

# ELŐÉTELEK

## STARTERS - ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### LIBAMÁJPÁSTÉTOM

*vanília almapüré, sós alma, citrusos tokaji gél, kalács (G,T,L)*

**GOOSE LIVER PÂTÉ WITH VANILLA APPLE PUREE, SALTED APPLE, CITRUS TOKAJI WINE GEL AND TOASTED HOMEMADE MILK-LOAF**

ПАШТЕТ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНИ, ВАНИЛЬНОЕ ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ, СОЛЕННЫЕ ЯБЛОКИ, ЦИТРУСОВОЕ ЖЕЛЕ ИЗ ТОКАЙСКОГО ВИНА, РУМЯНЫЙ МОЛОЧНЫЙ БАТОН

**3.900,-**

13,5 EUR

### ANGUS TATÁR

*marinált kaliforniai paprikával, ropogós lyoni hagymával (G,T,U)*

**ANGUS TARTARE WITH MARINATED BELL PEPPERS AND FRIED ONION RINGS**

«ТАРТАР» ИЗ ГОВЯДИНЫ АНГУС, МАРИНОВАННАЯ КАЛИФОРНИЙСКАЯ ПАПРИКА, ХРУСТЯЩИЙ ЖАРЕННЫЙ ЛУК ПО-ЛИОНСКИ

**3.900,-**

13,5 EUR

### SÜLT KACSAMÁJ

*lecsó, gersli, ropogós hagyma - MELEG ELŐÉTEL (G,L)*

**ROASTED DUCK LIVER, "LETCHO", PEARL BARLEY, CRISPY ONION - WARM STARTER**

ЖАРЕНАЯ УТИНАЯ ПЕЧЕНЬ, «ЛЕЧО», ПЕРЛОВКА, ХРУСТЯЩИЙ ЛУК – ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

**3.900,-**

13,5 EUR

### ROBINSON TAPAS TÁL (L,U,SZ)

**ROBINSON TAPAS PLATE**

ТАПАС БЛЮДО А-ЛЯ «РОБИНСОН»

**3.600,-**

12,4EUR

# LEVESEK

## SOUPS - СУПЫ

**ZÖLDBORSÓ VELOUTÉ** *füstölt marhanyelvvel (L,Z)*

**GREEN PEA VELOUTÉ WITH SMOKED BEEF TONGUE**

ВЕЛЮТЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА С КОПЧЕНЫМ ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

**1.900,-**

6,6 EUR

**TOM KHA GOONG** *(R,H,SZ,E,P,Z)*

**TOM KHA GOONG - THAI PRAWNS SOUP WITH COCONUT MILK**

ТОМ КХА ГООНГ - ТАЙСКИЙ КРЕВЕТКА СУП С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ

**2.600,-**

9 EUR

# SALÁTÁK

## SALADS - САЛАТЫ

**CÉZÁR SALÁTA**

*grillezett kecskesajttal (G,T,H,L,U)*

**CAESAR SALAD WITH GRILLED GOAT CHEESE** - САЛАТ «ЦЕЗАРЬ», ЖАРЕННЫЙ КОЗЬИМ СЫРОМ

**3.200,-**

11 EUR

*Fűszeres csirkecsíkokkal (G,T,H,L,U)*

**WITH SPICY CHICKEN STRIPES** - С АРОМАТНЫМИ ПОЛОСКАМИ КУРИНОГО ФИЛЕ

**3.500,-**

12,1 EUR

*Fokhagymán sült fehérboros garnélákkal (G,R,T,H,L,U)*

**WITH PRAWNS FRIED WITH GARLIC & WHITE WINE** - С ЖАРЕНЫМИ КОРОЛЕВСКИМИ КРЕВЕТКАМИ С ЧЕСНОКОМ И БЕЛЫМ ВИНОМ

**3.900,-**

13,5 EUR

**FÜSTÖLT PISZTRÁNG** *kevert salátával, marokkói pácolt citrommal, uborkával (H,U)*

**SMOKED TROUT WITH MIXED SALAD, MOROCCAN PRESERVED LEMON AND CUCUMBER**

КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ С СМЕШАННЫМ САЛАТ, МАРОККАНСКИМ СОЛЕНЫМ ЛИМОНОМ, ОГУРЦАМИ

**3.800,-**

13,1 EUR

# KLASSZIKUSOK

## ROBINSON'S CLASSICS - КЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА РЕСТОРАНА «РОБИНЗОН»

<b>JÓ MAGYAR MARHAGULYÁS</b> <i>házi csipetkével (G,T,Z)</i> <b>FINE HUNGARIAN BEEF GOULASH SOUP WITH HOMEMADE PINCHED NOODLES</b> ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ВЕНГЕРСКИ, ДОМАШНИЕ МЕЛКИЕ КЛЁЦКИ	<b>1.900,-</b> 6,6 EUR
<b>MARHAHÚSLEVES</b> <i>zöldségekkel, lúdgége tésztával (G,T,Z)</i> <b>BEEF MEAT BROTH WITH VEGETABLES AND NOODLES</b> ГОВЯЖИЙ СУП С ОВОЩАМИ, С ЛАПША	<b>1.900,-</b> 6,6 EUR
<b>HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA (G,T,L)</b> <b>PANCAKE HORTOBÁGY-STYLE STUFFED WITH CHICKEN MEAT</b> БЛИНЧИКИ ПО-ХОРТОБАДЬСКИ С МЯСОМ	<b>2.600,-</b> 9 EUR
~	
<b>KACSACOMB</b> <i>káposztás cvekedlivel (G,T)</i> <b>DUCK LEG WITH CABBAGE NOODLES</b> УТИНЫЕ НОЖКИ, ЛАПША С КАПУСТОЙ	<b>4.700,-</b> 16,2 EUR
<b>BORJÚPAPRIKÁS</b> <i>tojásos galuskával (G,T,L)</i> <b>HUNGARIAN VEAL STEW WITH PAPRIKA, GARNISHED WITH EGG DUMPLINGS</b> ПАПРИКАШ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ВАРЕННИКИ С ЯЙЦОМ	<b>4.900,-</b> 16,9 EUR
<b>FOGAS FILÉ</b> <i>sztrapacskával, juhturó habbal (G,R,T,H,L)</i> <b>PIKE-PERCH FILLET WITH "SZTRAPACSKA" AND COTTAGE CHEESE FOAM</b> ФИЛЕ СУДАКА, С «SZTRAPACSKA» И ПЕНОЙ ИЗ ТВОРОГА	<b>5.400,-</b> 18,6 EUR
<b>BORJÚ BÉCSI</b> <i>burgonyapürével, kovászos uborkával (G,T,L,K)</i> <b>BREADED VEAL CUTLET VIENNA-STYLE WITH MASHED POTATOES AND PICKLED CUCUMBER</b> ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, С КИСЛЫМ ОГУРЦОМ	<b>4.900,-</b> 16,9 EUR

# FŐÉTELEK

## MAIN COURSES - ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### **CURRYS NORVÉG LAZAC**

*fekete rizzsel, pak choy-jal, sült bébiré pával (R,H,SZ,L,Z,P)*

**NORWEGIAN SALMON CURRY WITH BLACK RICE, PAK CHOY AND ROASTED BABY CARROTS**

НОРВЕЖСКИЙ ЛОСОСЬ С КАРРИ, ЧЕРНЫМ РИСОМ, КАПУСТОЙ ПАК-ЧОЙ, ЖАРЕНОЙ МИНИ-МОРКОВЬЮ

**5.900,-**

20,3 EUR

### **SÓBAN SÜLT MANGALICA TARJA**

*„lecsós burgonyával” (Z)*

**SALT-ROASTED MANGALICA PORK NECK SERVED WITH POTATOES ENRICHED WITH “LETCHO”**

ШЕЙКА СВИНИНЫ МАНГАЛИЦА С КАРТОФЕЛЕМ И ЛЕЧО

**4.500,-**

15,6 EUR

### **BÁRÁNY FARTŐ**

*lágypolentakrémmel, kalamatával, aszalt paradicsommal, cukkinivel (L,Z)*

**LAMB RUMP STEAK WITH SOFT POLENTA CREAM, KALAMATA OLIVES, SUN-DRIED TOMATOES AND ZUCCHINI**

КРЕСТЕЦ ЯГНЕНКА С НЕЖНОЙ КРЕМОВОЙ ПОЛЕНТОЙ, МАСЛИНАМИ КАЛАМАТА, ВЯЛЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ, ЦУККИНИ

