

VORSPEISE / STARTER

RICOTTA RICOTTA

Pesto, Zucchini, Focaccia
Pesto, courgette, focaccia
3 990 Ft / 10,9 €
(1,7) V

VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO

Kalbfleisch, Thunfischcreme,
Selleriechips, marokkanische Zitrone
Veal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon
6 590 Ft / 18,1 €
(4,9,12)

SCHWARZMUSCHELN MUSSELS

Weißwein, Meeresspargel, Petersilie, Knoblauch
White wine, salicornia,
parsley, garlic
5 690 Ft / 15,6 €
(2,4,9,12,14)

LENDENTATAR BEEF TARTARE

getrocknete Tomaten, Aioli, grüne Erbsen, Wachteleier
Sun-dried tomato, aioli,
green peas, quail egg
6 590 Ft / 18,1 €
(1,3,12)

ROTTUNFISCH-CARPACCIO YELLOWTAIL CARPACCIO

süßer Kümmel, Zitrusfrüchte, Sardellenvinaigrette
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
5 490 Ft / 15 €
(4,10)

KRAKE-CARPACCIO OCTOPUS CARPACCIO

marokkanische Zitrone,
getrocknete Tomaten, Rucola
Moroccan lemon, dried tomato,
rocket salad
6 990 Ft / 19,2 €
(14)

SUPPE / SOUP

ITALIENISCHE TOMATENSUPPE ITALIAN TOMATO SOUP

Basilikumöl, Mozzarella-Toast
Basil oil, mozzarella toast
3 490 Ft / 9,6 €
(1,7,9) V

SAISONALE CREMESUPPE SEASONAL CREAM SOUP

Bitte, fragen Sie den Kellner (die Kellnerin)
Please ask your waiter
3 490 Ft / 9,6 €
(7) V

RINDFLEISCHSUPPE BEEF BROTH

Tortellini mit Fleisch, Karotten, Sellerie
Meat tortellini, carrot, celery
3 490 Ft / 9,6 €
(1,3,7,9)

FISCHSUPPE FISH SOUP

Tintenfisch, schwarze Muscheln, Branzino
Squid, black mussel, branzino
4 390 Ft / 12,0 €
(2,4,12,14)

HAUSGEMACHTE NUDELN, RISOTTO / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

WALDPILZ WILD MUSHROOM

Agnolotti, Pilzvelouté vom Grill, Petersilienchips
Agnolotti, grilled mushroom velouté, parsley chips
5 590 Ft / 15,3 €
(1,3,7) V

BOLOGNESE BOLOGNESE

Pappardelle, Bolognese-Ragout
Pappardelle, bolognese ragu
5 190 Ft / 14,2 €
(1,3,9,12)

LACHS SALMON

Ravioli, Safran, Spinat, Forellenkaviar
Ravioli, saffron, spinach, trout caviar
5 990 Ft / 16,4 €
(1,3,4,7,14)

GRÜNE ERBSEN GREEN PEA

Ricotta-Gnocchi, Ziegenkäse, Pistazien
Ricotta gnocchi, goat cheese, pistachio
5 590 Ft / 15,3 €
(3,7) V

GRÜNE LASAGNE GREEN LASAGNA

Bolognese-Ragout, Béchamel, Parmesan
Bolognese, bechamel, parmesan
5 390 Ft / 14,8 €
(1,3,7,9,12)

MEERESFRÜCHTE FRUTTI DI MARE

Spaghetti, schwarze Muscheln, Tintenfisch,
Krabbe, Knoblauch, Weißwein
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
8 790 Ft / 24,1 €
(1,2,3,4,9,12,14)

CARBONARA CARBONARA

Rigatoni, Guanciale-Speck, Pecorino, Ei
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 190 Ft / 14,2 €
(1,3,7,12)

TG ARRABBIATA TG ARRABBIATA

geröstete Paprikaschoten, Stracciatella, Lendenstreifen
Roasted red pepper, stracciatella, beef tenderloin strips
7 290 Ft / 20 €
(1,3,7) CS/H

GARNELEN SHRIMP

Arborioreis, Hummerbutter, Safran, grünes Öl
Arborio rice, lobster butter, saffron, green oil
7 690 Ft / 21,1 €
(2,4,7,14)

Unsere Nudeln können auch glutenfrei zubereitet werden. Bitte, fragen Sie den Kellner (die Kellnerin)!

