



הנפלא

**תפריט**

THE MARVELLOUS  
*Menu*



## מתאבנים STARTERS

### 1. מגש טאפאס רובינסון

חזיר פרמה, נקניק דק מזובריני, קופה, גבינת עזים, ארטישוק, זיתים  
*Robinson tapas plate - Parma ham, smoked sausage from Mezőberény,  
Coppa, goat cheese, artichoke, olives (1,7)*

———— 5 800 Ft / 16,10 EUR ————

### 2. פטה כבד אווז,

קומפוט תפוחים, קרם גוזזים, טוקאי אסו, לחמניות קליות  
*Duck liver pâté, apple compote, walnut cream, Tokaji aszú,  
toasted milk loaf (1,3,5,7,8)*

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

### 3. סרט בקר אנגוס

קורנישון, פלפל קאפיה צלוי, מיוזד יפני, גרגירי חרדל  
*Angus beef tartare, cornichon, baked capia, Japanese mayonnaise,  
mustard seeds (1,3,4,6,10)*

———— 7 200 Ft / 20,60 EUR ————

### 4. טונה אדומה בנבאן זוקה,

סלט וואקמרה, מנגו, שומשום  
*Red tuna Nanban zuke, wakame salad, mango, sesame seeds (2,4,6,9,11)*

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

### 5. פנקייקים הורטובאג

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

———— 6 300 Ft / 18,00 EUR ————

### 6. בוראטה,

עגבניות צבעוניות, בזיליקום, פיסטוקים, פירות טריים  
*Burrata, colorful tomatoes, basil, pistachio, fresh fruit (5,7,8)*

———— 6 500 Ft / 18,60 EUR ————

### 7. סלסת לחם . תפוחי אדמה ביתית

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

### 8. שמן זית כתית מעולה

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

## מרקים SOUPS

### 9. מרק גולש מבשר בקר אנגוס עם כופתאות

*Hungarian Angus beef  
Goulash soup  
with noodles (1,3,9)*

———— 4 800 Ft / 13,70 EUR ————

### 10. מר בקר קלאסי עם

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

———— 4 800 Ft / 13,70 EUR ————

### 11. מרק עונת

*Seasonal soup*

———— 4 400 Ft / 12,60 EUR ————

## סלטים SALADS

### 12. סלט תמנון

אבוקדו, חסה רומית, שבבי בייקון,  
עגבניות צבעוניות, רוטב קלמנסי  
*Octopus salad with avocado, romaine  
lettuce, bacon chips, colorful tomatoes,  
kalamansi dressing (6,10,13)*

———— 7 200 Ft / 20,60 EUR ————

### 13. סלט תרד תינוקות עם גבינת פטה

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

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

### 14. סלט קיסר עם

*Caesar salad*

### 14.A רצועות חזה עוף חריפות

*with chicken stripes*

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

———— 5 900 Ft / 16,80 EUR ————

### 14.B שרימפס ביין לבן ושום

*with white wine-garlic shrimpp*

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

———— 6 700 Ft / 19,10 EUR ————

## קלאסיקות רובינסון

### ROBINSON CLASSICS

#### 15. תבשיל בקר,

ספצלה עם גבינת קוטג'

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

9 800 Ft / 28,00 EUR

#### 16. רגל ברווז קונפי

קציצות כרוב, קרם כרוב סגול, פירות יער

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

9 900 Ft / 28,30 EUR

#### 17. שניצל וינר עגל,

סלט תפוחי אדמה עם מיונז

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

9 700 Ft / 27,70 EUR

#### 18. חזה עוף צלוי על הגריל,

תפוחי אדמה פונדנט, רגו פטריות כובע, ברוקולי בר, מחית סלרי מקורמלת

*Grilled pullet breast, fondant potatoes, Morel mushroom ragout, wild broccoli, caramelized celery puree (7,9)*

