EUR —

4. VÖRÖS TONHAL TATAKI,

MANGÓ SALÁTA, AVOKÁDÓKRÉM, PONZU, YUZUS SZEZÁM

Red tuna tataki, mango salad, avocado cream, ponzu, sesame with yuzu (R,H,SZ,E)

— 7 900 Ft / 22,60 EUR —

5. HORTOBÁGYI PALACSINTA

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

— 5 900 Ft / 16,90 EUR —

6. SÜLT CÉKLA CARPACCIO,

KÉKSÁJT, MARINÁLT SÁRGA CÉKLA, DIÓ, ZÖLDALMA

*Roasted beetroot carpaccio, blue cheese,
marinated yellow beetroot, walnuts, green apple (L,D,U)*

— 6 300 Ft / 18,00 EUR —

7. HÁZI BURGONYÁS- KENYÉR KOSÁR

*Basket of homemade
potato bread (G)*

900 Ft / 2,60 EUR

8. EXTRA SZÜZ OLÍVAOLAJ

Extra virgin olive oil

1 000 Ft / 2,90 EUR

LEVESEK SOUPS

9. GULYÁSLEVES

ANGUS MARHANYAKBÓL,
CSIPETKÉVEL

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

4 800 Ft / 13,70 EUR

10. KLASSZIKUS MARHAHÚSLEVES

BENNE FŐTT ZÖLDSÉGEK,
CÉRNAMETÉLT

*Beef consommé with
beef rump, vegetables
and vermicelli (G,T,Z)*

4 800 Ft / 13,70 EUR

11. SZEZONÁLIS LEVES

Seasonal soup

4 400 Ft / 12,60 EUR

SALÁTÁK SALADS

12. POLIP SALÁTA,

AVOKÁDÓ, RÓMAI SALÁTA,

BACON CHIPS, KALAMANSI DRESSZING
*Octopus salad with avocado, romaine
lettuce, bacon chips and kalamansi
dressing (SZ,U,P)*

— 6 900 Ft / 19,70 EUR —

13. FÜSTÖLT KACSEMELL SALÁTA,

SALÁTA KEVERÉK, GRÁNÁTALMA,
FÜSZERES PIRÍTOTT MAGOK

*Smoked duck breast salad, mixed salad,
pomegranate, spicy roasted seeds (U,M,D)*

— 6 900 Ft / 19,70 EUR —

14. CÉZÁR SALÁTA

Caesar salad

14.A FÜSZERES

CSIRKEMELL CSÍKOKKAL
with chicken stripes

(G,T,H,L,U,Z) (14)

— 5 700 Ft / 16,30 EUR —

14.B FEHÉRBOROS

FOKHAGYÁS GARNÉLÁVAL

with garlicky-white winen shrimp

(G,R,T,L,Z,U) (15)

— 6 500 Ft / 18,60 EUR —



ROBINSON KLASSZIKUSOK

ROBINSON CLASSICS

15. BORJÚPÖRKÖLT,

TÚRÓS CSUSZA, TEJFÖL

Hungarian veal stew, pasta with sour cream (G,T,L,Z)

———— 9 600 Ft / 27,40 EUR ————



16. KONFITÁLT KACSACOMB,

KÁPOSZTÁS CVEKEDLI, LILAKÁPOSZTA KRÉM, SZEDER JUS

Confit duck leg with cabbage noodles, purple cabbage cream, blackberry jus (G,T,Z)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

17. BORJÚ BÉCSI,

MAJONÉZES BURGONYASALÁTA

Breaded veal cutlet, potato salad with mayonnaise (T,L,Z,U)

———— 9 700 Ft / 27,70 EUR ————

18. ROSTON SÜLT JÉRCEMELL,

CSICSÓKA, CÉKLA, ZELLER, VADBROKKOLI

Grilled pullet breast, Jerusalem artichoke, beetroot, celery, wild broccoli (L,Z)

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

19. ROZÉ KACSAMELL,

ÉDESBURGONYA, LILAKÁPOSZTA, SÓS ALMA

Rosé duck breast, sweet potatoes, purple cabbage, salted apple (L,Z)

———— 10 900 Ft / 31,20 EUR ————

20. MANGALICA SZŰZ,

PASZTERNÁK, SÓBAN SÜLT ZELLER, FODROSKEL, FEKETEGYÖKÉR CHIPS

Mangalica Tenderloin, parsnips, salt-fried celery, kale, black radish chips (L,Z)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

21. OMLÓS MARHAPOFA,

BURGONYA KRÉM, LENCSE „CASSOULET”

Slowly baked beef cheeks, potato cream, lentil “cassoulet” (L,Z)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————



22. IGAZI MAGYAR LECSÓ

MEZŐBERÉNYI VÉKONY KOLBÁSZ, HÁZI BURGONYÁS KENYÉR

Real hungarian lecsó, smoked sausage from Mezőberény, home-made potato bread (G,Z)

———— 8 800 Ft / 25,20 EUR ————

ÓCEÁN & TENGER

OCEAN & MARE

22. NORVÉG LAZAC STEAK,

FEKETE RIZS, CITRUSOS BÉBISPENÓT, KAVIÁROS BEURRE BLANC

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

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

22. EGÉSZBEN SÜLT BRANZINO,

GREMOLATA, SÜLT CITROM

Whole roasted sea bass, gremolata, roasted lemon (H)

———— 12 900 Ft / 36,90 EUR ————



22. GARNÉLA PIL-PIL,

HÁZI BURGONYÁS KENYÉRREL

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

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

For further languages, please scan me!

