



ПРЕКРАСНОЕ
МЕНЮ
THE MARVELLOUS
Menu



ЗАКУСКИ STARTERS

1. ТАРЕЛКА ТАПАС «РОБИНСОН»,

ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА, ТОНКАЯ КОЛБАСА ИЗ МЕЗОБЕРЕНИ, КОППА,
КОЗИЙ СЫР, АРТИШОК, ОЛИВКИ

*Robinson tapas plate - Parma ham, smoked sausage from Mezőberény,
Coppa, goat cheese, artichoke, olives (L,G)*

———— 5 800 Ft / 16,10 EUR ————

2. ПАШТЕТ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ,

ЫКВА, СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ, ЖАРЕНОЕ ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ, МАРИНОВАННАЯ СВЕКЛА

Duck liver pate, pumpkin, dried apricots, baked apple puree, marinated beets (G,T,L)

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

3. ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ АНГУС,

КОРНИШОНЫ, КАПРИ, ЯПОНСКИЙ МАЙОНЕЗ, ГОРЧИЧНЫЕ СЕМЕНА, СУШЕНЫЙ ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК

Angus beef tartare, cornichon, capers, Japanese mayonnaise, mustard seeds, dried egg yolk (G,T,L,U)

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

4. ТАТАКИ ИЗ КРАСНОГО ТУНЦА,

САЛАТ ИЗ МАНГО, КРЕМ ИЗ АВОКАДО, ПОНЗУ, ЮЗУ И КУНЖУТ

Red tuna tataki, mango salad, avocado cream, ponzu, sesame with yuzu (R,H,SZ,E)

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

5. ГОРТОБАГСКИЕ БЛИНЧИКИ

Hortobágyi's pancake filled with chicken (G,T,L)

———— 5 900 Ft / 16,90 EUR ————

6. ЖАРЕНЫЙ КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ,

ГОЛУБОЙ СЫР, МАРИНОВАННАЯ ЖЕЛТАЯ СВЕКЛА, ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО

*Roasted beetroot carpaccio, blue cheese,
marinated yellow beetroot, walnuts, green apple (L,D,U)*

———— 6 300 Ft / 18,00 EUR ————

7. КОРЗИНКА ДОМАШНЕГО КАРТОФЕЛЬНОГО ХЛЕБА

*Basket of homemade potato
bread (G)*

900 Ft / 2,60 EUR

8. ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ПЕРВОГО ХОЛОДНОГО ОТЖИМА

Extra virgin olive oil

1 000 Ft / 2,90 EUR

СУПЫ SOUPS

9. ГУЛЯШ

ИЗ ГОВЯДИНЫ АНГУС С
КЛЕЦКАМИ

Hungarian Angus beef

Goulash soup

with noodles (G,T,Z)

4 800 Ft / 13,70 EUR

10. КЛАССИЧЕСКИЙ ГОВЯЖИЙ СУП

С ВАРЕНЫМИ ОВОЩАМИ
И ЛАПШОЙ

Beef consommé with

beef rump, vegetables

and vermicelli (G,T,Z)

4 800 Ft / 13,70 EUR

11. СЕЗОННЫЙ СУП

Seasonal soup

4 400 Ft / 12,60 EUR

САЛАТЫ SALADS

12. САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ,

АВОКАДО, РОМАНО, ЧИПСЫ ИЗ БЕКОНА,
ЗАПРАВКА ИЗ КАЛАМАНСИ)

Octopus salad with avocado, romaine

lettuce, bacon chips and kalamansi

dressing (SZ,U,P)

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

13. САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТИНОЙ ГРУДКОЙ,

СМЕСЬ САЛАТОВ, ГРАНАТ, ОБЖАРЕННЫЕ
СПЕЦИИ

*Smoked duck breast salad, mixed salad,
pomegranate, spicy roasted seeds (U,M,D)*

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

14. САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

Caesar salad

14.A С ПРЯНЫМИ ПОЛОСКАМИ КУРИНОЙ

ГРУДКИ

with chicken stripes

(G,T,H,L,U,Z) (14)

———— 5 700 Ft / 16,30 EUR ————

14.B С КРЕВЕТКАМИ В БЕЛОМ ВИНЕ С
ЧЕШОКОМ

with garlicky-white winen shrimp

(G,R,T,L,Z,U) (15)

