



El
MARAVILLOSO

MENÚ

THE MARVELLOUS
Menu



ENTRANTES STARTERS

1. PLATO DE TAPAS ROBINSON

JAMÓN DE PARMA, SALCHICHA AHUMADA DE MEZŐBERÉNY, COPPA,
QUESO DE CABRA, ALCACHOFA, ACEITUNAS
*Robinson tapas plate - Parma ham, smoked sausage from Mezőberény,
Coppa, goat cheese, artichoke, olives (1,7)*

———— 5 800 Ft / 16,10 EUR ————

2. PATÉ DE HÍGADO DE PATO,

COMPOTA DE MANZANA, CREMA DE NUECES, TOKAJI ASZÚ, PAN TOSTADO
Duck liver pâté, apple compote, walnut cream, Tokaji aszú, toasted milk loaf (1,3,5,7,8)

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

3. TARTAR DE TERNERA ANGUS,

PEPINILLOS, CAPIA FRITA, MAYONESA JAPONESA, SEMILLAS DE MOSTAZA
*Angus beef tartare, cornichon, baked capia, Japanese mayonnaise,
mustard seeds (1,3,4,6,10)*

———— 7 200 Ft / 20,60 EUR ————

4. NANBAN ZUKE DE ATÚN ROJO,

ENSALADA DE WAKAME, MANGO, SÉSAMO
Red tuna Nanban zuke, wakame salad, mango, sesame seeds (2,4,6,9,11)

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

5. CREPES DE HORTOBÁGY, RELLENOS DE CARNE DE POLLO

Hortobágyi's pancake filled with chicken (1,3,7)

———— 6 300 Ft / 18,00 EUR ————

6. BURRATA,

TOMATES DE COLORES, ALBAHACA, PISTACHOS, FRUTA FRESCA
Burrata, colorful tomatoes, basil, pistachio, fresh fruit (5,7,8)

———— 6 500 Ft / 18,60 EUR ————

7. CESTA DE PAN DE PATATA CASERO

*Basket of homemade
potato bread (1)*
900 Ft / 2,60 EUR

8. ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Extra virgin olive oil
1 000 Ft / 2,90 EUR

SOPAS SOUPS

9. SOPA GOULASH

DE TERNERA ANGUS CON
NOKEDLI (PASTA TÍPICA)
Hungarian Angus beef

*Goulash soup
with noodles (1,3,9)*

4 800 Ft / 13,70 EUR

10. CONSOMÉ DE TERNERA

CON VERDURAS COCIDAS
Y FIDEOS

*Beef consommé with
beef rump, vegetables
and vermicelli (1,3,9)*

4 800 Ft / 13,70 EUR

11. SOPA DE TEMPORADA

Seasonal soup

4 400 Ft / 12,60 EUR

ENSALADAS SALADS

12. ENSALADA DE PULPO,

AGUACATE, LECHUGA ROMANA,
CHIPS DE TOCINO, TOMATES DE COLORES,
ADEREZO DE CALAMANSI

*Octopus salad with avocado, romaine
lettuce, bacon chips, colorful tomatoes,
kalamansi dressing (6,10,13)*

———— 7 200 Ft / 20,60 EUR ————

13. ENSALADA DE ESPINACAS TIERNAS CON QUESO FETA,

PEPINO, ACEITUNAS Y TOMATES DE COLORES

*Baby spinach salad with feta cheese,
cucumber, olives, colorful tomatoes (7,10)*

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

14. ENSALADA CÉSAR

Caesar salad

14.A CON TIRAS DE PECHUGA

DE POLLO ESPECIADAS
with chicken stripes

(1,3,4,7,9,10)

———— 5 900 Ft / 16,80 EUR ————

14.B CON GAMBAS

AL VINO BLANCO Y AJO
with white wine-garlic shrimp

(1,2,3,7,9,10)

———— 6 700 Ft / 19,10 EUR ————

CLÁSICOS ROBINSON ROBINSON CLASSICS

15. ESTOFADO DE TERNERA,

PASTA CON REQUESÓN

Hungarian veal stew, with cottage cheese specli (1,3,7,9)

