

## Előételek

### STARTERS

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**MARHATATÁR, FÜSTÖLT TOJÁSKRÉM, HAJDINAROPOGÓS 4.100 Ft**

*Beef tartare, smoked egg cream, crispy french wheat 13,70 EUR*

БИФСТЕКС ПО-ТАТАРСКИ, КРЕМ ИЗ КОПЧЕНЫХ ЯИЦ, ГРЕЧНЕВЫЕ ХРУСТИКИ

(T,SZ)

**KACSAMÁJPATÉ, 4.100 Ft**

НОМОКТÖVISLEKVÁR, PIRÍTOTT TÖRÖKMOGYORÓ 13,70 EUR

*Duck liver paté, sea buckthorn jam, roasted hazelnuts*

ПАШТЕТ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ, ОБЛЕПИХОВЫЙ ДЖЕМ, ЖАРЕННЫЙ ФУНДУК

(M,L,K)

**MARINÁLT LAZAC, 3.800 Ft**

SÜLT CÉKLA, BARNARIZS-ROPOGÓS, CITRUSOS ÉDESKÖMÉNY 12,70 EUR

*Marinated salmon, baked beetroot, crispy brown rice, fennel*

МАРИНОВАННЫЙ ЛОСОСЬ, ПЕЧЁНАЯ СВЁКЛА, ХРУСТИКИ ИЗ КОРИЧНЕВОГО РИСА,

ФЕНХЕЛЬ С ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

(H,L)

**ROBINSON TAPAS TÁL, 3.600 Ft**

HÁZI KOLBÁSZ, ÉRLELT SONKA, KECSKESAJT, KÖRÖZÖTT, KERTI ZÖLDSÉGEK 12,00 EUR

*Robinson Tapas plate: homemade sausage, matured ham, goat cheese, liptauer, garden vegetables*

ТАПАС БЛЮДО А-ЛЯ «РОБИНСОН»: ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА, ЗРЕЛАЯ ВЕТЧИНА,

КОЗИЙ СЫР, ЛИПТАУЭР, САДОВЫЕ ОВОЩИ

(L,U,SZ)

## Levesek

### SOUPS

СУПЫ

**VADRAGULEVES 2.200 Ft**

*Wild boar ragout soup 7,30 EUR*

СУП-РАГУ ИЗ ДИЧИ

(L,Z)

**FEHÉRRÉPA-VELOUTÉ, 1.900 Ft**

MARHAHÚSOS DERELYE 6,30 EUR

*Parsnip velouté, beef "ravioli"*

ВЕЛЮТЕ ИЗ БЕЛОЙ РЕПЫ, ВЕНГЕРСКИЕ «ПЕЛЬМЕНИ» С ГОВЯДИНОЙ

(L,G,SZ,E)

**MASCIUCH BÉLA SOMMELIER**

SEGÍT A BORVÁLASZTÁSBAN.

*helps with the wine selection.*

### CÉZÁR SALÁTA

*Caesar salad* - САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

RÁNTOTT CSIRKEMELLELEL **3.500 Ft**

*with fried chicken breast* **12,10 EUR**

ПАНИРОВАННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА

(G,T,H,L,U)

PIRÍTOTT GARNÉLÁVAL **3.900 Ft**

*with roasted prawns* **13,4 EUR**

С ЖАРеныМИ КРЕВЕТКАМИ

(G,T,H,L,K,R,U)

## Saláták

### SALADS

САЛАТЫ

**FRIZÉ SALÁTA, 3.500 Ft**

BURRATA, ASZALT PARADICSOM, **12,10 EUR**

BARNA VAJAS KENYÉRMORZSA

*Frisee salad, burrata, sun-dried*

*tomatoes, bread crumbs with*

*brown butter*

САЛАТ ФРИЗЕ, СЫР БУРРАТА, ВЯЛЕННЫЕ

ПОМИДОРЫ, ХЛЕБНЫЕ КРОШКИ,

ОБЖАРЕННЫЕ В КОРИЧНЕВОМ МАСЛЕ

(L,G)

## Klasszikusok

### ROBINSON'S

### CLASSICS

КЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА РЕСТОРАНА

**JÓ MAGYAR MARHAGULYÁS, HÁZI CSIPETKÉVEL 2.200 Ft**

*Fine Hungarian beef goulash soup with homemade pinched noodles* **7,30 EUR**

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ВЕНГЕРСКИ, ДОМАШНИЕ МЕЛКИЕ КЛЁЦКИ

(G,T,Z)