**6.900,-**

23,8 EUR

### **ANGUS STEFÁNIA**

*burgonyafőzelék és gremolata (L,Z)*

**ANGUS BEEF SHOULDER PETITE TENDER WITH POTATO STEW WITH AND HERB GREMOLATA**

ГОВЯДИНОЙ АНГУС С ТУШЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ПРИПРАВой ГРЕМОЛАТА

**4.200,-**

14,5 EUR

# DARIO'S STEAK

**DARIO'S STEAK - MEATS BAKED IN CHARCOAL OVEN**  
**СТЕЙК ОТ ДАРИО МЯСНЫЕ БЛЮДА НА ДРЕВЕСНОМ УГЛЕ**

## **DARIO BURGER 4.0**

*bacon, cheddar, jalapeno, sült hagyma, 250gr Dario hús (G,T,L,U,E,K,SZ)*

**BACON, CHEDDAR, JALAPENO, ROASTED ONION, 250G DARIO MEAT**

DARIO БУРГЕР 3.0 (БЕКОН, ЧЕДДАР, ХАЛАПЕНЬО, ОБЖАРЕННЫЙ ЛУК)

Dario Cecchini saját készítésű hamburgerhúsából készített különleges 250gr-os húspogácsa.

Burger egyedi toszkán felfogásban. *Dario Cecchini made from a special self-made*

*hamburger meat 250 gr patties. Toscan Burger individual perception.*

**5.100,-**

**17,6 EUR**

## **BISTECCA ALLA FIORENTINA**

**FLORENTINE STEAK**

БИФШТЕКС ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ

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!*

*It 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.*

**2.800,- / 100 g**

**9,3 EUR / 100 g**





# JOSPER

MEATS BAKED IN CHARCOAL OVEN

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В ПЕЧИ-ГРИЛЬ ХОСПЕР

<b>ANGUS BÉLSZÍN</b> 250 G (URUGUAY) <i>ANGUS TENDERLOIN 250 G (URUGUAY)</i> ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА АНГУС 250 Г	<b>12.900,-</b> 44,5 EUR
<b>ANGUS RIB EYE STEAK</b> 250 G (USA) <i>ANGUS RIB EYE STEAK 250 G (USA)</i> ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА АНГУС РИБАЙ 250 Г	<b>9.900,-</b> 34,1 EUR
<b>USDA ОМАНА HÁTSZÍN STEAK</b> 250 G (USA) <i>USDA OMAHA SIRLOIN STEAK 250 G (USA)</i> АНТРЕКОТ «USDA ОМАХА» 250 Г	<b>11.900,-</b> 41 EUR
<b>AUSZTRÁL PÍCANHA (HEGYESFARTÓ)</b> 200 G (AUSZTRÁLIA) <i>AUSTRALIAN PÍCANHA RUMPSTEAK 200 G (USA)</i> СТЕЙК АВСТРАЛИЕЦ «PÍCANHA» 200 Г	<b>9.500,-</b> 32,8 EUR
<b>BBQ MANGALICA OLDALAS</b> 500 G (MAGYARORSZÁG) <i>(SZ, U, E, K, CS)</i> <i>BBQ MANGALITSA SPARE RIBS 500 G (HUNGARY)</i> РЁБРА СВИНИНЫ ПОРОДЫ МАНГАЛИЦА ПОД СОУСОМ БАРБЕКЮ	<b>6.000,-</b> 20,7 EUR

# KÖRETEK

## GARNISHES - ГАРНИРЫ

### ROPOGÓS HASÁBBURGONYA

*CRISPY FRENCH FRIES* - ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

1.100,-  
3,8 EUR

### BURGONYAPÜRÉ (L)

*MASHED POTATOES* - КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

1.100,-  
3,8 EUR

### GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK

*GRILLED VEGETABLES* - ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

1.100,-  
3,8 EUR

### BÉBISPENÓTOS KEVERT SALÁTA (U)

*MIXED SALAD WITH BABY SPINACH* - СМЕШАННЫЙ САЛАТ С ДЕТСКИМ ШПИНАТОМ

1.100,-  
3,8 EUR

# MÁRTÁSOK

## SAUCES - СОУСЫ

### SZÍNES BORSMÁRTÁS (L)

*MIXED PEPPER SAUCE* - СМЕШАННЫЙ ПЕРЕЧНЫЙ СОУС

900,-  
3,1 EUR

### SZARVASGOMBÁS KRÉM MÁRTÁS (L,Z)

*TRUFFLE CREAM SAUCE* - ТРЮФЕЛЬНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ СОУС

