



Le
MERVEILLEUX

MENU

THE MARVELLOUS
Menu



ENTRÉES STARTERS

1. ASSIETTE DE TAPAS ROBINSON

JAMBON DE PARME, SAUCISSON FIN DE MEZŐBERÉNY,
COPPA, FROMAGE DE CHÈVRE, ARTICHAUTS, OLIVES
*Robinson tapas plate - Parma ham, smoked sausage from Mezőberény,
Coppa, goat cheese, artichoke, olives (1,7)*
———— 5 800 Ft / 16,10 EUR ————

2. PÂTÉ DE FOIE DE CANARD,

COMPOTE DE POMMES, CRÈME DE NOIX, TOKAJI ASZÚ, PAIN GRILLÉ
Duck liver pâté, apple compote, walnut cream, Tokaji aszú, toasted milk loaf (1,3,5,7,8)
———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

3. TARTARE DE BŒUF ANGUS,

CORNICHONS, CAPIA FRIT, MAYONNAISE JAPONAISE, GRAINES DE MOUTARDE
Angus beef tartare, cornichon, baked capia, Japanese mayonnaise, mustard seeds (1,3,4,6,10)
———— 7 200 Ft / 20,60 EUR ————

4. TATAKI DE THON ROUGE,

SALADE DE MANGUE, CRÈME D'AVOCAT, PONZU, YUZU ET SÉSAME
Red tuna Nanban zuke, wakame salad, mango, sesame seeds (2,4,6,9,11)
———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

5. CRÊPES "HORTOBÁGYI"

Hortobágyi's pancake filled with chicken (1,3,7)
———— 6 300 Ft / 18,00 EUR ————

6. BURRATA,

TOMATES COLORÉES, BASILIC, PISTACHES, FRUITS FRAIS
Burrata, colorful tomatoes, basil, pistachio, fresh fruit (5,7,8)
———— 6 500 Ft / 18,60 EUR ————

7. MAISON PANIER À PAIN AUX POMMES DE TERRE

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

8. HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

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

SOUPES SOUPS

9. GOULASH DE BŒUF ANGUS

AVEC DES BOULETTES
*Hungarian Angus beef
Goulash soup
with noodles (1,3,9)*
4 800 Ft / 13,70 EUR

10. SOUPE DE BŒUF CLASSIQUE

AVEC DES LÉGUMES CUIITS
ET DES VERMICELLES
*Beef consommé with
beef rump, vegetables
and vermicelli (1,3,9)*
4 800 Ft / 13,70 EUR

11. SOUPE DE SAISON

Seasonal soup
4 400 Ft / 12,60 EUR

SALADES SALADS

12. SALADE DE POULPE,

AVOCAT, LAITUE ROMAINE, CHIPS DE BACON,
TOMATES COLORÉES, VINAIGRETTE
AU CALAMANSI
*Octopus salad with avocado, romaine
lettuce, bacon chips, colorful tomatoes,
kalamansi dressing (6,10,13)*
———— 7 200 Ft / 20,60 EUR ————

13. SALADE DE JEUNES POUSSES D'ÉPINARDS,

AVEC FETA, CONCOMBRE,
OLIVES ET TOMATES COLORÉES
*Baby spinach salad with feta cheese,
cucumber, olives, colorful tomatoes (7,10)*
———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

14. SALADE CÉSAR

Caesar salad
14.A AVEC LAMELLES DE BLANC
DE POULET ÉPICÉES
with chicken stripes
(1,3,4,7,9,10)
———— 5 900 Ft / 16,80 EUR ————

14.B AUX CREVETTES
À L'AIL ET AU VIN BLANC
with white wine-garlic shrimp
(1,2,3,7,9,10)

———— 6 700 Ft / 19,10 EUR ————

CLASSIQUES ROBINSON ROBINSON CLASSICS

15. RAGOÛT DE VEAU,

SPÄTZLI AU FROMAGE BLANC

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

———— 9 800 Ft / 28,00 EUR ————

16. CUISSÉ DE CANARD CONFITE,

CRÈME DE CHOU ROUGE, "CVEKEDLI" AU CHOU, FRUITS ROUGES

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

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

17. VEAU À LA VIENNOISE,

SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MAYONNAISE

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

———— 9 700 Ft / 27,70 EUR ————

18. POITRINE DE POULET RÔTIE,

POMMES DE TERRE FONDANTES, RAGOÛT DE CÈPES, BROCOLI SAUVAGE,

PURÉE DE CÉLÉRI CARAMÉLISÉE

Grilled pullet breast, fondant potatoes, Morel mushroom ragout,

wild broccoli, caramelized celery puree (7,9)