———— 9 800 Ft / 28,00 EUR ————

16. MUSLO DE PATO CONFITADO,

CVEKEDLI (PASTA TÍPICA) CON COL, CREMA DE COL LOMBARD, FRUTOS ROJOS

Confit duck leg with cabbage noodles, purple cabbage cream, berries (1,3,9)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

17. FILETE DE TERNERA A LA VIENESA,

ENSALADA DE PATATA CON MAYONESA

Breaded veal cutlet (Viennese), mayonnaise potato salad (1,3,7,9,10)

———— 9 700 Ft / 27,70 EUR ————

18. PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA,

PATATAS FONDANT, RAGÚ DE CHAMPIÑONES, BRÓCOLI SILVESTRE, PURÉ DE APIO CAMELIZADO

Grilled pullet breast, fondant potatoes, Morel mushroom ragout,

wild broccoli, caramelized celery puree (7,9)

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

19. PECHUGA DE PATO ROSADA,

ZANAHORIAS BABY FRITAS, ARANCINI, CREMA DE ZANAHORIA, AVELLANAS

Rosé duck breast, roasted baby carrots, arancini, carrot cream, hazelnuts (5,7,8,9)

———— 11 900 Ft / 34,00 EUR ————

20. MANGALICA DE BRASOV,

Mangalica "Brassói" (9)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

21. CARILLERA DE TERNERA ASADA A FUEGO LENTO,

ESTOFADO DE CALABAZA, CALABACÍN, GREMOLATA DE ENELDO, MANZANA GRANNY SMITH

Slowly baked beef cheek, marrow stew, zucchini, dill gremolata, Granny Smith (1,7,9)

———— 10 900 Ft / 31,10 EUR ————

22. AUTÉNTICO LECSÓ HÚNGARO

SALCHICHA ATTUMADA DE MEZŐBERÉNY, PAN DE PATATA CASERO

Real hungarian lecsó, smoked sausage from Mezőberény, home-made potato bread (1,9)

———— 8 800 Ft / 25,20 EUR ————

OCÉANO Y MAR OCEAN & MARE

23. FILETE DE SALMÓN NORUEGO,

ARROZ NEGRO, ESPINACAS BABY CON CÍTRICOS, BEURRE BLANC CON CAVIAR

Norwegian salmon steak, black rice, citrus baby spinach, caviar beurre blanc (4,7,9,13)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

24. FILETE DE BACALAO,

RISOTTO DE MAÍZ, CHORIZO, JUGO DE VADOUVAN

Cod fillet, corn risotto, chorizo, vadouvan jus (4,7,9,10)

———— 12 900 Ft / 36,90 EUR ————

25. GAMBAS AL PIL PIL,

PAN DE PATATA CASERO

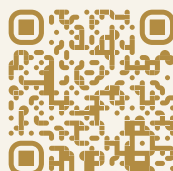
Prawns pil-pil with homemade potato bread (1,2,4,7,9)

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

For further languages, please scan me!

Para consultar el menú en otros idiomas,

¡escanee el código QR!



CARNES ASADAS EN JOSPER MEATS BAKED IN CHARCOAL OVEN

EL HORNO JOSPER THE JOSPER OVEN

El sabor especial de los platos se debe al carbón vegetal, que transforma el producto crudo en un plato jugoso con un aroma tradicional y una textura perfecta.

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. SOLOMILLO ANGUS
250 GR (URUGUAY)
<i>Angus Tenderloin steak 250 g (Uruguay)</i>
———— 17 400 Ft / 49,70 EUR ———— | 29. EE.U.V. PORTERHOUSE
(MIN. 1 KG)
<i>USA Porterhouse (min. 1kg)</i>
———— 5 900 Ft/100g ————
16,90 EUR/100g |
| 27. BLACK ANGUS RIB-EYE
250 GR (AUSTRALIA)
<i>Black Angus rib-eye steak 250 g (Australia)</i>
———— 17 400 Ft / 49,70 EUR ———— | 30. TOMAHAWK AUSTRALIANO
(MIN. 1 KG)
<i>Australian tomahawk (min. 1kg)</i>
———— 5 900 Ft/100g ————
16,90 EUR/100g |
| 28. SOLOMILLO ARGENTINO
(250 GR)
<i>Argentinian Angus sirloin steak (250g)</i>
———— 15 900 Ft / 45,40 EUR ———— | |

