



훌륭한

메뉴

THE MARVELLOUS
Menu



전채 요리 STARTERS

1. 로빈슨 타파스 플래터

파르마 햄, 메조베렌지 얇은 소시지, 코파, 염소 치즈, 아티초크, 올리브
*Robinson tapas plate - Parma ham, smoked sausage from Mezőberény,
 Coppa, goat cheese, artichoke, olives (L,G)*

———— 5 800 Ft / 16,10 EUR ————

2. 오리 간 파테

호박, 말린 살구, 구운 사과 퓨레, 마리네이드 비트
Duck liver pate, pumpkin, dried apricots, baked apple puree, marinated beets (G,T,L,D,M)

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

3. 앵거스 소고기 타르타르,

코니송, 카프르 베리, 일본식 마요네즈, 겨자씨, 건조한 달걀 노른자
Angus beef tartare, cornichon, capers, Japanese mayonnaise, mustard seeds, dried egg yolk (G,T,L,U,H)

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

4. 붉은 참치 타타키,

망고 샐러드, 아보카도 크림, 폰즈, 유자 참깨
Red tuna tataki, mango salad, avocado cream, ponzu, sesame with yuzu (R,H,SZ,E)

———— 7 900 Ft / 22,60 EUR ————

5. 호르토바지 팬케이크

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

———— 5 900 Ft / 16,90 EUR ————

6. 구운 비트 카르파초,

블루 치즈, 절인 노란 비트, 호두, 녹색 사과
*Roasted beetroot carpaccio, blue cheese,
 marinated yellow beetroot, walnuts, green apple (L,D,U,M)*

———— 6 300 Ft / 18,00 EUR ————

7. 수제 감자빵 바 구니

*Basket of homemade
 potato bread (G)*
 900 Ft / 2,60 EUR

8. 엑스트라 버진 올리브 오일

Extra virgin olive oil
 1 000 Ft / 2,90 EUR

수프 SOUPS

9. 앵거스 소고기 굴 라시 수프,

앵거스 소고기 굴라시
수프,

*Hungarian Angus beef
 Goulash soup
 with noodles (G,T,Z)*

———— 4 800 Ft / 13,70 EUR ————

10. 앵거스 소고기 굴 라시 수프, 삶은 야채,

실국수

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

———— 4 800 Ft / 13,70 EUR ————

11. 계절 수프

Seasonal soup

———— 4 400 Ft / 12,60 EUR ————

샐러드 SALADS

12. 문어 샐러드

아보카도, 로메인 상추, 베이컨 칩, 칼라
만시 드레싱

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

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

14. 샐러드 믹스, 석류, 향신료로 볶은 씨앗

Caesar salad

14.A 매콤한 닭가슴살 스트립
with chicken stripes

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

———— 5 700 Ft / 16,30 EUR ————

13. 훈제 오리 가슴살 샐러드

샐러드 믹스, 석류, 향신료로 볶은 씨앗
*Smoked duck breast salad, mixed salad,
 pomegranate, spicy roasted seeds (U,M,D)*

———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

14.B 화이트 와인 마늘 새우

with garlicky-white wine shrimp

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

———— 6 500 Ft / 18,60 EUR ————

로빈슨 클래식
ROBINSON CLASSICS

15. 송아지 스투,
두부 수자, 사워크림

Hungarian veal stew, pasta with sour cream (G,T,L,Z)
———— 9 600 Ft / 27,40 EUR ————

16. 오리 다리 콩피,

자색 양배추 크림, 양배추 채에들리, 블랙베리 주스
Confit duck leg with cabbage noodles, purple cabbage cream, blackberry jus (G,T,Z)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

17. 송아지 비엔나식,

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

———— 9 700 Ft / 27,70 EUR ————

18. 로스팅한 닭가슴살,

샐러리, 비트, 셀러리, 야생 브로콜리
Grilled pullet breast, Jerusalem artichoke, beetroot, celery, wild broccoli (L,Z,U)

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

19. 로제 오리 가슴살,

고구마, 자색 양배추, 소금에 절인 사과
Rosé duck breast, sweet potatoes, purple cabbage, salted apple (L,Z)

———— 10 900 Ft / 31,20 EUR ————

20. 망갈리카 돼지 안심,

파스텔나크, 소금에 구운 셀러리, 풋콩, 검은 뿌리 채소 칩
Mangalica Tenderloin, parsnips, salt-fried celery, kale, black radish chips (L,Z,U)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

21. 부드러운 소고기 볼,

감자 크림, 렌즈콩 '카수레'
Slowly baked beef cheeks, potato cream, lentil "cassoulet" (L,Z)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

22. 진짜 헝가리 레초,

메조베렌지 얇은 소시지, 집에서 만든 감자 빵
Real hungarian lecsó, smoked sausage from Mezőberény, home-made potato bread (G,Z)

———— 8 800 Ft / 25,20 EUR ————

바다 & 해양
OCEAN & MARE

22. 노르웨이 연어 스테이크,

검은 쌀, 시트러스 베이비 시금치, 캐비어 버르 블랑
Norwegian salmon steak, black rice, citrus baby spinach, caviar beurre blanc (H,L,Z,P)

———— 9 900 Ft / 28,30 EUR ————

22. 통구이 브란치노,

그레몰라타, 구운 레몬
Whole roasted sea bass, gremolata, roasted lemon (H)

———— 12 900 Ft / 36,90 EUR ————

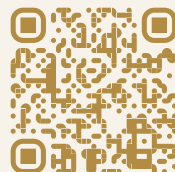
22. 새우 필 필,

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

———— 8 900 Ft / 25,40 EUR ————

For further languages, please scan me!