**TANYASI TYÚKHÚSLEVES, ZÖLDSÉGEK, HÁZI TÉSZTA 1.900 Ft**

*Hen broth with vegetables and noodles* **6,30 EUR**

КУРИНЫЙ СУП С ОВОЩАМИ, С ЛАПША

(G,T,Z)

**HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA 2.600 Ft**

*Pancake Hortobágy-style stuffed with chicken meat* **8,70 EUR**

БЛИНЧИКИ ПО-ХОРТОБАДЬСКИ С МЯСОМ

(G,T,L)

**KACSACOMB, KÁPOSZTÁS CVEKEDLIVEL 5.100 Ft**

*Duck leg with cabbage noodles* **17,00 EUR**

УТИНЫЕ НОЖКИ, ЛАПША С КАПУСТОЙ

(G,T)

**BORJÚPAPRIKÁS, TOJÁSOS GALUSKÁVAL 4.900 Ft**

*Hungarian veal stew with paprika, garnished with egg dumplings* **16,30 EUR**

ПАПРИКАШ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, ВАРЕННИКИ С ЯЙЦОМ

(G,T,L)

**BORJÚ BÉCSI, MAJONÉZES BURGONYASALÁTÁVAL 4.900 Ft**

*Breaded veal cutlet Vienna-style with mayonnaise potato salad* **16,30 EUR**

ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ, С МАЙОНЕЗОМ КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ

(G,T,L,U)

# Főételek

## MAIN COURSES ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### **MARHAPOFA, 5.200 Ft**

KNÉDLI, FÚSZERES VÖRÖSBOROS JUS, KELBIMBÓSALÁTA 17,30 EUR

*Beef cheek, potato dumpling, red wine jus, brussels sprouts salad*  
ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ, КНЕДЛИКИ, СОУС ЖЮ-ЛЬЕ С КРАСНЫМ ВИНОМ,  
САЛАТ ИЗ БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТЫ

(G,L,K)

### **ROSTON SÜLT JÉRCEMELL, 4.200 Ft**

TONKABAVOS VIOLA RÉPA, MOGYORÓ 14,00 EUR

*Roasted pullet breast, purple carrot with tonka beans, peanuts*  
ЖАРЕНАЯ НА РЕШЁТКЕ ГРУДКА КУРОЧКИ ПУЛЯРКИ,  
ФИОЛЕТОВАЯ МОРКОВЬ С «АНГЛИЙСКИМИ БОБАМИ», ЛЕСНЫЕ ОРЕХИ

(L,M,SZ)

### **SZARVASGERINC, 6.900 Ft**

CÉKLAPÜRÉ, GRILLEZETT NARANCOS CIKÓRIA, PORTÓI-JUS 23,00 EUR

*Venison saddle, beetroot purée, grilled chicory with orange, port wine jus*  
ОЛЕНЬЯ ВЫРЕЗКА, ПЮРЕ ИЗ СВЁКЛЫ, ЖАРЕНЫЙ НА ГРИЛЕ ЦИКОРИЙ  
С АПЕЛЬСИНОМ, СОУС ЖЮ-ЛЬЕ С ВИНОМ ПОРТО

(L,K)

### **CURRYS NORVÉG LAZAC, 5.900 Ft**

KUSZ KUSZ, PAK CHOI, BÉBIRÉRA 19,70 EUR

*Norwegian salmon curry with couscous, pak choy, baby carrot*  
НОРВЕЖСКИЙ ЛОСОСЬ С КАРРИ, ПШЕНИЧНАЯ КРУПА КУСКУС,  
КАПУСТА ПАК-ЧОЙ И МИНИ-МОРКОВЬ

(R,H,SZ,L,Z,P)

### **GLASSZÍROZOTT MANGALICATARJA, 4.600 Ft**

SÜLT BURGONYAPÜRÉ, RETEKALÁTA 15,30 EUR

*Mangalitsa chuck, baked mashed potatoes, radish salad*  
ГЛАЗИРОВАННАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА ПОРОДЫ МАНГАЛИЦА,  
ЗАПЕЧЕННОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, САЛАТ ИЗ РЕДИСКИ

(L,SZ,K)



## *Dario's steak*

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

### **DARIO BURGER 4.0 5.100 Ft**

BACON, CHEDDAR, JALAPENO, SÜLT HAGYMA, 250GR DARIO HÚS 17,00 EUR

*bacon, cheddar, jalapeno, roasted onion, 250g dario meat*

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

**(G,T,L,U,E,K,SZ)**

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.*



### **BISTECCA ALLA FIORENTINA 3.300 Ft / 100g**

*Florentine steak 11,00 EUR / 100g*

БИФШТЕКС ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ

TOSZKÁNA „NEMZETI ÉTELE”, NEM MELLESELEG 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.*