8 900 Ft / 25,40 EUR

#### 19. חזה ברווז רוזה,

גזר גמדי צלוי, ארנצ'יני, קרם גזר, אגוזי לוז

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

11 900 Ft / 34,00 EUR

#### 20. מנגליצה מבראסוב

*Mangalica "Brassói" (9)*

9 900 Ft / 28,30 EUR

#### 21. לחי בקר רכה,

תבשיל דלעת, קישואים, גרמולטה עם שמיר, תפוחי גרני סמית

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

10 900 Ft / 31,10 EUR

#### 22. לקסו הונגרי אותנטי,

נקניק דק ממזובריני, לחם תפוחי אדמה תוצרת בית

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

8 800 Ft / 25,20 EUR

## אוקיינוס וים

### OCEAN & MARE

#### 23. סטייק סלמון נורבגי,

אורז שחור, תרד בייבי עם הדרים, קוויאר בור בלאן

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

9 900 Ft / 28,30 EUR

#### 24. פילה בקלה,

ריזוטו תירס, צ'וריסו, רוטב וודואן

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

12 900 Ft / 36,90 EUR

#### 25. שרימפס פיל פיל,

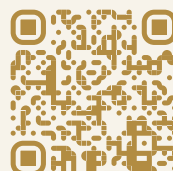
לחם תפוחי אדמה תוצרת בית

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

8 900 Ft / 25,40 EUR

For further languages, please scan me!

לקבלת גרסאות שפה נוספות של התפריט,  
סרקו את קוד ה-QR!



## בשרים צלויים בגריל ג'וספר MEATS BAKED IN CHARCOAL OVEN

### כבשן ג'וספר THE JOSPER OVEN

הטעם המיוחד של המנות נובע מהפחם, שהופך את המוצר הגולמי למנה עסיסית בעלת ארומה מסורתית ומרקם מושלם.  
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. סינטה אנגוס

גרם, אורוגוואי

Angus Tenderloin steak 250 g (Uruguay)

17 400 Ft / 49,70 EUR

#### 29. פורטרהאוס אמריקא

מינימום 1 ק"ג

USA Porterhouse (min. 1kg)

5 900 Ft/100g

16,90 EUR/100g

#### 27. ריב איי בלאק אנגוס

גרם, אוסטרליה

Black Angus rib-eye steak 250 g (Australia)

17 400 Ft / 49,70 EUR

#### 30. טומהוק אוסטרלי

מינימום 1 ק"ג

Australian tomahawk (min. 1kg)

5 900 Ft/100g

16,90 EUR/100g

#### 28. סינטה ארגנטינאית

גרם, ארגנטינה

Argentinian Angus sirloin steak (250g)

15 900 Ft / 45,40 EUR

### תוספות ורטבים GARNISHES & SAUCES

#### 31. צ'יפס פריז

Crispy french fries

2 400 Ft / 6,90 EUR

#### 35. רוטב שמנת כמהי

Truffle cream sauce (7,8)

1 700 Ft / 4,90 EUR

#### 32. ירקות צלויים בגריל ג'וספר

Baked vegetables by Jospier

2 800 Ft / 8,00 EUR

#### 36. פלפלים ירוקים עם קוניאק

Cognac-green peppercorn sauce (7,8)

1 700 Ft / 4,90 EUR

#### 33. פלפלי פדרון בגריל

D בוטנים חריפים

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

2 600 Ft / 7,40 EUR

#### 37. חמאת עשבי תיבול רובינסו

Robinson butter with herbs (7,10)

1 500 Ft / 4,30 EUR

#### 34. סלק צלוי קר

יוגורט יווני, נענע, אגוזי פקאן

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

2 800 Ft / 8,00 EUR

#### 38. רוטב

Jus (9)

1 700 Ft / 4,90 EUR

### המבורגרים BURGERS

#### 39. המבורגר אנגוס

קציצה 250 גרם, מיונז ברביקיו, בייקון, צ'דר, פירורי בצל פריכים

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. המבורגר סמאש

קציצה כפולה 250 גרם, רוטב סמאש, צ'דר, בצל מקורמל

Smash burger with double patty (250g), smash sauce,

cheddar cheese, caramelized onion (1,3,4,10)