메뉴의 다른 언어 버전을 보려면 QR 코드를
스캔하세요!



조스퍼에서 구운 고기
MEATS BAKED IN CHARCOAL OVEN

조스퍼 가마
THE JOSPER OVEN

이 요리의 특별한 맛은 숯 덕분에 나오는데, 숯은 생재료를 전통적인 향과 완벽한 질감을 지닌 육즙이 풍부한 요리로 바꿔줍니다.

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. 앵거스 안심

250 G (우루과이)

Angus Tenderloin steak 250 g (Uruguay)

17 400 Ft / 49,70 EUR

29. 미국 포터하우스

(최소 1 KG)

USA Porterhouse (min. 1kg)

5 900 Ft/100g

16,90 EUR/100g

27. 블랙 앵거스 립아이

250 G (호주)

Black Angus rib-eye steak 250 g (Australia)

17 400 Ft / 49,70 EUR

30. 호주 토마호크

(최소 1 KG)

Australian tomahawk (min. 1kg)

5 900 Ft/100g

16,90 EUR/100g

28. 아르헨티나 등심 (250 G)

Argentinian Angus sirloin steak (250g)

15 900 Ft / 45,40 EUR

곁들임 & 소스
GARNISHES & SAUCES

31. 바삭한 감자튀김

Crispy french fries

2 400 Ft / 6,90 EUR

35. 송로버섯 크림 소스

Truffle cream sauce (L,Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

32. 조스퍼로 구운 야채

Baked vegetables by Jospier

2 800 Ft / 8,00 EUR

36. 코냑 그린베르그 소스

Cognac-green peppercorn sauce (L,Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

33. 그릴에 구운 파드론 파프리카,

향신료가 들어간 땅콩

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

2 600 Ft / 7,40 EUR

37. 로빈슨 허브 버터

Robinson butter with herbs (L,U)

1 500 Ft / 4,30 EUR

34. 구운 완두콩,

시메지, 토마토

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

2 800 Ft / 8,00 EUR

38. 육수

Jus (Z)

1 700 Ft / 4,90 EUR

버거
BURGERS

39. 앵거스 버거

250 G 패티, 바비큐 마요네즈, 베이컨, 체다 치즈, 적양파 잼

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. 스매시 버거

더블 패티 (250 G), 스매시 소스, 체다 치즈, 캐러멜라이즈드 양파

Smash burger with double patty (250g), smash sauce,

cheddar cheese, caramelized onion (G,T,U,H)

7 900 Ft / 22,60 EUR

파스타 & 리조또
PASTA & RISOTTO

41. 연어 tagliatelle,
베이비 시금치
Tagliatelle with salmon, baby spinach (G,T,H,L,Z)
———— 7 400 Ft / 21,10 EUR ————

42. 뇨키 소렌티나
(토마토 소스, 바질, 모짜렐라)
Gnocchi Sorrentina (tomato sauce, basil, mozzarella) (G,T,L,Z)
———— 6 900 Ft / 19,70 EUR ————

45. 비트 리조또,
그릴드 염소 치즈
Beetroot risotto, grilled goat cheese (L,Z)

43. 파파르델레 찢은 멧돼지 고기,
숲 버섯
Pappardelle with pulled wild boar meat and wild mushrooms (G,T,L,Z)
———— 7 600 Ft / 27,10 EUR ————

44. 송로버섯 스트로자프레티,
앵거스 안심 스트립, 콩테
Strozzapreti with truffle, Angus beef tenderloin stripes, Comté (G,T,L,Z)
———— 8 200 Ft / 24,30 EUR ————

———— 7 200 Ft / 20,60 EUR ————

46. 호박 리조또,
고르곤졸라, 앵거스 안심 스트립, 호두 페스토
Pumpkin risotto, gorgonzola, Angus beef tenderloin stripes, walnut pesto (L,D,Z)
———— 8 200 Ft / 23,40 EUR ————

디저트
PASTRY

47. 티라미수
Tiramisu (G,T,L)
———— 4 200 Ft / 12,00 EUR ————

48. 초콜릿 수플레
Chocolate soufflé (G,T,L)
———— 4 200 Ft / 12,00 EUR ————

49. 크림 브뤼레
Crème brûlée (T,L)
———— 4 200 Ft / 12,00 EUR ————

50. 구운 사과,
배 사과 셔벗, 바닐라 크림, 바삭한 스트루델
Baked apple, quince sorbet, vanilla foam, crispy strudel (G,T,L)
———— 4 200 Ft / 12,00 EUR ————

51. 구운 치즈 케이크,
검은 건포도, 블루베리, 아몬드 가루
Baked cottage cheese cake, blackcurrant, blueberry, almond crumbs (G,T,M,L,D)
———— 4 200 Ft / 12,00 EUR ————



와인 제공
WINE FROM TOKAJ

달콤한 화이트 와인

“왕들의 와인,
“와인의 왕.”

프랑스의 왕 루이 15세

*Perfect Wine
for perfect dessert!*

“**WINE OF KINGS,**
King of Wines.”

LOUIS XV OF FRANCE

PATRICIUS TOKAJI ASZÚ, 6 PUTTONYOS

(6 CL | 병/Bottle)

달콤한 화이트 와인 *sweet white wine*

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

날인 IMPRINT

음식이나 음료에 알레르기나 민감증이 있으시면 미리 알려주세요. 음식 가격에는 5%의 부가세, 음료에는 27%의 부가세가 포함되어 있습니다. 팁은 선택 사항이므로 직원의 친절과 배려에 보답하실 수 있습니다. 총 계산서에 15%의 서비스 요금이 부과됩니다.

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