GUARNICIÓN Y SALSA GARNISHES & SAUCES

- | | |
|---|--|
| 31. PATATAS FRITAS CRUJIENTES
<i>Crispy french fries</i>
———— 2 400 Ft / 6,90 EUR ———— | 35. SALSA CREMOSA DE TRUFA
<i>Truffle cream sauce (7,8)</i>
———— 1 700 Ft / 4,90 EUR ———— |
| 32. VERDURAS ASADAS AL JOSPER
<i>Baked vegetables by Josper</i>
———— 2 800 Ft / 8,00 EUR ———— | 36. SALSA DE PIMIENTA VERDE
<i>Cognac-green peppercorn sauce (7,8)</i>
———— 1 700 Ft / 4,90 EUR ———— |
| 33. VERDURAS ASADAS AL JOSPER, CACAHUETES PICANTES
<i>Grilled padron pepper, spicy hazelnut (5,8,11)</i>
———— 2 600 Ft / 7,40 EUR ———— | 37. MANTEQUILLA ESPECIADA ROBINSON
<i>Robinson butter with herbs (7,10)</i>
———— 1 500 Ft / 4,30 EUR ———— |
| 34. REMOLACHAS ASADAS EN FRÍO,
YOGUR GRIEGO, MENTA, NUECES PECANAS.
<i>Cold roasted beetroot, Greek yoghurt, mint, pecans (7,8)</i>
———— 2 800 Ft / 8,00 EUR ———— | 38. JUGO DE CARNE
<i>Jus (9)</i>
———— 1 700 Ft / 4,90 EUR ———— |

HAMBURGUESAS BURGERS

- | |
|---|
| 39. HAMBURGUESA ANGUS
250 G DE CARNE, MAYONESA BARBACOA, TOCINO, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CRUJIENTE CRUJIENTE
<i>Angus hamburger, 250g Angus beef patty, bbq mayo, bacon, cheddar, crispy onion crumbs (1,3,4,7,10,11)</i>
———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ———— |
| 40. HAMBURGUESA SMASH
DOBLE HAMBURGUESA DE 250 G, SALSA SMASH, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA
<i>Smash burger with double patty (250g), smash sauce, cheddar cheese, caramelized onion (1,3,4,10)</i>
———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ———— |

PASTAS Y RISOTTOS

PASTA & RISOTTO

41. ESPAGUETIS A LA CARBONARA

Spaghetti carbonara (1,3,7,9)

— 7 600 Ft / 21,70 EUR —

42. TAGLIATELLE LAMPEDUSA,

AJO, CHILE, CAMARONES
CON TOMATE, RÚCULA

*Tagliatelle alla Lampedusa, garlic,
chili, tomato, gamberi, arugula (1,2,7,9)*

— 7 600 Ft / 21,70 EUR —

45. RISOTTO DE TRUFA,

FILETES DE SOLOMILLO ANGUS, PECORINO

*Truffle risotto, Angus beef tenderloin stripes,
pecorino (7,9)*

— 8 400 Ft / 24,00 EUR —

43. PAPPARDELLE DE BOLETUS

CON TIRAS DE SOLOMILLO ANGUS

*Pappardelle with porcini mushrooms,
Angus beef tenderloin strips (1,3,7,9)*

— 8 200 Ft / 24,30 EUR —

44. RIGATONI,

CREMA DE CALABACÍN, PESTO, MOZZARELLA

*Rigatoni, zucchini cream,
pesto, mozzarella (1,3,7,9)*

— 6 900 Ft / 19,70 EUR —

46. RISOTTO DE QUINOA,

QUESO DE CABRA A LA PARRILLA,

PESTO DE TOMATE SECO

*Quinoa risotto, grilled goat cheese,
sun-dried tomato pesto (5,7,8,9)*

— 7 400 Ft / 21,10 EUR —

POSTRES

PASTRY

47. TIRAMISÙ

Tiramisu (1,3,7)

