



ELŐÉTEL

RICOTTAKRÉM

Oregánópesto, fekete olíva,
marokkói citrom, focaccia
(1,7,8) V
2590 Ft

VÖRÖSTONHAL CARPACCIO

Édeskömény, citrus, szardella vinaigrette
(4,10)
3390 Ft

BÉLSZÍN TATÁR

Kapribogyó, aszalt paradicsom, fűrjtojás
(1,3)
4390 Ft

FEKETEKAGYLÓ

Fehérbor, petrezselyem, fokhagyma
(1,2,4,9,12,14)
4490 Ft

PADLIZSÁN PARMIGIANA

Grillezett padlizsán, fior di latte,
parmezán, bazsalikomolaj
(7) V
2490 Ft

LIBAMÁJ TERRINE

Szilva, karamellizált hagyma
(1,7,12)
4590 Ft

HÁZI TÉSZTA, RIZOTTÓ

CARBONARA

Rigatoni, guanciale szalonna, pecorino, tojás
(1,3,7,12)
3390 Ft

BOLOGNESE

Pappardelle, bolognai ragu
(1,3,7,9,12)
3390 Ft

RICOTTA GNOCCHI

Spenót, pisztácia
(7,8)
3690 Ft

'NDUJA

Papfojtó tészta, 'nduja, rukkola, pecorino
(1,3,7,9,12)
3390 Ft

ZÖLD LASAGNA

Bolognai ragu, besamel, parmezán
(1,3,7,9,12)
3490 Ft

TENGER GYÜMÖLCSEI

Spagetti, feketekagyló, tintahal, rák,
fokhagyma, fehérbor
(1,2,3,4,9,12,14)
6990 Ft

SÜTŐTÖK

Agnolotti, kecskesajt, barna vaj, zsálya, tökmag
(1,3,7,8,9) V
3290 Ft

CÉKLA RIZOTTÓ

Marinált cékla, ricotta, dió
(7,8,9,12) V
3390 Ft

Tésztáink gluténmentesen is elkészíthetők.
Kérem érdeklődn a felszolgálónál!

1 € = 345 HUF

Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy a számla végösszege 13,5 %-os szervízdíjat tartalmaz. Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy fél adag étel rendelése esetén az ár 70%-át számítjuk fel.

ÉTELALLERGÉNEK: 1. Gluténtartalmú gabonafélék, 2. Rákfélék, 3. Tojás, 4. Hal, 5. Földimogyoró, 6. Szójabab, 7. Tej, 8. Diófélék, 9. Zeller, 10. Mustár, 11. Szezámmag, 12. Kéndioxid és szulfidok, 13. Csillagfűrt, 14. Puhatestűek (kagyló, tintahal, polip)

LEVES

OLASZ PARADICSOMLEVES

Bazsalikomolaj, mozzarella toast
(1,7,9) V
1990 Ft

MARHAHÚSLEVES

Húsos tortellini, sárgarépa, zeller
(1,3,7,9)
1990 Ft

HALLEVES

Tintahal, feketekagyló, branzino
(2,4,12,14)
3190 Ft

SZEZONÁLIS KRÉMLEVES

Kérem érdeklődjön a felszolgálónál
(7,8,9)
1990 Ft

SALÁTA

TG CÉZÁR-SALÁTA csirke / rák

Római saláta, ropogós kapribogyó, parmezán
(1,2,3,4,7,10,12)
3990 Ft / 4590 Ft

BURRATA

Koktélparadicsom, bazsalikom olaj,
szárított olívbogyó
(7,12) V
4490 Ft

SÜTŐTÖK

Radicchio, cékla, TG vinaigrette
(8,12) V
2890 Ft

FATÜZELÉSES PIZZA

BUFALINA

Paradicsomszós, bivalytejes mozzarella,
koktélparadicsom, bazsalikom
(1,7) V
3490 Ft