# Jasper

MEATS  
BAKED IN  
CHARCOAL OVEN  
БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ  
В ПЕЧИ-ГРИЛЬ ХОСПЕР

**ANGUS BÉLSZÍN 250 G (URUGUAY) 12.900 Ft**  
*Angus Tenderloin 250 g (Uruguay) 43,00 EUR*  
ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА АНГУС 250 Г

**ANGUS RIB EYE STEAK 250 G (USA) 11.900 Ft**  
*Angus rib eye steak 250 g (USA) 39,70 EUR*  
ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА АНГУС РИБАЙ 250 Г

**USDA OMAHA HÁTSZÍN STEAK 250 G (USA) 10.900 Ft**  
*USDA Omaha sirloin steak 250 g (USA) 36,30 EUR*  
АНТРЕКОТ «USDA OMAHA» 250 Г



**ТОМАНАWK STEAK (AUSZTRÁLIA) 3.700 Ft / 100g**  
*Tomahawk steak (Australia) 12,30 EUR / 100g*  
СТЕЙК ТОМАГАВК (РИБАЙ НА КОСТИ) 200 Г

**BBQ MANGALICA OLDALAS 500 G (MAGYARORSZÁG) 6.000 Ft**  
*BBQ mangalitsa spare ribs 500 g (Hungary) 20,00 EUR*  
РЁБРА СВИНИНЫ ПОРОДЫ МАНГАЛИЦА ПОД СОУСОМ БАРБЕКЮ  
(SZ,U,E,K,CS)

## Köreték

GARNISHES  
ГАРНИРЫО

**ROPOGÓS HASÁBBURGONYA 1.100 Ft**  
*Crispy french fries 3,70 EUR*  
ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ

**BURGONYAPÜRÉ 1.100 Ft**  
*Mashed potatoes 3,70 EUR*  
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ  
(L)

**GRILLEZETT ZÖLDSÉGEK 1.100 Ft**  
*Grilled vegetables 3,70 EUR*  
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

**BÉBISPENÓTOS KEVERT SALÁTA 1.100 Ft**  
*Mixed salad with baby spinach 3,70 EUR*  
СМЕШАННЫЙ САЛАТ С ДЕТСКИМ ШПИНАТОМ  
(U)

## Mártások

SAUCES  
СОУСЫ

**BORSMÁRTÁS 900 Ft**  
*Pepper sauce 3,00 EUR*  
ПЕРЕЧНЫЙ СОУС  
(L)

**SZARVASGOMBÁS KRÉM MÁRTÁS 900 Ft**  
*Truffle cream sauce 3,00 EUR*  
ТРЮФЕЛЬНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ СОУС  
(L,Z)

**BBQ MÁRTÁS 900 Ft**  
*BBQ sauce 3,00 EUR*  
«BBQ» СОУС  
(Z,E,K)

## Risottók

### RISOTTOS

#### РИЗОТТО

**KECSKESAJTOS RIZOTTÓ, CSIPKEBOGYÓ, PIRÍTOTT DIÓ 4.300 Ft**  
*Risotto with goat cheese, hip, roasted walnuts* 14,30 EUR  
РИЗОТТО С КОЗЬИМ СЫРОМ, ПЛОДЫ ШИПОВНИКА, ЖАРЕННЫЕ ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ, ЛИСТЬЯ  
КРАСНОЙ ГОРЧИЦЫ  
(L,Z,K,D)

**FÜSTÖLT KOLBÁSZOS RIZOTTÓ, GARNÉLA 4.800 Ft**  
*Risotto with smoked sausages and prawns* 16,00 EUR  
РИЗОТТО С КОПЧЁНОЙ КОЛБАСОЙ, КРЕВЕТКИ  
(K,L,R,Z)

**ÁRPAGYÖNGY RIZOTTÓ, ROSTON KACSAMÁJ ÉS KACSAZÚZA, SAVANYÍTOTT ZÖLDSÉGEK 4.800 Ft**  
*Grilled duck liver and duck gizzard, pearl-barley risotto, pickled vegetables* 16,00 EUR  
ЖАРЕНАЯ НА РЕШЁТКЕ УТИНАЯ ПЕЧЕНЬ И ЖЕЛУДОЧКИ, РИЗОТТО ИЗ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ,  
КВАШЕННЫЕ ОВОЩИ  
(G,L,Z,K,M)

