



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 (L,G)*

———— 5 800 Ft / 16,10 EUR ————

2. PATÉ DE HÍGADO DE PATO,

CALABAZA, ALBARICOQUES SECOS, PURÉ DE MANZANA ASADA, REMOLACHA MARINADA
Duck liver pate, pumpkin, dried apricots, baked apple puree, marinated beets (G,T,L,D,M)

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

3. TARTAR DE TERNERA ANGUS,

PEPINILLOS, ALCAPARRAS, MAYONESA JAPONESA, SEMILLAS DE MOSTAZA,
YEMA DE HUEVO DESHIDRATADA
Angus beef tartare, cornichon, capers, Japanese mayonnaise, mustard seeds, dried egg yolk (G,T,L,U,H)

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

4. TATAKI DE ATÚN ROJO,

ENSALADA DE MANGO, CREMA DE AGUACATE, PONZU, YUZU Y SÉSAMO
Red tuna tataki, mango salad, avocado cream, ponzu, sesame with yuzu (R,H,SZ,E)

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

5. CREPES DE HORTOBÁGY, RELLENOS DE CARNE DE POLLO

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

———— 5 900 Ft / 16,90 EUR ————

6. CARPACCIO DE REMOLACHA ASADA,

QUESO AZUL, REMOLACHA AMARILLA MARINADA, NUECES, MANZANA VERDEA
*Roasted beetroot carpaccio, blue cheese,
marinated yellow beetroot, walnuts, green apple (L,D,U,M)*

———— 6 300 Ft / 18,00 EUR ————

7. CESTA DE PAN DE PATATA CASERO

*Basket of homemade
potato bread (G)*
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 (G,T,Z)

4 800 Ft / 13,70 EUR

10. CONSOMÉ DE TERNERA

CON VERDURAS COCIDAS
Y FIDEOS

*Beef consommé with
beef rump, vegetables
and vermicelli (G,T,Z)*

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
BACON, ADEREZO DE CALAMANSI
*Octopus salad with avocado, romaine
lettuce, bacon chips and kalamansi
dressing (SZ,U,P)*

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

13. ENSALADA DE PECHUGA DE PATO AHUMADA

MEZCLA DE LECHUGAS, GRANADA,
SEMILLAS TOSTADAS ESPECIADAS
*Smoked duck breast salad, mixed salad,
pomegranate, spicy roasted seeds (U,M,D)*

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

14. ENSALADA CÉSAR

Caesar salad

14.A CON TIRAS DE PECHUGA

DE POLLO ESPECIADAS
with chicken stripes

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

———— 5 700 Ft / 16,30 EUR ————

14.B CON GAMBAS

AL VINO BLANCO Y AJO

with garlicky-white wine shrimp

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

———— 6 500 Ft / 18,60 EUR ————

CLÁSICOS ROBINSON ROBINSON CLASSICS

15. ESTOFADO DE TERNERA,

PASTA CON REQUESÓN, CREMA AGRIA

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

———— 9 600 Ft / 27,40 EUR ————

16. MUSLO DE PATO CONFITADO,

CREMA DE COL LOMBARD, CVEKEDLI (PASTA TÍPICA) CON COL, JUGO DE MORA

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

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

17. FILETE DE TERNERA A LA VIENESA,

ENSALADA DE PATATA CON MAYONESA

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

———— 9 700 Ft / 27,70 EUR ————

18. PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA,

CHIRIVÍA, REMOLACHA, APIO, BRÓCOLI SILVESTRE

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

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

19. PECHUGA DE PATO ROSADA,

BONIATO, COL LOMBARD, MANZANA SALADA

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

———— 10 900 Ft / 31,20 EUR ————

20. LOMO DE MANGALICA,

CHIRIVÍA, APIO ASADO EN SAL, COL RIZADA, CHIPS DE RABANO NEGRO

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

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

21. CARILLERA DE TERNERA ASADA A FUEGO LENTO,

CREMA DE PATATA, CASSOULET DE LENTEJAS

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

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

22. AUTÉNTICO LECSÓ HÚNGARO

SALCHICHA ATTUMADA DE MEZŐBERÉNY, PAN DE PATATA CASERO

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

———— 8 800 Ft / 25,20 EUR ————

OCÉANO Y MAR OCEAN & MARE

22. 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 (H,L,Z,P)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