— 4 400 Ft / 12,60 EUR —

48. ALBÓNDIGAS DE REQUESÓN,

NATA MONTADA DE VAINILLA,

FRUTA DE TEMPORADA

*Cottage cheese dumpling, sour cream
espuma with vanilla, seasonal fruit (1,3,7)*

— 4 400 Ft / 12,60 EUR —

49. CHUTNEY DE MANGO,

SORBETE EXÓTICO, MOUSSE DE FRESA

Mango chutney, exotic sorbet, strawberry foam

— 4 400 Ft / 12,60 EUR —

50. SACHER,

GANACHE DE CHOCOLATE,

SORBETE DE MELOCOTÓN

Sacher, chocolate ganache,

apricot sorbet (1,3,5,7,8)

— 4 400 Ft / 12,60 EUR —

51. TARTA DE QUESO AL HORNO,

RUIBARBO, FRESAS, PISTACHOS

Baked cheesecake, rhubarb,

strawberry, pistachio (1,3,5,7,8)

— 4 400 Ft / 12,60 EUR —



OFERTA DE VINOS

WINE FROM TOKAJ

PELLE PINCE 2019 TOKAJI ASZÚ, 6 PUTTONYOS

VINO BLANCO DULCE *sweet white wine*

(4 CL | BOTELLA/Bottle)

— 4 000 Ft / 11,00 EUR | 31 000 Ft / 89,00 EUR —

VINO DE AÑADA

VINTAGE WINE

GRAND TOKAJ 2017 TOKAJI ASZÚ, 5 PUTTONYOS

VINO BLANCO DULCE *sweet white wine*

(4 CL | BOTELLA/Bottle)

— 9 000 Ft / 26,00 EUR | 135 000 Ft / 385 EUR —

ALÉRGENOS ALLERGENS

- | | | |
|-----------------------------------|------------------------------|--|
| 1 - GLUTEN <i>gluten</i> | 6 - SOJA <i>soy</i> | 11 - SEMILLAS DE SÉSAMO <i>sesame seeds</i> |
| 2 - CRUSTÁCEOS <i>crustaceans</i> | 7 - LÁCTEOS <i>dairy</i> | 12 - ALTRAMUCES <i>lupine</i> |
| 3 - HUEVOS <i>egg</i> | 8 - FRUTOS SECOS <i>nuts</i> | 13 - MOLUSCOS <i>molluscs</i> |
| 4 - PESCADO <i>fishes</i> | 9 - APIO <i>celery</i> | 14 - DIÓXIDO DE AZUFRE - SULFITO
<i>sulfur dioxide sulphite</i> |
| 5 - CACAHUETES <i>hazelnuts</i> | 10 - MOSTAZA <i>mustard</i> | |

IMPRIMIR IMPRINT

Si tiene alguna alergia o intolerancia a algún alimento o bebida, por favor, avísenos con antelación. Los precios incluyen el 5% de IVA para la comida y el 27% para las bebidas. La propina es opcional, así que puede agradecer la amabilidad y atención del personal con ella.

Aplicamos un cargo por servicio del 15% sobre el total de la factura.

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. Tipping is optional, so you can reward the staff for their kindness and attention. We have an additional +15% service charge on the food and beverage consumption.

RESTAURATEUR: Árpád LÁSZLÓ

EXECUTIVE CHEF: Dávid KUGYELA	SALES & EVENTS: Fanni RÉTI,
RESTAURANT MANAGER: Sebestyén VARGA	+36 30 655 0100, event@robinsonrestaurant.hu
SOUS CHEF: Szabolcs LOVÁSZ	GUEST RELATION SUPERVISOR:
SOUS CHEF: Tamás KOVÁCS-SZEGÉNY	Leona Lola LÁSZLÓ



robinsonrestaurant

TEL.:

+ 36 1 422 0222, + 36 30 663 6871

E-MAIL:

hello@robinsonrestaurant.hu

FACEBOOK: [robinsonrestaurant](https://www.facebook.com/robinsonrestaurant)

INSTA: [robinsonrestaurantbudapest](https://www.instagram.com/robinsonrestaurantbudapest)



Robinson Restaurant
Budapest