900,-  
3,1 EUR

### BBQ MÁRTÁS (Z,E)

*BBQ SAUCE* - «BBQ» СОУС

900,-  
3,1 EUR

# HÁZI OLASZ TÉSztÁK

HOMEMADE ITALIAN PASTA - ИТАЛЬЯНСКАЯ ДОМАШНЯЯ ЛАПША

<b>FETTUCCINE</b> <i>lazacsal, bébi spenóttal (G,T,H,L,Z)</i> <b>FETTUCCINE WITH SALMON AND BABY SPINACH</b> ФЕТТУЧИНИ С ЛОСОСЕМ И ДЕТСКИМ ШПИНАТОМ	<b>4.400,-</b> 15,2 EUR
<b>SÁFRÁNYOS PAPPARDELLE</b> <i>balzsamos, kakukkfűves bélszínscsíkokkal (G,T,L,Z)</i> <b>SAFFRON PAPPARDELLE WITH THYME-SEASONED BALSAMIC BEEF TENDERLOIN STRIPES</b> ПАППАРДЕЛЛЕ С ШАФРАНОМ И ПОЛОСКИ ГОВЯЖЬЕГО ФИЛЕ С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ И ТИМЬЯНОМ	<b>4.900,-</b> 16,9 EUR
<b>CHILIS-FOKHAGYMÁS SPAGETTI</b> <i>olívaolajon pirult garnélával (G,R,T,Z)</i> <b>SPAGHETTI WITH CHILI AND GARLIC, TOPPED WITH PRAWNS GRILLED IN OLIVE OIL</b> СПАГЕТТИ С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, НА ГРИЛЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ	<b>4.500,-</b> 15,5 EUR
<b>TAGLIATELLE BOLOGNAI</b> <i>(G,T,Z,K,L)</i> <b>TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE RAGOUT</b> ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ	<b>3.500,-</b> 12,1 EUR
<b>SPAGETTI CARBONARA</b> <i>(G,T,L)</i> <b>SPAGHETTI CARBONARA</b> СПАГЕТТИ КАРБОНАРАО	<b>3.900,-</b> 13,5 EUR
<b>PARADICSOMOS PENNE</b> <i>bazsalikommal, bivaly mozzarellával (G,T,L,Z)</i> <b>PENNE WITH TOMATO, BASIL AND BUFFALO MOZZARELLA</b> ПЕННЕ С ТОМАТОМ, БАЗИЛИКОМ, БУЙВОЛОМ МОЦАРЕЛЛА	<b>3.300,-</b> 11,4 EUR



# RIZOTTÓK

## RISOTTOS - РИЗОТТО

**SÁFRÁNYOS RIZOTTÓ** *cukkínivel, fokhagymás garnélával (R,L,Z)*

**SAFFRON RISOTTO WITH ZUCCHINI AND GARLIC PRAWNS**

РИЗОТТО ИЗ ШАФРАНА С ЦУККИНИ, ЧЕСНОЧНЫМИ КРЕВЕТКАМИ

**4.800,-**

16,6 EUR

**ERDEI GOMBÁS RIZOTTÓ** *rukkolával, szarvasgombás olajjal (L,Z,U)*

**MUSHROOM RISOTTO WITH ROCKET AND TRUFFLE OIL**

РИЗОТТО ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ С РУКОЛОЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

**3.900,-**

13,5 EUR

# GYEREKEKNEK

## CSAK 14 ÉV ALATT

### FOR CHILDREN - UNDER 14 - ДЕТСКОЕ МЕНЮ (ДО ВОЗРАСТА 14 ЛЕТ)

**HÚSLEVES CSÉSZÉBEN** *tésztával és zöldségekkel (G,T,Z)*

**CUP OF MEAT BOUILLON WITH PASTA AND VEGETABLES**

МЯСНОЙ БУЛЬОН В МИСКЕ

**1.200,-**

4,1 EUR

**RÁNTOTT CSIRKEMELLFALATKÁK** *hasábburgonyával (G,T)*

**CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES**

КУСОЧКИ ЖАРЕНОЙ В ПАНИРОВКЕ КУРИЦЫ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ

**2.200,-**

7,6 EUR

**PARADICSOMOS TÉSZTA** *reszelt sajttal (G,T,L)*

**NOODLES WITH TOMATO SAUCE AND GRATED CHEESE**

ПАСТА С ТОМАТАМИ И ТЁРТЫМ СЫРОМ

**2.200,-**

7,6 EUR

# DESSZERTEK

## DESSERTS - ДЕСЕРТЫ

<b>CSOKOLÁDÉ SOUFLÉ</b> <i>amarena meggyel, meggy sorbet-val (G,T,L)</i> <b>CHOCOLATE SOUFLÉ WITH AMARENA SOUR CHERRY AND SOUR CHERRY SORBET</b> ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ С ВИШНЕЙ АМАРЕНА И ВИШНЕВЫМ СОРБЕТОМ	<b>1.900,-</b> 6,6 EUR
<b>MADÁRTEJ (L,T)</b> <b>FLOATING ISLANDS</b> «ПТИЧЬЕ МОЛОКО» (ВЕНГЕРСКИЙ ДЕСЕРТ)	<b>1.900,-</b> 6,6 EUR
<b>KÓKUSZOS CRÈME BRÛLÉE</b> <i>mangó fagyalt (L,T)</i> <b>COCONUT CRÈME BRÛLÉE, MANGO ICE CREAM</b> КОКОСОВЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ, МАНГО МОРОЖЕНОЕ	<b>1.900,-</b> 6,6 EUR
<b>CITROM TART</b> <i>bogyós gyümölcsökkel, áfonya sorbet-val (G,L,T)</i> <b>LEMON CAKE WITH BERRIES, BLUEBERRY SORBET</b> ЛИМОННЫЙ ТОРТ С ЯГОДАМИ, ЧЕРНИЧНЫЙ СОРБЕТ	<b>1.900,-</b> 6,6 EUR
<b>SORBET VÁLOGATÁS</b> <i>szezonális gyümölcsökkel</i> <b>SORBET SELECTON WITH SEASONAL FRUITS</b> СБОР СОРБЕ С СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ	<b>1.900,-</b> 6,6 EUR

**Restaurateur:** Árpád LÁSZLÓ

**Restaurant Manager:** Jenő MAKAI, András HORVÁTH

**Restaurant Chefs:** Ákos FODOR, Szabolcs LOVÁSZ

# ALLERGIÁK ÉS ÉRZÉKENYSÉGEK

## ALLERGIES AND SENSITIVITIES - АЛЛЕРГИИ И ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ

*ALLERGIÁK és érzékenységek:*

**АЛЛЕРГИИ И ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ**

**G - GLUTÉN GLUTEN** КЛЕЙКОВИНА

**R - RÁKFÉLÉK CRUSTACEANS** РАКООБРАЗНЫЕ

**T - TOJÁS EGG** ЯЙЦО

**H - HALAK FISHES** РЫБЫ

**M - MOGYORÓFÉLÉK HAZELNUTS** ФУНДУК

**SZ - SZÓJAFÉLÉK SOY** СОЯ

**L - TEJTERMÉKEK DAIRY** МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

**D - DIÓFÉLÉK NUTS** ОРЕХИ

**Z - ZELLER CELERY** СЕЛЬДЕРЕЙ

**U - MUSTÁR MUSTARD** ГОРЧИЦА

**E - SZEZÁMMAG SESAME SEEDS** СЕМЕНА КУНЖУТА

**K - KÉN DIOXID-SZULFIT SULFUR DIOXIDE SULPHITE** СУЛЬФИТ ДВУОКИСИ СЕРЫ

**CS - CSILLAGFÜRT LUPINE** ЛЮПИН

**P - PUHATESTŰEK MOLLUSCS** МОЛЛЮСКИ

# IMPRESSZUM

IMPRINT - ОТПЕЧАТОК

**Facebook:** *robinsonrestaurant*

**Tripadvisor:** *Robinson restaurant Budapest*

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

**E-mail:** *sales.robinson@robinsonrestaurant.hu*

*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 12,5% 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 +12,5% SERVICE CHARGE**

**ON THE FOOD AND BEVERAGE CONSUMPTION.**

ПРИ АЛЛЕРГИИ ИЛИ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ НА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ НАС ОБ ЭТОМ ПРЕДУПРЕЖДАТЬ. ЦЕНЫ ВКЛЮЧАЮТ В СЕБЯ НДС В РАЗМЕРЕ 5% И 27%. ВЗИМАЕТСЯ СЕРВИЗНАЯ ПЛАТА В РАЗМЕРЕ 12,5% ОТ СТОИМОСТИ СЧЁТА.

**1 EUR = 290 HUF**