22. BRANZINO ASADO ENTERO,

GREMOLATA, LIMÓN ASADO

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

———— 12 900 Ft / 36,90 EUR ————

22. GAMBAS AL PIL PIL,

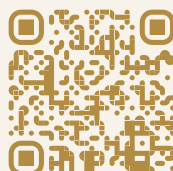
PAN DE PATATA CASERO

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

———— 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 (L,Z)</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 (L,Z)</i>
———— 1 700 Ft / 4,90 EUR ———— |
| 33. VERDURAS ASADAS AL JOSPER, CACAHUETES PICANTES
<i>Grilled padron pepper, spicy hazelnut (D,E,M)</i>
———— 2 600 Ft / 7,40 EUR ———— | 37. MANTEQUILLA ESPECIADA ROBINSON
<i>Robinson butter with herbs (L,U)</i>
———— 1 500 Ft / 4,30 EUR ———— |
| 34. JUDÍAS VERDES ASADAS
SHIMEJI, TOMATE
<i>Fried french beans, shimeji, tomatoes (L,Z)</i>
———— 2 800 Ft / 8,00 EUR ———— | 38. JUGO DE CARNE
<i>Jus (Z)</i>
———— 1 700 Ft / 4,90 EUR ———— |

HAMBURGUESAS BURGERS

- | |
|---|
| 39. HAMBURGUESA ANGUS
250 G DE CARNE, MAYONESA BARBACOA, BACON, QUESO CHEDDAR, MERMELADA DE CEBOLLA MORADA
<i>Angus hamburger, 250g Angus beef patty, bbq mayo, bacon, cheddar, purple onion jam (G,T,L,U,E,H)</i>
———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ———— |
| 40. HAMBURGUESA SMASH
DOBLE HAMBURGUESA DE 250 G, SALSA SAMASH, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CAMELIZADA
<i>Smash burger with double patty (250g), smash sauce, cheddar cheese, caramelized onion (G,T,U,H)</i>
———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ———— |

PASTAS Y RISOTTOS

PASTA & RISOTTO

41. TAGLIATELLE CON SALMÓN,

Y ESPINACAS BABY

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

— 7 400 Ft / 21,10 EUR —

42. GNOCCHI SORRENTINA,

(SALSA DE TOMATE, ALBAHACA,
MOZZARELLA)

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

— 6 900 Ft / 19,70 EUR —

43. PAPARDELLE,

CON CARNE DE JABALÍ DESMENUZADA

Y SETAS DEL BOSQUE

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

— 7 600 Ft / 27,10 EUR —

44. STROZZAPRETI CON TRUFA

TIRAS DE SOLOMILLO ANGUS, COMTÉ

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

— 8 200 Ft / 24,30 EUR —

45. RISOTTO DE REMOLACHA,

CON QUESO DE CABRA A LA PARRILLA

Beetroot risotto, grilled goat cheese (L,Z)

— 7 200 Ft / 20,60 EUR —

46. RISOTTO DE CALABAZA,

GORGONZOLA, TIRAS DE SOLOMILLO ANGUS,

PESTO DE NUECES

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

— 8 200 Ft / 23,40 EUR —

POSTRES

PASTRY

47. TIRAMISÙ

Tiramisu (G,T,L)

— 4 200 Ft / 12,00 EUR —

48. SOUFLÉ DE CHOCOLATE

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. MANZANA ASADA

SORBETE DE MEMBRILLO, CREMA DE

VAINILLA, HOJALDRE CRUJIENTE

Baked apple, quince sorbet,

vanilla foam, crispy struel (G,T,L)

— 4 200 Ft / 12,00 EUR —

51. TARTA DE REQUESÓN AL HORNO,

GROSELLAS NEGRAS, ARÁNDANOS,

CRUMBLE DE ALMENDRA

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

— 4 200 Ft / 12,00 EUR —



OFERTA DE VINOS

WINE FROM TOKAJ

*¡El vino perfecto para
acompañar el postre perfecto!*

**“EL VINO DE REYES,
el rey de los vinos.”**

LUIS XV, REY DE FRANCIA

*Perfect Wine
for perfect dessert!*

**“WINE OF KINGS,
King of Wines.”**

LOUIS XV OF FRANCE

PATRICIUS TOKAJI ASZÚ, 6 PUTTONYOS

(6 CL | BOTELLA/Bottle)

VINO BLANCO DULCE *sweet white wine*

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



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.

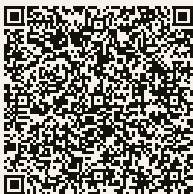
Should you have an allergy or sensitivity to any food or beverage, please indicate it to us in advance.

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
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