Az étlap további nyelvváltozataiért
szkennelje be a QR kódot!



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.

26. ANGUS BÉLSZÍN

250 GR (URUGUAY)

Angus Tenderloin steak 250 g (Uruguay)

17 400 Ft / 49,70 EUR

29. USA PORTERHOUSE

(MIN. 1 KG)

USA Porterhouse (min. 1kg)

5 900 Ft/100g

16,90 EUR/100g

27. BLACK ANGUS RIB-EYE

250 GR (AUSZTRÁLIA)

Black Angus rib-eye steak 250 g (Australia)

17 400 Ft / 49,70 EUR

30. AUSZTRÁL TOMAHAWK

(MIN. 1 KG)

Australian tomahawk (min. 1kg)

5 900 Ft/100g

16,90 EUR/100g

28. ARGENTIN ANGUS HÁTSZÍN (250 GR)

Argentinian Angus sirloin steak (250g)

15 900 Ft / 45,40 EUR



KÖRETEK, MÁRTÁSOK

GARNISHES & SAUCES

31. ROPOGÓS HASÁBBURGONYA

Crispy french fries

2 400 Ft / 6,90 EUR

35. SZARVASGOMBA

KRÉMMÁRTÁS

Truffle cream sauce (L,Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

32. JOSPERBEN SÜLT ZÖLDSÉGEK

Baked vegetables by Josper

2 800 Ft / 8,00 EUR

36. KONYAKOS ZÖLDBORS

MÁRTÁS

Cognac-green peppercorn sauce (L,Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

33. GRILLEZETT PADRON PAPRIKA,

FÜSZERES MOGYORÓ

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

2 600 Ft / 7,40 EUR

37. ROBINSON FÜSZERVAJ

Robinson butter with herbs (L,Z,U)

1 500 Ft / 4,30 EUR

34. SÜLT CERUZABAB,

SHIMEJI, PARADICSOM

Fried french beans, shimeji, tomatoes

2 800 Ft / 8,00 EUR

38. JUS

Jus (Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

HAMBURGEREK

BURGERS

39. ANGUS BURGER

250 GR ANGUS HÚSPOGÁCSA, BBQ MAJONÉZ,
BACON, CHEDDAR, LILAHAGYMA LEKVÁR

Angus hamburger, 250g Angus beef patty, bbq mayo,
bacon, cheddar, purple onion jam (G,T,L,U,E)

7 900 Ft / 22,60 EUR

40. SMASH BURGER

DUPLA HÚSPOGÁCSA, (250 GR), SMASH SZÓSZ,
CHEDDAR, KARAMELLIZÁLT HAGYMA

Smash burger with double patty (250g), smash sauce,
cheddar cheese, caramelized onion (G,T,U)

7 900 Ft / 22,60 EUR



TÉSZTA ÉS RIZOTTÓ

PASTA & RISOTTO

41. LAZACOS TAGLIATELLE,

BÉBI SPENÓT

Tagliatelle with salmon, baby spinach (G,T,H,L,Z)

— 7 400 Ft / 21,10 EUR —

42. GNOCCHI

SORRENTINA,

(PARADICSOMSZÓSZ,

BAZSALIKOM, MOZZARELLA)

Gnocchi Sorrentina (tomato sauce,

basil, mozzarella) (G,T,L,Z)

— 6 900 Ft / 19,70 EUR —

43. PAPARDELLE,

TÉPETT VADDISZNÓ HÚSSAL, ERDEI GOMBÁVAL

Pappardelle with pulled wild boar meat and

wild mushrooms (G,T,L,Z)

— 7 600 Ft / 27,10 EUR —

44. SZARVASGOMBÁS STROZZAPRETI

ANGUS BÉLSZÍNCÍKOK, COMTÉ

Strozzapreti with truffle, Angus beef tenderloin

stripes, Comté (G,T,L,Z)

— 8 200 Ft / 24,30 EUR —

45. CÉKLA RIZOTTÓ,

GRILLEZETT KECSKESAJT

Beetroot risotto, grilled goat cheese (L,Z)

— 7 200 Ft / 20,60 EUR —

46. SÜTŐTÖK RIZOTTÓ,

ANGUS BÉLSZÍNCÍKOK,

GORGONZOLA, DIÓ PESZTÓ

Pumpkin risotto, gorgonzola, Angus beef

tenderloin stripes, walnut pesto (L,D,Z)

— 8 200 Ft / 23,40 EUR —

DESSZERTEK

PASTRY

47. TIRAMISU

Tiramisu (G,T,L)

— 4 200 Ft / 12,00 EUR —

48. CSOKOLÁDÉ SOUFFLÉ

Chocolate soufflé (G,T,L)

— 4 200 Ft / 12,00 EUR —

49. CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée (T,L)

— 4 200 Ft / 12,00 EUR —

50. SÜLT ALMA

BIRSALMA SORBET, VANILIA HAB,

ROPOGÓS RÉTESLAP

Baked apple, quince sorbet,

vanilla foam, crispy strudel (G,T,L,D)

— 4 200 Ft / 12,00 EUR —

51. SÜLT TÚRÓTORTA,

FEKETERIBIZLI, ÁFONYA, MANDULA MORZSA

Baked cottage cheese cake, blackcurrant,

blueberry, almond crumbs (G,T,M,L,D)

— 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 —



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*

