



A
MERAVIGLIOSO

MENÙ

THE MARVELLOUS
Menu



ANTIPASTI STARTERS

1. PIATTO DI TAPAS ROBINSON

PROSCIUTTO DI PARMA, SALSICCIA SOTTILE DI MEZŐBERÉNY,
COPPA, FORMAGGIO DI CAPRA, CARCIOFI, OLIVE
*Robinson tapas plate - Parma ham, smoked sausage from Mezőberény,
Coppa, goat cheese, artichoke, olives (L,G)*
—— 5 800 Ft / 16,10 EUR ——

2. PATÉ DI FEGATO D'ANATRA,

ZUCCA, ALBICOCHE SECCHIE, PUREA DI MELE COTTE, BARBABIETOLA MARINATA
Duck liver pate, pumpkin, dried apricots, baked apple puree, marinated beets (G,T,L)
—— 7 900 Ft / 22,60 EUR ——

3. TARTARE DI MANZO ANGUS,

CORNICHON, CAPPERI, MAIONESE GIAPPONESE, SEMI DI SENAPE, TUORLO D'UOVO ESSICCATO
Angus beef tartare, cornichon, capers, Japanese mayonnaise, mustard seeds, dried egg yolk (G,T,L,U)
—— 6 900 Ft / 19,70 EUR ——

4. TATAKI DI TONNO ROSSO,

INSALATA DI MANGO, CREMA DI AVOCADO, PONZU, YUZU E SESAMO
Red tuna tataki, mango salad, avocado cream, ponzu, sesame with yuzu (R,H,SZ,E)
—— 7 900 Ft / 22,60 EUR ——

5. FRITTELLE DI HORTOBÁGY

Hortobágyi's pancake filled with chicken (G,T,L)
—— 5 900 Ft / 16,90 EUR ——

6. CARPACCIO DI BARBABIETOLA ARROSTO,

FORMAGGIO BLU, BARBABIETOLA GIALLA MARINATA, NOCI, MELA VERDE
*Roasted beetroot carpaccio, blue cheese,
marinated yellow beetroot, walnuts, green apple (L,D,U)*
—— 6 300 Ft / 18,00 EUR ——

7. CESTINO DI PANE DI PATATE FATTO IN CASA

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

8. OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

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

ZUPPE SOUPS

9. ZUPPA DI GULASCH

DI MANZO ANGUS
CON GNOCCHETTI
*Hungarian Angus beef
Goulash soup
with noodles (G,T,Z)*
4 800 Ft / 13,70 EUR

10. ZUPPA CLASSICA DI MANZO

CON VERDURE COTTE E
TAGLIATELLE
*Beef consommé with
beef rump, vegetables and
vermicelli (G,T,Z)*
4 800 Ft / 13,70 EUR

11. ZUPPA STAGIONALE

Seasonal soup
4 400 Ft / 12,60 EUR

INSALATE SALADS

12. INSALATA DI POLPO,

AVOCADO, LATTUGA ROMANA, CHIPS DI
PANCETTA, CONDIMENTO AL CALAMANSI
*Octopus salad with avocado, romaine
lettuce, bacon chips and kalamansi
dressing (SZ,U,P)*
—— 6 900 Ft / 19,70 EUR ——

14. INSALATA CAESAR

Caesar salad

14.A CON STRISCE DI PETTO

DI POLLO SPEZIATO
with chicken stripes
(G,T,H,L,U,Z) (14)
—— 5 700 Ft / 16,30 EUR ——

13. INSALATA DI PETTO D'ANATRA AFFUMICATO,

INSALATA MISTA, MELOGRANO, SEMI
TOSTATI SPEZIATI
*Smoked duck breast salad, mixed salad,
pomegranate, spicy roasted seeds (U,M,D)*
—— 6 900 Ft / 19,70 EUR ——

14.B CON GAMBERETTI

ALL'AGLIO E VINO BIANCO
with garlicky-white winen shrimp
(G,R,T,L,Z,U) (15)
—— 6 500 Ft / 18,60 EUR ——

CLASSICI ROBINSON

ROBINSON CLASSICS

15. STUFATO DI VITELLO,

PASTA CON RICOTTA, PANNA ACIDA

Hungarian veal stew, pasta with sour cream (G,T,L,Z)

———— 9 600 Ft / 27,40 EUR ————

16. COSCIA D'ANATRA CONFIT,

CREMA DI CAVOLO VIOLA, "CVEKEDLI" CON CAVOLO, SALSA DI MORE

Confit duck leg with cabbage noodles, purple cabbage cream, blackberry jus (G,T,Z)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