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

19. POITRINE DE CANARD ROSÉE,

CAROTTES NOUVELLES FRITES, ARANCINI, CRÈME DE CAROTTES, NOISETTES

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

———— 11 900 Ft / 34,00 EUR ————

20. MANGALICA « BRASOV »,

Mangalica "Brassói" (9)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

21. JOUE DE BŒUF EFFILOCHÉE,

RAGOÛT DE POTIRON, COURGETTES, GREMOLATA À L'ANETH, GRANNY SMITH

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

———— 10 900 Ft / 31,10 EUR ————

22. VÉRITABLE LECSÓ HONGROIS

SAUCISSES FINES DE MEZŐBERÉNY, PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE

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

———— 8 800 Ft / 25,20 EUR ————

OCÉAN ET MER OCEAN & MARE

23. STEAK DE SAUMON NORVÉGIEN,

RIZ NOIR, ÉPINARDS NOUVEAUX AUX AGRUMES, BEURRE BLANC AU CAVIAR

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

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

24. FILET DE CABILLAUD,

RISOTTO AU MAÏS, CHORIZO, JUS DE VADOUVAN

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

———— 12 900 Ft / 36,90 EUR ————

25. CREVETTES PIL PIL,

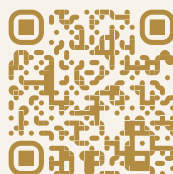
PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE

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

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

For further languages, please scan me!

Pour consulter le menu dans d'autres
langues, scannez le code QR !



VIANDES CUITES AU JOSPER MEATS BAKED IN CHARCOAL OVEN

LE FOUR JOSPER THE JOSPER OVEN

Le goût particulier de ces plats est dû au charbon de bois, qui transforme le produit brut en un mets juteux à l'arôme traditionnel et à la texture parfaite.

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. FILET ANGUS

250 GR (URUGUAY)

Angus Tenderloin steak 250 g (Uruguay)

— 17 400 Ft / 49,70 EUR —

27. BLACK ANGUS RIB-EYE

250 GR (AUSTRALIE)

Black Angus rib-eye steak 250 g (Australia)

— 17 400 Ft / 49,70 EUR —

28. FILET ARGENTIN (250 GR)

Argentinian Angus sirloin steak (250g)

— 15 900 Ft / 45,40 EUR —

29. USA PORTERHOUSE

(MIN. 1 KG)

USA Porterhouse (min. 1kg)

— 5 900 Ft/100g —

16,90 EUR/100g

30. TOMAHAWK AUSTRALIEN

(MIN. 1 KG)

Australian tomahawk (min. 1kg)

— 5 900 Ft/100g —

16,90 EUR/100g

ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES GARNISHES & SAUCES

31. FRITES CROUSTILLANTES

Crispy french fries

— 2 400 Ft / 6,90 EUR —

32. LÉGUMES CUIITS AU JOSPER

Baked vegetables by Josper

— 2 800 Ft / 8,00 EUR —

33. PADRON GRILLÉS,

CACAHUËTES ÉPICÉES

Grilled padron pepper, spicy hazelnut (5,8,11)

— 2 600 Ft / 7,40 EUR —

34. BETTERAVES RÔTIÉS FROIDES,

YAOURT GREC, MENTHE, NOIX DE PÉCAN

Cold roasted beetroot, Greek yoghurt, mint, pecans (7,8)

— 2 800 Ft / 8,00 EUR —

35. SAUCE À LA CRÈME DE TRUFFE

Truffle cream sauce (7,8)

— 1 700 Ft / 4,90 EUR —

36. SAUCE AU POIVRE VERT

Cognac-green peppercorn sauce (7,8)

— 1 700 Ft / 4,90 EUR —

37. BEURRE AUX HERBES ROBINSON

Robinson butter with herbs (7,10)

— 1 500 Ft / 4,30 EUR —

38. JUS

Jus (9)

— 1 700 Ft / 4,90 EUR —

BURGERS BURGERS

39. ANGUS BURGER

250 G DE VIANDE HACHÉE, MAYONNAISE BARBECUE, BACON,
CHEDDAR, CHAPELURE D'OIGNON CROUSTILLANTE

*Angus hamburger, 250g Angus beef patty, bbq mayo,
bacon, cheddar, crispy onion crumbs (1,3,4,7,10,11)*

— 7 900 Ft / 22,60 EUR —

40. SMASH BURGER

DOUBLE STEAK HACHÉ (250 G), SAUCE SAMASH,
CHEDDAR, OIGNONS CARAMÉLISÉS

*Smash burger with double patty (250g), smash sauce,
cheddar cheese, caramelized onion (1,3,4,10)*

— 7 900 Ft / 22,60 EUR —

PÂTES ET RISOTTOS

PASTA & RISOTTO

41. SPAGHETTI CARBONARA

Spaghetti carbonara (1,3,7,9)

