



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 (L,G)*
———— 5 800 Ft / 16,10 EUR ————

2. PÂTÉ DE FOIE DE CANARD,

POTIRON, ABRICOTS SECS, PURÉE DE POMMES RÔTIÉS, BETTERAVES MARINÉES
Duck liver pate, pumpkin, dried apricots, baked apple puree, marinated beets (G,T,L,D,M)
———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

3. TARTARE DE BŒUF ANGUS,

CORNICHONS, CÂPRES, MAYONNAISE JAPONAISE, GRAINES DE MOUTARDE, JAUNES D'ŒUFS SÉCHÉS
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 THON ROUGE,

SALADE DE MANGUE, CRÈME D'AVOCAT, PONZU, YUZU ET SÉSAME
Red tuna tataki, mango salad, avocado cream, ponzu, sesame with yuzu (R,H,SZ,E)
———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

5. CRÊPES "HORTOBÁGYI"

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

6. CARPACCIO DE BETTERAVES RÔTIÉS,

FROMAGE BLEU, BETTERAVES JAUNES MARINÉES, NOIX, POMMES VERTES
*Roasted beetroot carpaccio, blue cheese,
marinated yellow beetroot, walnuts, green apple (L,D,U,M)*
———— 6 300 Ft / 18,00 EUR ————

7. MAISON PANIER À PAIN AUX POMMES DE TERRE

*Basket of homemade
potato bread (G)*
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 (G,T,Z)*
4 800 Ft / 13,70 EUR

10. SOUPE DE BŒUF CLASSIQUE

AVEC DES LÉGUMES CUITS
ET DES VERMICELLES
*Beef consommé with
beef rump, vegetables
and vermicelli (G,T,Z)*
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, VINAIGRETTE AU KALAMANSI
*Octopus salad with avocado, romaine
lettuce, bacon chips and kalamansi
dressing (SZ,U,P)*
———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

13. SALADE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ, MÉLANGE DE SALADES,

GRENADE, GRAINES GRILLÉES ÉPICÉES
*Smoked duck breast salad, mixed salad,
pomegranate, spicy roasted seeds (U,M,D)*
———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

14. SALADE CÉSAR

Caesar salad

14.A AVEC LAMELLES DE BLANC
DE POULET ÉPICÉES
with chicken stripes
(G,T,H,L,U,Z) (14)

———— 5 700 Ft / 16,30 EUR ————

14.B AUX CREVETTES
À L'AIL ET AU VIN BLANC
with garlicky-white winen shrimp

(G,R,T,L,Z,U,H) (15)
———— 6 500 Ft / 18,60 EUR ————

CLASSIQUES ROBINSON ROBINSON CLASSICS

15. RAGOÛT DE VEAU,

PÂTES AU FROMAGE BLANC, CRÈME FRAÎCHE
Hungarian veal stew, pasta with sour cream (G,T,L,Z)
———— 9 600 Ft / 27,40 EUR ————

16. CUISSE DE CANARD CONFITE,

CRÈME DE CHOU ROUGE, “CVEKEDLI” AU CHOU, JUS DE MÛRE
Confit duck leg with cabbage noodles, purple cabbage cream, blackberry jus (G,T,Z)
———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

17. VEAU À LA VIENNOISE,

SALADE DE POMMES DE TERRE À LA MAYONNAISE
Breaded veal cutlet, potato salad with mayonnaise (G,T,L,Z,U)
———— 9 700 Ft / 27,70 EUR ————

18. POITRINE DE POULET RÔTIE,

TOPINAMBOUR, BETTERAVE, CÉLERI, BROCOLI SAUVAGE
Grilled pullet breast, Jerusalem artichoke, beetroot, celery, wild broccoli (L,Z,U)
———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

19. POITRINE DE CANARD ROSÉE,

PATATE DOUCE, CHOU ROUGE, POMME SALÉE
Rosé duck breast, sweet potatoes, purple cabbage, salted apple (L,Z)
———— 10 900 Ft / 31,20 EUR ————

20. CÔTE DE MANGALICA,

PANAIS, CÉLERI RÔTI AU SEL, CHOU FRISÉ, CHIPS DE RACINE NOIRE
Mangalica Tenderloin, parsnips, salt-fried celery, kale, black radish chips (L,Z,U)
———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

21. JOUE DE BŒUF FONDANTE,

CRÈME DE POMMES DE TERRE, “CASSOULET” DE LENTILLES
Slowly baked beef cheeks, potato cream, lentil “cassoulet” (L,Z)
———— 9 900 Ft / 28,30 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 (G,Z)
———— 8 800 Ft / 25,20 EUR ————

OCÉAN ET MER OCEAN & MARE

22. 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 (H,L,Z,P)
———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

22. BRANZINO ENTIER RÔTI,

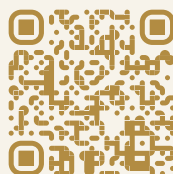
GREMOLATA, CITRON RÔTI
Whole roasted sea bass, gremolata, roasted lemon (H)
———— 12 900 Ft / 36,90 EUR ————

22. CREVETTES PIL PIL,

PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE
Prawns pil-pil with homemade potato bread (G,R,H,L,Z)
———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

For further languages, please scan me!

