



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 (I,G)*

5 800 Ft / 16,10 EUR

2. פטה כבד אווז,

דלעת, משמשים מיובשים, מחית תפוחים צליה, סלק מושרה
Duck liver pate, pumpkin, dried apricots, baked apple puree, marinated beets (G,T,L,D,M)

7 900 Ft / 22,60 EUR

3. סרטור בקר אנגוס

קורנישונים, צלפים, מיונז יפני, זרעי חרדל, חלמון ביצה מיובש
Angus beef tartare, cornichon, capers, Japanese mayonnaise, mustard seeds, dried egg yolk (G,T,L,U,H)

6 900 Ft / 19,70 EUR

4. טאטאקי טונה אדומה,

סלט מנגו, קרם אבוקדו, פונזו, יוזו שומשום
Red tuna tataki, mango salad, avocado cream, ponzu, sesame with yuzu (R,H,SZ,E)

7 900 Ft / 22,60 EUR

5. פנקייקים הורטובאג

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

5 900 Ft / 16,90 EUR

6. קרפצ'יו סלק צלוי,

גבינה כחולה,
סלק צהוב במרינדה, אגוזי מלך, תפוח ירוק
*Roasted beetroot carpaccio, blue cheese,
marinated yellow beetroot, walnuts, green apple (L,D,U,M)*

6 300 Ft / 18,00 EUR

7. סלסת לחם תפוחי אדמה ביתית

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

4 800 Ft / 13,70 EUR

10. מרק בקר קלאסי עם

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

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, רוטב
קלמנסי

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

6 900 Ft / 19,70 EUR

13. סלט חזה ברווז מעושן

סלט מעורב, רימון, זרעים קלויים
מתובלים
*Smoked duck breast salad, mixed salad,
pomegranate, spicy roasted seeds (U,M,D)*

6 900 Ft / 19,70 EUR

14. סלט קיסר עם

*Caesar salad
14.A רצועות חזה עוף חריפות
with chicken stripes
(G,T,H,L,U,Z) (14)*

5 700 Ft / 16,30 EUR

*14.B שרימפס בין לבן ושום
with garlicky-white winen shrimp
(G,R,T,L,Z,U,H) (15)*

6 500 Ft / 18,60 EUR

קלאסיקות רובינסון

ROBINSON CLASSICS

15. תבשיל בקר,

אטריות גבינת קוטג', שמנת חמוצה

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

9 600 Ft / 27,40 EUR

16. רגל ברווז קונפי

קרם כרוב אדום, צ'בקדלי כרוב, רוטב אוכמניות

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

9 900 Ft / 28,30 EUR

17. שניצל וינר עגל,

סלט תפוחי אדמה עם מיונז

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

9 700 Ft / 27,70 EUR

18. סלט תפוחי אדמה עם מיונז

ארטישוק ירושלמי, סלק, סלרי, ברוקולי בר

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

8 900 Ft / 25,40 EUR

19. חזה ברווז רוזה,

בטטה, כרוב אדום, תפוח מלוח

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

10 900 Ft / 31,20 EUR

20. פילה חזיר מנגליקה,

פארסניפ, סלרי אפוי במלח, קייל מסולסל, צ'פס סלסיפי שחור

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

9 900 Ft / 28,30 EUR

21. לחי בקר רכה,

קרם תפוחי אדמה, קסולט עדשים

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

9 900 Ft / 28,30 EUR

22. לקסו הונגרי אותנטי,

נקניק דק ממזובריני, לחם תפוחי אדמה תוצרת בית

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

8 800 Ft / 25,20 EUR

אוקיינוס וים

OCEAN & MARE

22. סטייק סלמון נורבגי,

אורז שחור, תרד בייבי עם הדרים, קוויאר בור בלאן

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

9 900 Ft / 28,30 EUR

22. ברנזינו צלוי שלם,

גרמולטה, לימון צלו

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

12 900 Ft / 36,90 EUR

22. שרימפס פיל פיל,

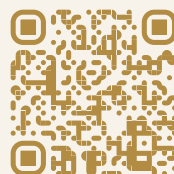
לחם תפוחי אדמה תוצרת בית

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

8 900 Ft / 25,40 EUR

For further languages, please scan me!