BIANCA

Cukinikrém, grillezett cukkini, kecskesajt, pisztácia
(1,7,8) V
3690 Ft

COTTO

Prosciutto cotto, burrata, tejszínes krém,
peperoncino
(1,7)
3990 Ft

EMILIANA

Paradicsomszós, mozzarella, pármái sonka,
parmezán
(1,7)
3690 Ft

ABRUZZESE

Paradicsomszós, mozzarella, csípős szalámi, sonka
(1,7) CS
3690 Ft

'NDUJA

Paradicsomszós, ricotta, 'nduja,
édeskömény krém, citrom
(1,7)
3690 Ft

PUTTANESCA

Aszalt koktélparadicsom, fekete olíva,
kapri bogyó, szardella, petrezselyemolaj
(1,4,7)
3690 Ft

TG

Paradicsomszós, füstölt kacsamell, parmezán,
karamellizált lilahagyma, chili
(1,7,12) CS
3990 Ft

FŐÉTEL

SERPENYŐS RÁK

Pikáns paradicsomszós, pirított kovászos kenyér
(1,2,4,7,9,12) CS
5990 Ft

BRANZINO

Articsókasaláta
(4,7,12)
5790 Ft

KACSAMELL

Vad brokkoli, mandula, vörösboros jus
(8,12)
5390 Ft

BÁRÁNYCSÜLÖK

Polenta, salsa verde, jus
(7,8,9,12)
9990 Ft

FASZÉNYEN KÉSZÜLT ÉTEL KÖRET VÁLASZTÁSA JAVASOLT

RIB-EYE

Omaha rib-eye (min. 400 g)
100 g / 4990 Ft

BÉLSZÍN

Uruguayi bélszín (220 g)
9990 Ft

T-BONE

Érlelt Omaha T-bone (min. 1100 g)
100 g / 3990 Ft

LAZAC

Grillezett lazac steak
(4)
4890 Ft

TINTAHAL

Grillezett tintahal
(14)
6990 Ft

MÁRTÁS

— mind —
790 Ft

ZÖLDBORS MÁRTÁS

(7,12)

SÜLT PAPRIKA-MÁRTÁS

(7,12)

CITROMOS OREGÁNÓPESTO

(8,12)

JUS

(7)

KÖRET

— mind —
1690 Ft

SPENÓT

Fokhagyma, citrom, vaj
(7) V

GRILL ZÖLDSÉG

Rozmaring, fokhagyma
V

PORTOBELLO GOMBA

Pesto
(7,8) V

POLENTA

Vad gomba, parmezán
(7) V

KEMENCÉS BURGONYA

Rozmaring, maldon só, olívaolaj

CS: Csípős ételek
V: Vegetáriánus ételek



STARTER

RICOTTA CREAM

Oregano pesto, black olives,
Moroccan lemon, focaccia
(1,7,8) V
7,5 €

RED TUNA CARPACCIO

Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
(4,10)
9,8 €

BEEF TARTARE

Caper, sun dried tomato, quail egg
(1,3)
12,7 €

MUSSELS

White wine, parsley, garlic
(1,2,4,9,12,14)
13 €

EGGPLANT PARMIGIANA

Grilled eggplant, fior di latte, parmesan, basil oil
(7) V
7,2 €

GOOSE LIVER TERRINE

Plum, caramelized onion
(1,7,12)
13,3 €

HOMEMADE PASTA, RISOTTO

CARBONARA

Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
(1,3,7,12)
9,8 €

BOLOGNESE

Pappardelle, bolognese ragu
(1,3,7,9,12)
9,8 €

RICOTTA GNOCCHI

Spinach, pistachio
(7,8)
10,7 €

'NDUJA

Strozzapreti, 'nduja, arugula, pecorino
(1,3,7,9,12)
9,8 €

GREEN LASAGNA

Bolognese, bechamel, parmesan
(1,3,7,9,12)
10,1 €

FRUTTI DI MARE

Spaghetti, black mussel, squid, prawn,
garlic, white wine
(1,2,3,4,9,12,14)
20,3 €

PUMPKIN

Agnolotti, goat cheese, brown butter,
sage, pumpkin seed
(1,3,7,8,9) V
9,5 €

BEETROOT RISOTTO

Marinated beetroot, ricotta, walnut
(7,8,9,12) V
9,8 €

We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

1 € = 345 HUF

In case of paying in Euro the change will be given in
Hungarian forint (HUF).