## Házi olasz tészták

### HOMEMADE ITALIAN PASTA

#### ИТАЛЬЯНСКАЯ ДОМАШНЯЯ ЛАПША

**CHILIS-FOKHAGYMÁS SPAGETTI, OLÍVAOLAJON PIRULT GARNÉLÁVAL 4.500 Ft**  
*Spaghetti with chili and garlic, topped with prawns grilled in olive oil* 15,00 EUR  
СПАГЕТТИ С ПЕРЦЕМ ЧИЛИ И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ, НА ГРИЛЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ  
(G,R,T,Z)

**PARADICSOMOS PENNE, BAZSALIKOMMAL, BIVALY MOZZARELLÁVAL 3.300 Ft**  
*Penne with tomato, basil and buffalo mozzarella* 11,00 EUR  
ПЕННЕ С ТОМАТОМ, БАЗИЛИКОМ, БУЙВОЛОМ МОЦАРЕЛЛА  
(G,T,L,Z,M,K)

**SZARVASGOMBÁS LINGUINI, ANGUS BÉLSZÍNCÍKOKKAL 4.900 Ft**  
*Truffle-scented linguini with angus beef tenderloin stripes* 16,30 EUR  
LINGUINE VONGOLE: «ПАСТА С ТРЮФЕЛЯМИ», ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА «АНГУС»  
(G,T,M,SZ,L)

**TEJSZÍNES PARAJOS PAPPARDELLE, LAZACCAL 3.900 Ft**  
*Pappardelle with salmon, cream sauce, spinach* 13,00 EUR  
ПАПАРДЕЛЛЕ В ШПИНАТНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ЛОСОСЕМ  
(G,T,Z,L,K,H)

**SPAGETTI CARBONARA 3.900 Ft**  
*Spaghetti carbonara* 13,00 EUR  
СПАГЕТТИ КАРБОНАРА  
(G,T,L,Z)

## Desszertek

### DESSERTS

### ДЕСЕРТЫ

#### SACHER POHÁRKRÉM 2.100 Ft

*Sacher dessert* 7,00 EUR

КРЕМ «ЗАХЕР» В БОКАЛЕ

(G,L,T)

#### ALMÁS “RÉTES”, DIÓ FAGYLALT 2.100 Ft

*Apple “strudel”, walnut ice cream* 7,00 EUR

КОКОСОВЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ, МАНГО МОРОЖЕНОЕ

(G,L,D,T)

#### SÜLT TÚRÓGOMBÓC, TEJFÖL 2.100 Ft

*Oven baked cottage cheese dumplings, sour cream* 7,00 EUR

ПЕЧЕННЫЕ ТВОРОЖНЫЕ ГОМБОВЦЫ, СМЕТАНА

(L,G,T,M)

#### KESUDIÓS BROWNIE, GRAPEFRUIT, EARL GREY FAGYLALT 2.100 Ft

*Cashew Brownie, grapefruit, earl grey ice cream* 7,00 EUR

БРАУНИ С КЕШЬЮ, ГРЕЙПФРУТ И МОРОЖЕНОЕ ЭРЛ ГРЕЙ

(L,T,G,M,D)

#### MADÁRTEJ 2.100 Ft

*Floating islands* 7,00 EUR

«ПТИЧЬЕ МОЛОКО» (ВЕНГЕРСКИЙ ДЕСЕРТ)

(L,T)

## Gyerekeknek csak 14 év alatt

FOR

CHILDREN - UNDER 14

ДЕТСКОЕ МЕНЮ (ДО ВОЗРАСТА 14 ЛЕТ)

#### HÚSLEVES CSÉSZÉBEN, TÉSztÁVAL ÉS ZÖLDSÉGEKKEL 1.200 Ft

*Cup of meet bouillon with pasta and vegetables* 4,00 EUR

МЯСНОЙ БУЛЬОН В МИСКЕ

(G,T,Z)

#### RÁNTOTT CSIRKEMELLFALATKÁK, HASÁBBURGONYÁVAL 2.200 Ft

*Chicken nuggets with French fries* 7,30 EUR

КУСОЧКИ ЖАРЕНОЙ В ПАНИРОВКЕ КУРИЦЫ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ

(G,T)

#### PARADICSOMOS TÉSztA, RESZELT SAJTtal 2.200 Ft

*Noodles with tomato sauce and grated cheese* 7,30 EUR

ПАСТА С ТОМАТАМИ И ТЁРТЫМ СЫРОМ

(G,L,T,Z,K)

# Impresszum

IMPRINT  
ОТПЕЧАТОК

**Restaurateur:** Árpád LÁSZLÓ

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

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

**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 13% 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 +13% 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 13% ОТ СТОИМОСТИ СЧЁТА.

**1 EUR = 300 HUF**