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



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 250

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 250

Argentinian Angus sirloin steak (250g)

15 900 Ft / 45,40 EUR

תוספות ורטבים GARNISHES & SAUCES

31. צ'יפס פריך

Crispy french fries

2 400 Ft / 6,90 EUR

35. רוטב שמנת כמהי

Truffle cream sauce (L,Z)

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 (L,Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

33. פלפלי פדרון בגריל

D בוטנים חריפים

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

2 600 Ft / 7,40 EUR

37. ממת עשבי תיבול רובינסו

Robinson butter with herbs (L,U)

1 500 Ft / 4,30 EUR

34. שעועית ירוקה צלויה,

פטריות שימג'י, עגבניות

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

2 800 Ft / 8,00 EUR

38. רוטב

Jus (Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

המבורגרים BURGERS

39. המבורגר אנגוס

קציצה 250 גרם, מיוז ברביקיו, בייקון, צד, ריבת בצל סגול

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. המבורגר סמאש

קציצה כפולה 250 גרם, רוטב סמאש, צד, בצל מקורמל

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

7 900 Ft / 22,60 EUR

פסטה וריזוטו PASTA & RISOTTO

41. טליאטלה עם סלמון ועלי.

תדר צעירים
Tagliatelle with salmon, baby spinach (G,T,H,L,Z)
7 400 Ft / 21,10 EUR

42. ניוקי סורנטינה.

רטב עגבניות, בזיליקום, מוצרלה
Gnocchi Sorrentina (tomato sauce, basil, mozzarella) (G,T,L,Z)
6 900 Ft / 19,70 EUR

43. פפרדלה.

עם בשר חזיר בר מפורק ופטריות בר
Pappardelle with pulled wild boar meat and wild mushrooms (G,T,L,Z)
7 600 Ft / 27,10 EUR

44. סטרוזאפריטי עם כמהין.

רצועות בקר אנגוס, גבינת קומטה
Strozzapreti with truffle, Angus beef tenderloin stripes, Comté (G,T,L,Z)
8 200 Ft / 24,30 EUR

45. ריזוטו סלק עם.

גבינת עזים בגריל
Beetroot risotto, grilled goat cheese (L,Z)
7 200 Ft / 20,60 EUR

46. ריזוטו דלעת עם.

גורגונזולה, רצועות בקר אנגוס, פסטו אגוזי מלך
Pumpkin risotto, gorgonzola, Angus beef tenderloin stripes, walnut pesto (L,D,Z)
8 200 Ft / 23,40 EUR

קינוחים PASTRY

47. טירמיסו.

Tiramisu (G,T,L)
4 200 Ft / 12,00 EUR

48. סופלה שוקולד.

Chocolate soufflé (G,T,L)
4 200 Ft / 12,00 EUR

49. קרם ברולה.

Crème brûlée (T,L)
4 200 Ft / 12,00 EUR

50. תפוח מטונג.

סורבה חבושים, קצף וניל, שטרודל פריך
Baked apple, quince sorbet, vanilla foam, crispy strudel (G,T,L)
4 200 Ft / 12,00 EUR

51. עוגת גבינה אפויה.

סורבה חבושים, קצף וניל, שטרודל פריך
Baked cottage cheese cake, blackcurrant, blueberry, almond crumbs (G,T,M,L,D)
4 200 Ft / 12,00 EUR



הצעת יין WINE FROM TOKAJ

היין המושלם לליווי קינוח מושלם!

“יין המלכים”
“מלך היינות”.

לואי ה-15, מלך צרפת

Perfect Wine
for perfect dessert!

“WINE OF KINGS,
King of Wines.”

LOUIS XV OF FRANCE

PATRICIUS TOKAJI ASZÚ, 6 PUTTONYOS

(6 CL | בקבוק/Bottle)

יין לבן מתוק sweet white wine

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

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