— 7 600 Ft / 21,70 EUR —

42. TAGLIATELLE LAMPEDUSA,

AIL, PIMENT, TOMATE, CREVETTE, ROQUETTE

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

— 7 600 Ft / 21,70 EUR —

43. PAPPARDELLES AUX CÈPES

AVEC LANIÈRES DE SURLONGE ANGUS

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

— 8 200 Ft / 24,30 EUR —

44. RIGATONI,

CRÈME DE COURGETTES, PESTO, MOZZARELLA

Rigatoni, zucchini cream, pesto, mozzarella

(1,3,7,9)

— 6 900 Ft / 19,70 EUR —

45. RISOTTO À LA TRUFFE,

STEAKS DE SURLONGE ANGUS, PECORINO

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

— 8 400 Ft / 24,00 EUR —

46. RISOTTO AU QUINOA,

FROMAGE DE CHÈVRE GRILLÉ,

PESTO DE TOMATES SÉCHÉES
Quinoa risotto, grilled goat cheese, sun-dried tomato pesto (5,7,8,9)

— 7 400 Ft / 21,10 EUR —

DESSERTS

PASTRY

47. TIRAMISU

Tiramisu (1,3,7)

— 4 400 Ft / 12,60 EUR —

48. BOULETTES DE FROMAGE BLANC,

CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE,

FRUITS DE SAISON

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

— 4 400 Ft / 12,60 EUR —

49. CHUTNEY DE MANGUE,

SORBET EXOTIQUE, MOUSSE DE FRAISES

Mango chutney, exotic sorbet, strawberry foam

— 4 400 Ft / 12,60 EUR —

50. SACHER,

GANACHE AU CHOCOLAT,

SORBET À LA PÊCHE

Sacher, chocolate ganache, apricot sorbet (1,3,5,7,8)

— 4 400 Ft / 12,60 EUR —

51. GÂTEAU AU FROMAGE CUIT AU FOUR,

RHUBARBE, FRAISES, PISTACHES

Baked cheesecake, rhubarb, strawberry, pistachio (1,3,5,7,8)

— 4 400 Ft / 12,60 EUR —



OFFRE DE VIN

WINE FROM TOKAJ

PELLE PINCE 2019 TOKAJI ASZÚ, 6 PUTTONYOS

VIN BLANC DOUX *sweet white wine*

(4 CL | BOUTEILLE/Bottle)

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

MUZEÁLIS BOR

VIN MILLÉSIMÉ

GRAND TOKAJ 2017 TOKAJI ASZÚ, 5 PUTTONYOS

VIN BLANC DOUX *sweet white wine*

(4 CL | BOUTEILLE/Bottle)

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

ALLERGÈNES ALLERGENS

- | | | |
|----------------------------------|------------------------------------|--|
| 1 - GLUTEN <i>gluten</i> | 6 - SOJA <i>soy</i> | 11 - GRAINES DE SÉSAME <i>sesame seeds</i> |
| 2 - CRUSTACÉS <i>crustaceans</i> | 7 - PRODUITS LAITIERS <i>dairy</i> | 12 - LUPIN <i>lupine</i> |
| 3 - ŒUFS <i>egg</i> | 8 - FRUITS À COQUE <i>nuts</i> | 13 - MOLLUSQUES <i>molluscs</i> |
| 4 - POISSON <i>fishes</i> | 9 - CÉLERI <i>celery</i> | 14 - DIOXYDE DE SOUFRE (SULFITE)
<i>sulfur dioxide sulphite</i> |
| 5 - ARACHIDES <i>hazelnuts</i> | 10 - MOUTARDE <i>mustard</i> | |

IMPRIMER IMPRINT

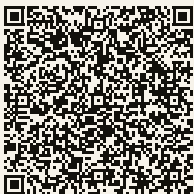
Si vous êtes allergique ou sensible à certains aliments ou boissons, veuillez nous en informer à l'avance. Les prix des plats incluent une TVA de 5 % et ceux des boissons une TVA de 27 %. Le pourboire est facultatif, vous pouvez donc récompenser la gentillesse et l'attention du personnel. Nous facturons 15 % de frais de service sur le montant total de la facture.

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
RESTAURANT MANAGER: Sebestyén VARGA
SOUS CHEF: Szabolcs LOVÁSZ
SOUS CHEF: Tamás KOVÁCS-SZEGÉNY

SALES & EVENTS: Fanni RÉTI,
+36 30 655 0100, event@robinsonrestaurant.hu
GUEST RELATION SUPERVISOR:
Leona Lola LÁSZLÓ



robinsonrestaurant

TEL.:

+ 36 1 422 0222, + 36 30 663 6871

E-MAIL:

hello@robinsonrestaurant.hu

FACEBOOK: robinsonrestaurant

INSTA: robinsonrestaurantbudapest



Robinson Restaurant
Budapest