APour 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

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 (AUSTRALIE)

Black Angus rib-eye steak 250 g (Australia)

17 400 Ft / 49,70 EUR

30. TOMAHAWK AUSTRALIEN

(MIN. 1 KG)

Australian tomahawk (min. 1kg)

5 900 Ft/100g
16,90 EUR/100g

28. FILET ARGENTIN (250 GR)

Argentinian Angus sirloin steak (250g)

15 900 Ft / 45,40 EUR

ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES GARNISHES & SAUCES

31. FRITES CROUSTILLANTES

Crispy french fries

2 400 Ft / 6,90 EUR

35. SAUCE À LA CRÈME DE TRUFFE

Truffle cream sauce (L,Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

32. LÉGUMES CUIITS AU JOSPER

Baked vegetables by Josper

2 800 Ft / 8,00 EUR

36. SAUCE AU POIVRE VERT

Cognac-green peppercorn sauce (L,Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

33. PADRON GRILLÉS,

CACAHUËTES ÉPICÉES

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

2 600 Ft / 7,40 EUR

37. BEURRE AUX HERBES ROBINSON

Robinson butter with herbs (L,U)

1 500 Ft / 4,30 EUR

34. HARICOTS VERTS GRILLÉS,

SHIMEJI, TOMATES

Fried french beans, shimeji, tomatoes (L,Z)

2 800 Ft / 8,00 EUR

38. JUS

Jus (Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

BURGERS BURGERS

39. ANGUS BURGER

250 G DE VIANDE HACHÉE, MAYONNAISE BARBECUE, BACON, CHEDDAR, CONFITURE D'OIGNONS ROUGES

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

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 (G,T,U,H)

7 900 Ft / 22,60 EUR

PÂTES ET RISOTTOS

PASTA & RISOTTO

41. TAGLIATELLES AU SAUMON,

JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS

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

—— 7 400 Ft / 21,10 EUR ——

42. GNOCCHI SORRENTINA,

(SAUCE TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA)

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

—— 6 900 Ft / 19,70 EUR ——

43. PAPARDELLE, AU SANGLIER

EFFILOCHÉ, CHAMPIGNONS DES BOIS

Pappardelle with pulled wild boar meat and

wild mushrooms (G,T,L,Z)

—— 7 600 Ft / 27,10 EUR ——

44. STROZZAPRETI AUX TRUFFES

LAMELLES DE FILET D'ANGUS, COMTÉ

Strozzapreti with truffle, Angus beef tenderloin

stripes, Comté (G,T,L,Z)

—— 8 200 Ft / 24,30 EUR ——

45. RISOTTO À LA BETTERAVE,

FROMAGE DE CHÈVRE GRILLÉ

Beetroot risotto, grilled goat cheese (L,Z)

—— 7 200 Ft / 20,60 EUR ——

46. RISOTTO À LA COURGE,

GORGONZOLA, LAMELLES DE

FILET D'ANGUS, PESTO AUX NOIX

Pumpkin risotto, gorgonzola, Angus beef

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

—— 8 200 Ft / 23,40 EUR ——

DESSERTS

PASTRY

47. TIRAMISU

Tiramisu (G,T,L)

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——

48. SOUFLÉ AU CHOCOLAT

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. POMME CUITE

SORBET À LA POIRE, MOUSSE À LA VANILLE,

FEUILLETÉ CROUSTILLANT

Baked apple, quince sorbet,

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

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——

51. GÂTEAU AU FROMAGE BLANC CUIT,

CASSIS, MYRTILLES,

CRUMBLE AUX AMANDES

Baked cottage cheese cake, blackcurrant,

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

—— 4 200 Ft / 12,00 EUR ——



OFFRE DE VIN

WINE FROM TOKAJ

*Le vin parfait
pour accompagner le dessert
parfait !*

**“LE VIN DES ROIS,
le roi des vins.”**

XV. LOUIS, ROI DE FRANCE

*Perfect Wine
for perfect dessert!*

**“WINE OF KINGS,
King of Wines.”**

LOUIS XV OF FRANCE

PATRICIUS TOKAJI ASZÚ, 6 PUTTONYOS

(6 CL | BOUTEILLE/Bottle)

VIN BLANC DOUX *sweet white wine*

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



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