



Eat. DRINK. *Socialize.*



# Robinson

TIMELESS KITCHEN  
1989





TIMELESS KITCHEN  
1989

# ELŐÉTELEK

## STARTERS

	HUF
	EUR
<b>BURRATA</b> PARADICSOMLEKVÁR, OLÍVA MORZSA <b>BURRATA, TOMATO MARMALADE, OLIVE CRUMBS</b>	<b>3400</b> 11,7
<b>VÖRÖSTONHAL</b> <i>tatár,</i> AVOKÁDÓ, ANANÁSZ, CSILI <b>RED TUNA TARTAR WITH AVOCADO, PINEAPPLE, CHILI</b>	<b>3600</b> 12,4
<b>PARADICSOMOS-PIKÁNS</b> <i>fekete kagyló</i> <b>MELEG ELŐÉTEL</b> <b>SPICY TOMATO BLACK MUSSELS - WARM STARTER</b>	<b>3800</b> 116
<b>ROBINSON TAPAS</b> <i>tál,</i> (FÜSTÖLT SONKA, ÉRLELT SONKA, KOLBÁSZ, KÖRÖZÖTT, OLÍVA, ZÖLDSÉGEK) <b>ROBINSON TAPAS PLATE (SMOKED HAM, AGED HAM, SAUSAGE, LIPTAUER, OLIVES, VEGETABLES)</b>	<b>3800</b> 13,1
<b>LIBAMÁJPÁSTÉTOM</b> BAGEL, HIBISZKUSZ ZSELÉ, SZŐLŐ SALÁTA <b>FOIE GRAS, BAGEL, HIBISCUS JELLY, GRAPE SALAD</b>	<b>4700</b> 16,2

## DARIO CECCHINI



### TARTAR di Chianti TARTAR DI CHIANTI

**3900**  
10

*Az apróra vágott hús szerkezetét klopfolással lazítjuk, sóval, borssal, csilivel, magos mustárral, friss zöldfűszerekkel, és extra szűz oliva olajjal ízesítjük.  
The structure of the chopped meat is tenderized slightly, flavoured with salt, pepper, chili, mustard whole grain, fresh herbs and extra virgin olive oil.*

### KENYÉR kosár

**FRISS ÉS ROPOGÓS**  
**FRESH AND CRISPY**



**400**  
1,4

BREAD basket

### Az **APERITIF** jó!

SEGÍTI AZ EMÉSZTÉST,  
ÉS GARANTÁLTAN JÓKEDVRE DERÍT!  
HELP DIGESTION, & GUARANTEED A GOOD MOOD!

APERITIF IS A GOOD STUFF!



TIMELESS KITCHEN  
1989

# LEVESEK

SOUPS

**KUKORICA-krémleves,** 2100  
CSILIS GARNÉLA, PARMEZÁN 7,2  
**CORN CREAM SOUP, CHILI KING PRAWNS, PARMESAN**

**ZÖLDBORSÓ leves,** 1900  
GRÍZGALUSKA, SÜLT CSIRKESZÁRNY 6,6  
**GREEN PEA SOUP, SEMOLINA DUMPLINGS, ROASTED CHICKEN WING**

**ROBINSON gulyás** 1900  
**BEEF GOULASH SOUP** 6,6



# SALÁTÁK

SALADS

**SPENÓT saláta,** SZŐLŐ, SHIITAKE GOMBA, BACON, SZEZÁMMAG 2900  
**SPINACH SALAD, GRAPES, SHIITAKE MUSHROOM, BACON, SESAME** 10