7 900 Ft / 22,60 EUR

## פסטה וריזוטו PASTA & RISOTTO

### 41. ספגטי קרבונרה

*Spaghetti carbonara (1,3,7,9)*

7 600 Ft / 21,70 EUR

### 42. טליאטלה למפדוסה,

שום, צ'ילי, עגבניות, שרימפס, רוקט  
*Tagliatelle alla Lampedusa, garlic, chili,  
tomato, gamberi, arugula (1,2,7,9)*

7 600 Ft / 21,70 EUR

### 43. פרדלה עם פטריות פורצ'יני

ורצועות סינטה אנגוס

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

8 200 Ft / 24,30 EUR

### 44. ריגטוני,

קדם קישואים, פסטו, מוצרלה  
*Rigatoni, zucchini cream, pesto,  
mozzarella (1,3,7,9)*

6 900 Ft / 19,70 EUR

### 45. ריזוטו עם כמהין,

רצועות סינטה אנגוס, פקורינו

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

8 400 Ft / 24,00 EUR

### 46. ריזוטו קינואה,

גבינת עזים צלוייה, פסטו עגבניות מיובשות

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

7 400 Ft / 21,10 EUR

## קינוחים PASTRY

### 47. טירמיסו

*Tiramisu (1,3,7)*

4 400 Ft / 12,60 EUR

### 48. כדורי גבינה לבנה,

מייטנע תורפ, לינו מעטב הצומח תנמש תפצק

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

4 400 Ft / 12,60 EUR

### 49. צ'אטני מנגו,

תות תפצק, יטוקא הברוס

*Mango chutney, exotic sorbet, strawberry foam*

4 400 Ft / 12,60 EUR

### 50. זאכר,

גנאש שוקולד, סורבה משמש

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

4 400 Ft / 12,60 EUR

### 51. עוגת גבינה אפויה,

ריבס, תותים, פיסטוקים

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

4 400 Ft / 12,60 EUR



## הצעת יין WINE FROM TOKAJ

### PELLE PINCE 2019 TOKAJI ASZÚ, 6 PUTTONYOS

יין לבן מתוק *sweet white wine*

(4 CL | קובקב/Bottle)

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

### יין מוזיאלי

VINTAGE WINE

### GRAND TOKAJ 2012 TOKAJI ASZÚ, 5 PUTTONYOS

יין לבן מתוק *sweet white wine*

(4 CL | קובקב/Bottle)

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

## אלרגנים ALLERGENS

- |                               |                            |  |
|-------------------------------|----------------------------|--|
| 1 - גלוטן <i>gluten</i>       | 6 - סויה <i>soy</i>        | 11 - זרעי שומשום <i>sesame seeds</i>                       |
| 2 - סרטנים <i>crustaceans</i> | 7 - מוצרי חלב <i>dairy</i> | 12 - לפסטורל <i>lupine</i>                                 |
| 3 - ביצים <i>egg</i>          | 8 - אגוזים <i>nuts</i>     | 13 - רכיכות <i>molluscs</i>                                |
| 4 - דגים <i>fishes</i>        | 9 - סלרי <i>celery</i>     | 14 - דו-חמצני גופרית-סולפיט <i>sulfur dioxide sulphite</i> |
| 5 - אגוזים <i>hazelnuts</i>   | 10 - חרדל <i>mustard</i>   |  |

## חותם IMPRINT

אם יש לכם אלרגיות או רגישויות למזון או משקה כלשהו, אנא הודיעו לנו מראש. המחירים כוללים 5% מע"מ על אוכל ו-27% מע"מ על משקאות. מתן טיפ הוא אופציונלי, כך שתוכלו לתגמל את הצוות על אדיבותו ותשומת ליבו. תוספת שירות של 15% תתווסף לחשבון הכולל.

*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