



*A*  
MERA VIGLIOSO

# 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,D,M)*  
———— 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,H)*  
———— 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,M)*  
———— 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 ————

### 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. 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 ————

**14.B** CON GAMBERETTI  
ALL'AGLIO E VINO BIANCO  
with garlicky-white winen shrimp  
(G,R,T,L,Z,U,H) (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 (G,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,U)*

———— 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,U)*

———— 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,

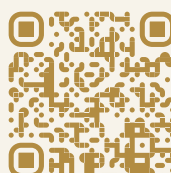
PANE DI PATATE FATTO IN CASA

*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,U)*

1 500 Ft / 4,30 EUR

#### 34. FAGIOLI AL FORNO,

FUNGHI SHIMEJI E POMODORI

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

2 800 Ft / 8,00 EUR

#### 38. SUCCO

*Jus (Z)*

1 700 Ft / 4,90 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,H)*

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,H)*

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 struel (G,T,L)*

—— 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

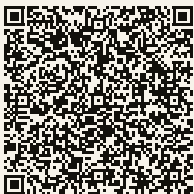
Se avete allergie o intolleranze a cibi o bevande, vi preghiamo di comunicarcelo in anticipo. I prezzi includono il 5% di IVA per i cibi e il 27% di IVA per le bevande. La mancia è facoltativa, così potrete ricompensare la gentilezza e l'attenzione del personale. Al conto totale verrà aggiunto un supplemento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