**VEGYES ZÖLD saláta,** BORSOS PIRÍTÓS, BRIE SAJT 2900  
**MIXED GREEN SALAD, PEPPERED TOAST, BRIE CHEESE** 10

**CÉZÁR saláta,** HÚS NÉLKÜL VAGY KIRÁLYRÁKKAL 2900 / 4400  
**CLASSIC CAESAR SALAD, PLAIN / KING PRAWNS** 10 / 15,2



TIMELESS KITCHEN  
1989

# FŐÉTELEK

— MAIN COURSES —

<b>CÉZÁR saláta,</b> JOSPERBEN SÜLT FÉL CSIRKE <b>HALVED BABY CHICKEN, CAESAR SALAD</b>	<b>3900</b> 13,5
<b>KACSAMELL,</b> KARFIOL, SZŐLŐ, SHIITAKE <b>DUCK BREAST, CAULIFLOWER, GRAPES, SHIITAKE</b>	<b>5200</b> 17,9
<b>BORJÚ bécsi,</b> BURGONYA SALÁTA <b>“WIENER SCHNITZEL”, POTATO SALAD</b>	<b>4900</b> 16,9
<b>MARHAPOFA pörkölt,</b> TARHONYA RIZOTTÓ, KOVÁSZOS UBORKA <b>BEEF STEW, EGG BARLEY RISOTTO, PICKLED CUCUMBER</b>	<b>5200</b> 17,9
<b>MÉZES ÁZSIAI bárány csülök,</b> PAK CHOI, JÁZMIN RIZS <b>HONEY FLAVORED ASIAN LAMB SHANK, PAK CHOI, JASMINE RICE</b>	<b>7400</b> 25,5
<b>FOGASFILÉ,</b> ZSENGETŐK, LECSÓ, KOLBÁSZ <b>PIKE PERCH FILLET, BUTTERNUT SQUASH, LETCHO (HUNGARIAN VEGETABLE RAGOUT), SAUSAGE</b>	<b>6500</b> 22,4
<b>TŐKEHAL filé,</b> SÁFRÁNYOS SAVANYÚ KÁPOSZTA, PARÁZS BURGONYA, CSILI <b>COD FILLET, SOUR CABBAGE, SAFFRON, BABY POTATOES, CHILI</b>	<b>8600</b> 29,7

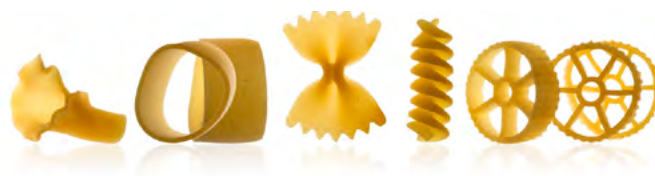
## GYEREK MENÜ

CSAK 14 ÉV ALATT

— KID'S MENU —

FOR CHILDREN UNDER 14 ONLY

<b>HÚSLEVES,</b> CÉRNAMETÉLTTEL ÉS ZÖLDSÉGEKKEL <b>CHICKEN CONSOMMÉ, VERMICELLI AND VEGETABLES</b>	<b>1200</b> 4,1
<b>SPAGETTI bolognai</b> <b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	<b>2200</b> 7,6
<b>RÁNTOTT csirkefalatok,</b> HASÁB BURGONYÁVAL VAGY BURGONYA PÜRÉVEL <b>FRIED CHICKEN BITES, FRENCH FRIES OR MASHED POTATOES</b>	<b>2200</b> 7,6



TIMELESS KITCHEN  
1989

# T É S Z T Á K

## PASTA

<b>PENNE</b> <i>Arrabiata</i> , RICOTTA, RUKKOLA <i>PENNE ARRABIATA, RICOTTA, RUCOLA</i>	<b>3300</b> 11,4
<b>MACCHERONI</b> , TEJSZÍNES PARADICSOM, CSIRKEMELL <i>MACCHERONI, CREAMY TOMATO, CHICKEN BREAST</i>	<b>3800</b> 13,1
<b>ÁZSIAI</b> <i>pirított tészta</i> , BORSOS KACSAMELL CSÍKOK <i>ASIAN FRIED NOODLES, PEPPERED DUCK BREAST STRIPES</i>	<b>3900</b> 13,5
<b>SZARVASGOMBÁS</b> <i>linguine</i> , ANGUS BÉLSZÍNC SÍKOK <i>TRUFFLE-SCENTED LINGUINE, ANGUS BEEF TENDERLOIN STRIPES</i>	<b>4600</b> 15,9
<b>SPAGETTI</b> <i>bolognai</i> <i>SPAGHETTI BOLOGNESE</i>	<b>3600</b> 12,4
<b>STROZZAPRETI</b> , ZÖLDBORSÓ, TONHAL, VÖRÖS PESZTÓ <i>STROZZAPRETI, PEAS, TUNA, RED PESTO</i>	<b>3800</b> 13,1
<b>SPAGETTI</b> <i>aglio e olio</i> , KIRÁLYRÁK <i>SPAGHETTI AGLIO E OLIO, KING PRAWNS</i>	<b>4600</b> 15,9