Dear Customers! Please note that we have an additional
13,5 % service charge. Please notice that by ordering a
half-size dish you will have to pay 70% of the price.

ALLERGEN INFORMATION: 1. Cereals containing gluten,
2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soybeans,
7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame seeds,
12. Sulphur dioxide and sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs

SOUP

ITALIAN TOMATO SOUP

Basil oil, mozzarella toast
(1,7,9) V
5,8 €

BEEF BROTH

Meat tortellini, carrot, celery
(1,3,7,9)
5,8 €

FISH SOUP

Squid, black mussel, branzino
(2,4,12,14)
9,2 €

SEASONAL CREAM SOUP

Please ask your waiter
(7,8,9)
5,8 €

SALAD

TG CAESAR SALAD chicken / prawn

Romaine lettuce, crispy caper, parmesan
(1,2,3,4,7,10,12)
11,6 € / 13,3 €

BURRATA

Cherry tomato, basil oil, dried olive
(7,12) V
13 €

PUMPKIN

Radicchio, beetroot, TG vinaigrette
(8,12) V
8,4 €

WOOD OVEN PIZZA

BUFALINA

Tomato sauce, buffalo mozzarella,
cherry tomato, basil
(1,7) V
10,1 €

BIANCA

Zucchini cream, grilled zucchini,
goat cheese, pistachio
(1,7,8) V
10,7 €

COTTO

Prosciutto cotto, burrata, cream, peperoncino
(1,7)
11,6 €

EMILIANA

Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma,
parmesan
(1,7)
10,7 €

ABRUZZESE

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham
(1,7) H
10,7 €

'NDUJA

Tomato sauce, ricotta, 'nduja, sweet fennel cream,
lemon
(1,7)
10,7 €

PUTTANESCA

Sun dried tomato, black olive, caper,
anchovy, parsley oil
(1,4,7)
10,7 €

TG

Tomato sauce, smoked duck breast, parmesan,
caramelized onion, chili
(1,7,12) H
11,6 €

MAIN DISH

PAN-ROASTED PRAWNS

Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
(1,2,4,7,9,12) H
17,4 €

BRANZINO

Artichoke salad
(4,7,12)
16,8 €

DUCK BREAST

Wild broccoli, almond, red wine jus
(8,12)
15,6 €

LAMB SHANK

Polenta, salsa verde, jus
(7,8,9,12)
29 €

CHARCOAL GRILLED DISH

SIDE DISH SUGGESTED

RIB-EYE

Omaha rib-eye (min. 400 g)
100 g / 14,5 €

FILLET MIGNON

Uruguay filet mignon (220 g)
29 €

T-BONE

Aged Omaha T-bone (min. 1100 g)
100 g / 11,6 €

SALMON

Grilled salmon steak
(4)
14,2 €

SQUID

Grilled squid
(14)
20,3 €

SAUCE

— all at —
2,3 €

GREEN PEPPER SAUCE

(7,12)

GRILLED BELL PEPPER SAUCE

(7,12)

LEMON OREGANO PESTO

(8,12)

JUS

(7)

SIDE

— all at —
4,9 €

SPINACH

Garlic, lemon, butter
(7) V

GRILLED VEGETABLES

Rosemary, garlic
V

PORTOBELLO MUSHROOM

Pesto
(7,8) V

POLENTA

Wild mushroom, parmesan
(7) V

OVEN BAKED POTATO

Rosemary, maldon salt, olive oil

H: Hot
V: Vegetarians