

ELŐÉTELEK

STARTERS - ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

LIBAMÁJPRÁSTÉTOM

vaníliás alma, 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

NIZZAI SALÁTA (T,H,U)

NICOISE SALAD

САЛАТ «NICOISE»

3.800,-

13,1 EUR

KLASSZIKUSOK

ROBINSON'S CLASSICS - КЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА РЕСТОРАНА «РОБИНЗОН»

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

ANGUS BÉLSZÍN 250 G (URUGUAY) <i>ANGUS TENDERLOIN 250 G (URUGUAY)</i> ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА АНГУС 250 Г	12.900,- 44,5 EUR
ANGUS RIB EYE STEAK 250 G (USA) <i>ANGUS RIB EYE STEAK 250 G (USA)</i> ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА АНГУС РИБАЙ 250 Г	9.900,- 34,1 EUR
USDA OMAHA HÁTSZÍN STEAK 250 G (USA) <i>USDA OMAHA SIRLOIN STEAK 250 G (USA)</i> АНТРЕКОТ «USDA OMAHA» 250 Г	11.900,- 41 EUR
AUSZTRÁL PÍCANHA (HEGYESFARTÓ) 200 G (AUSZTRÁLIA) <i>AUSTRALIAN PÍCANHA RUMPSTEAK 200 G (USA)</i> СТЕЙК АВСТРАЛИЕЦ «PÍCANHA» 200 Г	9.500,- 32,8 EUR
BBQ MANGALICA OLDALAS 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	6.000,- 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

ÁZSIAI PIRÍTOTT TÉSztA <i>csirkemell csíkokkal (G,T,H,M,SZ,Z,E)</i> ASIAN FRIED NOODLES WITH CHICKEN BREAST STRIPES ЖАРЕНАЯ АЗИАТСКАЯ ЛАПША С ПОЛОСКАМИ КУРИНОЙ ГРУДКИ	3.600,- 12,4EUR
SZARVASGOMBÁS LINGUINI <i>Angus bélszín csíkokkal (G,T,M,SZ,L)</i> TRUFFLE-SCENTED LINGUINI WITH ANGUS BEEF TENDERLOIN STRIPES LINGUINE VONGOLE: «ПАСТА С ТРЮФЕЛЯМИ», ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА «АНГУС»	4.900,- 16,9 EUR
FETTUCCINE <i>lazacsal, cukkinivel (G,T,L)</i> FETTUCCINE WITH SALMON AND ZUCCHINI ФЕТТУЧИННИ С ЛОСОСЕМ И ЦУКИНИ	4.400,- 15,2 EUR
CHILIS-FOKHAGYMÁS SPAGETTI <i>olívaolajon pirult garnélával (G,R,T,Z)</i> SPAGHETTI WITH CHILI AND GARLIC, TOPPED WITH PRAWNS GRILLED IN OLIVE OIL СПАГЕТТИ С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, НА ГРИЛЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ	4.500,- 15,5 EUR
TAGLIATELLE BOLOGNAI (G,T,Z,K,L) TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE RAGOUT ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ	3.500,- 12,1 EUR
SPAGETTI CARBONARA (G,T,L) SPAGHETTI CARBONARA СПАГЕТТИ КАРБОНАРАО	3.900,- 13,5 EUR
PARADICSOMOS PENNE <i>bazsalikommal, bivaly mozzarellával (G,T,L,Z)</i> PENNE WITH TOMATO, BASIL AND BUFFALO MOZZARELLA ПЕННЕ С ТОМАТОМ, БАЗИЛИКОМ, БУЙВОЛОМ МОЦАРЕЛЛА	3.300,- 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 TÉSZA *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

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