# RIZOTTÓK

## RISOTTO

<b>PETREZSELYEM</b> <i>rizottó</i> , RÁNTOTT CSIRKECOMB, GREMOLATA <i>PARSLEY RISOTTO, FRIED CHICKEN LEGS, GREMOLATA</i>	<b>3700</b> 12,78
<b>ROBINSON</b> <i>"paella"</i> <i>ROBINSON "PAELLA"</i>	<b>4400</b> 15,2



TIMELESS KITCHEN  
1989

# DARIO'S STEAK

## FASZENES KEMENCÉBEN SÜLT HÚSOK

DARIO'S STEAK  
MEATS BAKED IN CHARCOAL OVEN

**DARIO BURGER 2.0** 4900  
**DARIO BURGER 2.0** 16,9

Dario Cecchini saját készítésű hamburgerhúsából készített különleges 300gr-os húspogácsa.  
Burger egyedi Toscán felfogásban.

*Dario Cecchini made from a special self-made hamburger meat 300 gr patties. Tosca Burger individual perception.*

**BISTECCA ALLA FIORENTINA** 2500 / 100 g  
**FLORENTINE STEAK** 8,6 / 100 g

Toszkána „nemzeti étele”, nem mellesleg Dario Cecchini leghíresebb húsa! Súlya 1-2 kg, a bélszínt és a hátszínt határoló csonttal együtt. Ennek sütésére a mérete miatt kell a legnagyobb gondot fordítani.

*Tuscany "national dish", not incidentally, Dario Cecchini's most famous meat! Its weight of 1-2 kg, the fillet and sirloin with bone boundary. As for frying it should be given the greatest concern because of its size.*

**MELYIK BOR A LEGJOBB  
VÁLASZTÁS AZ ÖN SZÁMÁRA?**

*Kérdezze meg Bélát,  
a Robinson sommelier-jét...*

**A MEAL**  
- without -

**Wine**  
**IS called**  
*breakfast.*

**WHICH WINE WOULD BE  
THE BEST FOR YOU?**

*Ask Béla, our sommelier  
for advice...*



TIMELESS KITCHEN  
1989

# JOSPER

MEATS BAKED IN  
CHARCOAL OVEN

<b>ANGUS BBQ oldalas</b> <b>ANGUS BBQ RIBS</b>	<b>10 900</b> 37,6
<b>USDA OMAHA hátszín steak</b> 250 G (USA) <b>USDA OMAHA SIRLOIN STEAK 250 G (USA)</b>	<b>11 900</b> 41
<b>ANGUS bélszín</b> 250 G (ARGENTÍNA) <b>ANGUS TENDERLOIN 250 G (ARGENTINA)</b>	<b>12 900</b> 44,5

## KÖRETEK

GARNISHES

<b>VEGYES zöldsaláta</b> <b>MIXED GREEN SALAD</b>	<b>1100</b> 3,8
<b>GRILLEZETT zöldségek</b> <b>GRILLED VEGETABLES</b>	<b>1100</b> 3,8
<b>ROPOGÓS hasábburgonya</b> <b>CRISPY FRENCH FRIES</b>	<b>1100</b> 3,8
<b>PARMEZÁNOS burgonyapüré</b> <b>MASHED POTATOES WITH PARMESAN</b>	<b>1200</b> 4,1
<b>HÉJJÁBAN SÜLT burgonya</b> <b>JACKET POTATO</b>	<b>1100</b> 3,8