17. VITELLO ALLA VIENNESE,

INSALATA DI PATATE CON MAIONESE

Breaded veal cutlet, potato salad with mayonnaise (T,L,Z,U)

———— 9 700 Ft / 27,70 EUR ————

18. PETTO DI POLLO ARROSTO,

PATATE DOLCI, BARBABIETOLA, SEDANO, BROCCOLI SELVATICI

Grilled pullet breast, Jerusalem artichoke, beetroot, celery, wild broccoli (L,Z)

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

19. PETTO D'ANATRA ROSA,

PATATE DOLCI, CAVOLO VIOLA, MELE SALATE

Rosé duck breast, sweet potatoes, purple cabbage, salted apple (L,Z)

———— 10 900 Ft / 31,20 EUR ————

20. MAIALE MANGALICA,

PASTINACA, SEDANO COTTO SOTTO SALE, CAVOLO RICCIO, CHIPS DI RADICE NERA

Mangalica Tenderloin, parsnips, salt-fried celery, kale, black radish chips (L,Z)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

21. GUANCIA DI MANZO,

CREMA DI PATATE, CASSOULET DI LENTICCHIE

Slowly baked beef cheeks, potato cream, lentil "cassoulet" (L,Z)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

22. AUTENTICO LECSÓ UNGHERESE

SALSICCIA SOTTILE DI MEZŐBERÉNY, PANE CASERECCIO ALLE PATATE

Real hungarian lecsó, smoked sausage from Mezőberény, home-made potato bread (G,Z)

———— 8 800 Ft / 25,20 EUR ————

OCEANO E MARE

OCEAN & MARE

22. BISTECCA DI SALMONE NORVEGESE,

RISO NERO, SPINACI NOVELLI AGLI AGRUMI, BEURRE BLANC AL CAVIALE

Norwegian salmon steak, black rice, citrus baby spinach, caviar beurre blanc (H,L,Z,P)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

22. BRANZINO ARROSTO INTERO,

GREMOLATA, LIMONE ARROSTO

Whole roasted sea bass, gremolata, roasted lemon (H)

———— 12 900 Ft / 36,90 EUR ————

22. GAMBERETTI PIL PIL,

PANE DI PATATE FATTO IN CASA

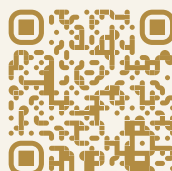
Prawns pil-pil with homemade potato bread (G,R,H,L,Z)

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————



For further languages, please scan me!

Per visualizzare il menu in altre lingue,
scansiona il codice QR!



CARNI COTTE NEL FORNO JOSPER

MEATS BAKED IN CHARCOAL OVEN

IL FORNO JOSPER

THE JOSPER OVEN

All gusto speciale dei piatti è dovuto al carbone, che trasforma il prodotto crudo in un piatto succoso, dall'aroma tradizionale e dalla consistenza perfetta.

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. FILETTO DI ANGUS

250 G (URUGUAY)

Angus Tenderloin steak 250 g (Uruguay)

17 400 Ft / 49,70 EUR

29. USA PORTERHOUSE

(MIN. 1 KG)

USA Porterhouse (min. 1kg)

5 900 Ft/100g

16,90 EUR/100g

27. BLACK ANGUS RIB-EYE

250 GR (AUSZTRALIA)

Black Angus rib-eye steak 250 g (Australia)

17 400 Ft / 49,70 EUR

30. TOMAHAWK AUSTRALIANO

(MIN. 1 KG)

Australian tomahawk (min. 1kg)

5 900 Ft/100g

16,90 EUR/100g

28. FESA ARGENTINA

(250 GR)

Argentinian Angus sirloin steak (250g)

15 900 Ft / 45,40 EUR



CONTORNI E SALSE

GARNISHES & SAUCES

31. PATATINE FRITTE CROCCANTI

Crispy french fries

2 400 Ft / 6,90 EUR

35. SALSA CREMOSA AI TARTUFO

Truffle cream sauce (L,Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

32. VERDURE COTTE NEL FORNO JOSPER

Baked vegetables by Josper

2 800 Ft / 8,00 EUR

36. SALSA AL PEPE VERDE

Cognac-green peppercorn sauce (L,Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

33. PEPERONI PADRON GRIGLIATI,

NOCCIOLA PICCANTE

Grilled padron pepper, spicy hazelnut (D,E,M)