———— 6 500 Ft / 18,60 EUR ————



КЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА РОБИНСОНА

ROBINSON CLASSICS

15. ТУШЕНОЕ ТЕЛЯЧЬЕ МЯСО

ЛАПША С ТВОРОГОМ, СМЕТАНА

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

———— 9 600 Ft / 27,40 EUR ————



16. КОНФИРОВАННОЕ УТИНОЕ БЕДРО

КРЕМ ИЗ КРАСНОЙ КАПУСТЫ, КАПУСТНЫЕ КЛЕЦКИ, ЕЖЕВИЧНЫЙ СОУС

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

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

17. ТЕЛЯТИНА ПО-ВЕНСКИ,

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С МАЙОНЕЗОМ

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

———— 9 700 Ft / 27,70 EUR ————

18. ЖАРЕНАЯ ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА,

ТОПИНАМБУР, СВЕКЛА, СЕЛЬДЕРЕЙ, ДИКИЙ БРОККОЛИ

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

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

19. РОЗОВОЕ УТИНОЕ ФИЛЕ,

СЛАДКИЙ КАРТОФЕЛЬ, КРАСНАЯ КАПУСТА, СОЛЕННЫЕ ЯБЛОКИ

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

———— 10 900 Ft / 31,20 EUR ————

20. МАНГАЛИЦА

ПАСТЕРНАК, СЕЛЬДЕРЕЙ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СОЛИ, КАПУСТА, ЧИПСЫ ИЗ ЧЕРНОЙ КОРНЕПЛОДА

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

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

21. НЕЖНАЯ ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА,

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, ЧЕЧЕВИЦА «КАССУЛЕ»

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

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————



22. НАСТОЯЩИЙ ВЕНГЕРСКИЙ ЛЕЧО,

ТОНКАЯ КОЛБАСА ИЗ МЕЗОБЕРЕНИ, ДОМАШНИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ

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

———— 8 800 Ft / 25,20 EUR ————

ОКЕАН И МОРЕ

OCEAN & MARE

22. СТЕЙК ИЗ НОРВЕЖСКОГО ЛОСОЯ

ЧЕРНЫЙ РИС, МОЛОДОЙ ШПИНАТ С ЦИТРУСОВЫМИ, БЕУРРЕ БЛАНК С ИКРОЙ

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

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

22. ЦЕЛИКОМ ЗАПЕЧЕННЫЙ БРАНЗИНО,

ГРЕМОЛАТА, ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛИМОН

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

———— 12 900 Ft / 36,90 EUR ————



22. КРЕВЕТКИ ПИЛ-ПИЛ,

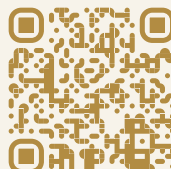
ДОМАШНИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ

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

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

For further languages, please scan me!

Для получения дополнительных
языковых версий меню отсканируйте
QR-код!



МЯСО, ЗАПЕЧЕННОЕ В ПЕЧИ JOSPER MEATS BAKED IN CHARCOAL OVEN

ПЕЧЬ ДЛЯ ОБЖИГА ХОСПЕРА THE JOSPER OVEN

Особый вкус блюдам придает древесный уголь, который превращает сырой продукт в сочное блюдо с традиционным ароматом и идеальной текстурой.

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. ФИЛЕ АНГУС

(250 г, УРУГВАЙ)

Angus Tenderloin steak 250 g (Uruguay)

17 400 Ft / 49,70 EUR

27. РИБАЙ ИЗ ЧЕРНОГО АНГУСА

(250 г, АВСТРАЛИЯ)

Black Angus rib-eye steak 250 g (Australia)

17 400 Ft / 49,70 EUR

28. АРГЕНТИНСКАЯ ВЫРЕЗКА (25 г, АРГЕНТИНА)

Argentinian Angus sirloin steak (250g)

15 900 Ft / 45,40 EUR

29. АМЕРИКАНСКИЙ ПОРТЕРХАУС

(МИН. 1 кг)

USA Porterhouse (min. 1kg)

5 900 Ft/100g

16,90 EUR/100g

30. АВСТРАЛИЙСКИЙ ТОМАГАВК

(МИН. 1 кг)

Australian tomahawk (min. 1kg)

5 900 Ft/100g

16,90 EUR/100g



ГАРНИР И СОУС GARNISHES & SAUCES

31. ХРУСТЯЩИЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПАЛОЧКИ

Crispy french fries

2 400 Ft / 6,90 EUR

32. ОВОЩИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ПЕЧИ JOSPER

Baked vegetables by Josper

2 800 Ft / 8,00 EUR

33. ЖАРЕННЫЙ ПЕРЕЦ ПАДРОН, ОРЕХИ С ПРЯНОСТЯМИ

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

2 600 Ft / 7,40 EUR

34. ЖАРЕННЫЕ СТРУЧКОВЫЕ БОБЫ,

ШИМЕДЖИ, ПОМИДОРЫ

Fried french beans, shimeji, tomatoes

2 800 Ft / 8,00 EUR

35. СОУС ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ

Truffle cream sauce (L,Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

36. СОУС ИЗ ЗЕЛЕННОГО ПЕРЦА

Cognac-green peppercorn sauce (L,Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

37. СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С ТРАВАМИ ROBINSON

Robinson butter with herbs (L,Z,U)

1 500 Ft / 4,30 EUR

38. СОУС

Jus (Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

БУРГЕРЫ BURGERS

39. БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ АНГУС

250 г КОТЛЕТА, МАЙОНЕЗ БАРБЕКЮ, БЕКОН, ЧЕДДЕР, ЛУКОВЫЙ ДЖЕМ

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. СМАШ-БУРГЕР

ДВОЙНАЯ КОТЛЕТА 250 г, СОУС САМАШ, ЧЕДДЕР, КАРАМЕЛИЗОВАННЫЙ ЛУК

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

7 900 Ft / 22,60 EUR



ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA & RISOTTO

41. ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ,

МОЛОДОЙ ШПИНАТ

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

— 7 400 Ft / 21,10 EUR —

42. ГНОЧЧИ СОРРЕНТИНА (ТОМАТНЫЙ СОУС, БАЗИЛИК, МОЦАРЕЛЛА)

Gnocchi Sorrentina (tomato sauce,

basil, mozzarella) (G,T,L,Z)

— 6 900 Ft / 19,70 EUR —

43. ПАППАРДЕЛЛЕ

С РВАНЫМ МЯСОМ ДИКОГО КАБАНА,
ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

*Pappardelle with pulled wild boar meat and
wild mushrooms (G,T,L,Z)*

— 7 600 Ft / 27,10 EUR —

44. СТРОЦЦАПРЕТИ С ТРЮФЕЛЯМИ

ПОЛОСКИ АНГУС-ФИЛЕ, КОМТЕ

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

— 8 200 Ft / 24,30 EUR —

45. РИЗОТТО С СВЕКЛОЙ

ЖАРЕНЫМ КОЗЬИМ СЫРОМ

Beetroot risotto, grilled goat cheese (L,Z)

— 7 200 Ft / 20,60 EUR —

46. РИЗОТТО С ТЫКВОЙ

ГОРГОНЗОЛОЙ, ПОЛОСКАМИ АНГУС-ФИЛЕ,

ОРЕХОВЫМ ПЕСТО

*Pumpkin risotto, gorgonzola, Angus beef
tenderloin stripes, walnut pesto (L,D,Z)*

— 8 200 Ft / 23,40 EUR —

ДЕСЕРТЫ

PASTRY

47. ТИРАМИСУ

Tiramisu (G,T,L)

— 4 200 Ft / 12,00 EUR —

48. ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ

Chocolate soufflé (G,T,L)

— 4 200 Ft / 12,00 EUR —

49. КРЕМ-БРЮЛЕ

Crème brûlée (T,L)

— 4 200 Ft / 12,00 EUR —

50. ЖАРЕНЫЕ ЯБЛОКИ

ГРУШЕВОЕ СОРБЕ, ВАНИЛЬНАЯ ПЕНКА,

ХРУСТЯЩИЙ СЛОЕНЫЙ ПИРОГ

*Baked apple, quince sorbet,
vanilla foam, crispy struel (G,T,L,D)*

— 4 200 Ft / 12,00 EUR —

51. ЖАРЕНЫЙ ТВОРОГ,

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, ЧЕРНИКА,
МИНДАЛЬНАЯ КРОШКА

*Baked cottage cheese cake, blackcurrant,
blueberry, almond crumbs (G,T,M,L,D)*

— 4 200 Ft / 12,00 EUR —



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ВИНА

WINE FROM TOKAJ

Идеальное вино к
идеальному десерту!

«ВИНО КОРОЛЕЙ,,
король вин».

Людовик XV, король Франции

Perfect Wine
for perfect dessert!

“WINE OF KINGS,
King of Wines.”

LOUIS XV OF FRANCE

PATRICIUS TOKAJI ASZÚ, 6 PUTTONYOS

(6 CL | БУТЫЛКА/Bottle)

СЛАДКОЕ БЕЛОЕ ВИНО *sweet white wine*

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



ОТПЕЧАТОК IMPRINT

Если у вас есть аллергия или повышенная чувствительность к каким-либо продуктам питания или напиткам, пожалуйста, сообщите нам об этом заранее. Цены включают НДС 5% на еду и НДС 27% на напитки. Чаевые необязательны, так как вы можете отблагодарить персонал за его доброту и внимание. Мы взимаем плату за обслуживание в размере 15% от общей суммы счёта.

*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