## MÁRTÁSOK

SAUCES

<b>COGNACOS zöldbors</b> <b>GREEN PEPPER SAUCE WITH COGNAC</b>	<b>900</b> 3,1
<b>HÁZI BBQ szósz</b> <b>HOME-MADE BBQ SAUCE</b>	<b>900</b> 3,1
<b>SZARVASGOMBÁS fűszervaj</b> <b>TRUFFLE-SCENTED HERB BUTTER</b>	<b>900</b> 3,1
<b>MUSTÁR mártás</b> <b>MUSTARD SAUCE</b>	<b>900</b> 3,1
<b>VÖRÖSBOROS salottahagyma</b> <b>RED WINE SHALLOT SAUCE</b>	<b>900</b> 3,1



## CHEF ajánlat

**KEDVES Vendégünk!**  
HAVI AJÁNLATUNK SZINTÉN VÁLTOZATOS,  
MÉG INKÁBB SZEZONÁLIS ÉTELEKET TARTALMAZ.  
ÉRDEKLŐDJÖN FELSZOLGÁLÓINKNÁL!

**DEAR Guest!**  
OUR MONTHLY OFFER HAS GREAT VARIETY  
OF SEASONAL DISHES TOO.  
PLEASE, ASK FOR MORE INFORMATION!

CHEF offer





TIMELESS KITCHEN  
1989

# DESSZERTEK

## DESSERTS

<b>CITROM MERINGE</b> torta, CITROM FAGYLALT, CITROMKOMPÓT <i>MERING LEMON TART, LEMON SORBET, LEMON COMPOTE</i>	<b>1900</b> 6,6
<b>MADÁRTEJ,</b> MADÁRTEJ FAGYLALT, MANDULAROPOGÓS <i>FLOATING ISLAND, FLOATING ISLAND ICE CREAM, ALMOND CRISPS</i>	<b>1900</b> 6,6
<b>JOGHURTOS</b> túró torta, MÁLNA ZSELÉ, MÁLNA SORBET <i>COTTAGE CHEESE CAKE WITH YOGURT, RASPBERRY JELLY, RASPBERRY SORBET</i>	<b>1900</b> 6,6
<b>KESERŰ CSOKOLÁDÉ</b> mousse, MANGÓ, FEHÉRCSOKOLÁDÉ <i>DARK CHOCOLATE MOUSSE, MANGO, WHITE CHOCOLATE</i>	<b>1900</b> 6,6
<b>VANÍLIÁS ICE CREAM</b> szendvics, CSOKOLÁDÉONTET, EPERSALÁTA <i>VANILLA ICE CREAM SANDWICH, CHOCOLATE SAUCE, STRAWBERRY SALAD</i>	<b>1900</b> 6,6

TÖKÉLETES bor,  
A TÖKÉLETES DESSZERT MELLÉ!

**“A KIRÁLYOK bora,  
A BOROK királya.”**

XV. LAJOS FRANCIA KIRÁLY

WINE from **GRAND TOKAJ** Aszú / pohár glass (6 cl)  
**TOKAJ** ÉDES FEHÉR BOR *SWEET WHITE WINE*

PERFECT Wine,  
FOR PERFECT DESSERT!

**“WINE of Kings,  
KING of Wines.”**

LOUIS XV OF FRANCE

**1950** huf  
6,7 eur



Restaurateur: László Árpád

Restaurant Manager: Makai Jenő Executive Chef: Hadzsala Krisztián  
Restaurant Chefs: Fodor Ákos, Lovász Szabolcs

\*

Amennyiben allergiája, vagy érzékenysége van valamelyik étellel, itallal szemben, azt kérjük előre jelezze.  
Should you have an allergy or sensitivity to any food or beverage, please indicate it to us in advance.

Az árak az ételek esetében 18%, italok esetében 18% és 27% ÁFA-t tartalmaznak. A számla végösszege után 12,5% szervizdíjat számolunk fel.  
The VAT - 18 % for dishes, and 18% and 27% for the drinks - are included in the prices. We have an additional +12,5% service charge on the food and beverage consumption. 1 eur = 290 huf

\*

Tel.: +36 1 422 02 22, + 36 30 663 68 71

E-mail: [sales.robinson@robinsonrestaurant.hu](mailto:sales.robinson@robinsonrestaurant.hu) Facebook: [robinsonrestaurant](https://www.facebook.com/robinsonrestaurant)