2 600 Ft / 7,40 EUR

37. BURRO ALLE ERBE ROBINSON

Robinson butter with herbs (L,Z,U)

1 500 Ft / 4,30 EUR

38. SUCCO

Jus (Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

34. FAGIOLI AL FORNO,

FUNGHI SHIMEJI E POMODORI

Fried french beans, shimeji, tomatoes

2 800 Ft / 8,00 EUR

HAMBURGEREK

BURGERS

39. ANGUS BURGER

250 R DI HAMBURGER, MAIONESE BARBECUE, PANCETTA, CHEDDAR, MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE

Angus hamburger, 250g Angus beef patty, bbq mayo, bacon, cheddar, purple onion jam (G,T,L,U,E)

7 900 Ft / 22,60 EUR

40. SMASH BURGER

DOPPIO HAMBURGER DA (250 GR), SALSA SAMASH, CHEDDAR, CIPOLLE CARAMellate

Smash burger with double patty (250g), smash sauce, cheddar cheese, caramelized onion (G,T,U)

7 900 Ft / 22,60 EUR



PASTA E RISOTTI

PASTA & RISOTTO

41. TAGLIATELLE AL SALMONE,

SPINACI NOVELLI

Tagliatelle with salmon, baby spinach (G,T,H,L,Z)

—— 7 400 Ft / 21,10 EUR ——

42. GNOCCHI SORRENTINA,

(SALSA DI POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA)

Gnocchi Sorrentina (tomato sauce,
basil, mozzarella) (G,T,L,Z)

—— 6 900 Ft / 19,70 EUR ——

43. PAPARDELLE,

CON CARNE DI CINGHIALE SMINUZZATA,

FUNGHI DI BOSCO Pappardelle with pulled wild

boar meat and

wild mushrooms (G,T,L,Z)

—— 7 600 Ft / 27,10 EUR ——

44. STROZZAPRETI AI TARTUFO

STRISCE DI FILETTO DI ANGUS, COMTÉ

Strozzapreti with truffle, Angus beef tenderloin
stripes, Comté (G,T,L,Z)

—— 8 200 Ft / 24,30 EUR ——

45. RISOTTO ALLA BARBABIETOLA,

FORMAGGIO DI CAPRA GRIGLIATO

Beetroot risotto, grilled goat cheese (L,Z)

—— 7 200 Ft / 20,60 EUR ——

46. RISOTTO ALLA ZUCCA,

GORGONZOLA, STRISCE DI FILETTO

DI ANGUS, PESTO DI NOCI

Pumpkin risotto, gorgonzola, Angus beef

tenderloin stripes, walnut pesto (L,D,Z)

—— 8 200 Ft / 23,40 EUR ——

DOLCI

PASTRY

47. TIRAMISÙ

Tiramisu (G,T,L)

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——

48. SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Chocolate soufflé (G,T,L)

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——

49. CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée (T,L)

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——

50. MELE AL FORNO

SORBETTO DI MELE COTOGNE, CREMA ALLA

VANIGLIA, SFOGLIA CROCCANTE

Baked apple, quince sorbet,

vanilla foam, crispy strudel (G,T,L,D)

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——

51. TORTA DI RICOTTA AL FORNO,

RIBES NERO, MIRTILLI,

GRANELLA DI MANDORLE

Baked cottage cheese cake, blackcurrant,

blueberry, almond crumbs (G,T,M,L,D)

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——



OFFERTA DI VINI

WINE FROM TOKAJ

Il vino perfetto per accom-
pagnare il dessert perfetto!

“IL VINO DEI RE,
il re dei vini.”

LUIGI XV, RE DI FRANCIA

Perfect Wine
for perfect dessert!

“WINE OF KINGS,
King of Wines.”

LOUIS XV OF FRANCE

PATRICIUS TOKAJI ASZÚ, 6 PUTTONYOS

(6 CL | BOTTIGLIA/Bottle)

VINO BIANCO DOLCE sweet white wine

—— 3 100 Ft / 8,90 EUR | 25 000 Ft / 71,40 EUR ——



IMPRONTA IMPRINT

Se avete allergie o intolleranze a cibi o bevande, vi preghiamo di comunicarcelo in anticipo. I prezzi includono il 5% di IVA per i cibi e il 27% di IVA per le bevande. La mancia è facoltativa, così potrete ricompensare la gentilezza e l'attenzione del personale. Al conto totale verrà aggiunto un supplemento del 15% per il servizio.

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