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

SALAT / SALAD

BURRATA BURRATA

Kirschtomaten, Basilikumöl, getrocknete Oliven
Cherry tomato, basil oil, dried olive
6 490 Ft / 17,8 €
(7,12) V

KRAUSKOHL KALE

Stracciatella, Radicchio, Obst der Saison, Haselnüsse, grünes Öl
Stracciatella, radicchio, seasonal fruit, hazelnut, green oil
4 990 Ft / 13,7 €
(5,7,10) V

TG CAESAR TG CAESAR SALAD

Hähnchen / Krabbe
Römersalat, knusprige Kapern,
Parmesan
Chicken / prawn
Romaine lettuce,
crispy caper,
parmesan
5 690 Ft / 15,6 €
(1,2,3,4,7,10,12)

PILZ MUSHROOM

Babyspinat, getrocknete Tomaten, Ziegenkäse, Parmesan, Zitrone
Baby spinach, sun dried tomato, goat cheese, parmesan, lemon
4 990 Ft / 13,7 €
(7) V

TUNFISCH TUNA

Avocado, getrocknete Tomaten, TG-Vinaigrette
Avocado, semi dried tomato, TG vinaigrette
7 190 Ft / 19,7 €
(4,12)

HAUPTGERICHT / MAIN DISH

PARMIGIANA DI MELANZANE PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergine, fior di latte, Parmesan,
Tomaten, Basilikumöl
Eggplant, fior di latte, parmesan,
tomato, basil oil

4 990 Ft / 13,7 €
(7) V

ENTENBRUST DUCK BREAST

grüne Erbsen, Fava-Bohnen,
getrocknete Tomaten, Pinienkerne
green pea, fava bean,
Sun-dried tomato, pine nut

7 990 Ft / 21,9 €
(7)

COTOLETTA COTOLETTA

gebratene Kalbskotelett, Speck, Parmesansauce, Salvia
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage

18 990 Ft / 52 €
(1,3,7)

KRABBE VON DER PFANNE PAN-ROASTED PRAWN

pikante Tomatensauce,
geröstetes Sauerteigbrot
Spicy tomato sauce,
toasted sourdough bread

6 790 Ft / 18,6 €
(1,2,4,7,9,12) CS

KNUSPRIGER TINTENFISCH CALAMARI FRITTI

Aioli mit Basilikum
Basil aioli

7 990 Ft / €21,9
(1,3,14)

MEERZANDER SEA BASS

Artischocken, Salat
Artichoke, salad

7 990 Ft / €21,9
(4,12)

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN WOOD OVEN PIZZA

MARGHERITA DI ANGELO MARGHERITA DI ANGELO

gekochte Tomaten, Mozzarella, Pecorino, Basilikumöl
Cooked tomato sauce, mozzarella, pecorino, basil oil

4 990 Ft / 13,7 €
(1,7) V

BUFALINA BUFALINA

Tomatensauce, Büffelmilchmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil

5 590 Ft / 15,3 €
(1,7) V

PILZ MUSHROOM

Parmesan, Mozzarella, Ziegenkäse, Spinat, Zitrone
Parmesan, mozzarella, goat cheese, spinach, lemon

5 990 Ft / 16,4 €
(1,7) V

'NDUJA 'NDUJA

Tomatensauce, Stracciatella, süßer Kümmel, Chili-Marmelade
Tomato sauce, stracciatella, fennel, chili jam

5 790 Ft / 15,9 €
(1,7,14) CS / H

BRESAOLA BRESAOLA

Parmesan, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola
Parmesan, mozzarella, cherry tomato, rocket salad

5 790 Ft / 15,9 €
(1,7)

ABRUZZESE ABRUZZESE

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Schinken
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham

5 790 Ft / 15,9 €
(1,7) CS / H

EMILIANA EMILIANA

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma, parmesan

5 790 Ft / 15,9 €
(1,7)

TG TG

Tomatensauce, geräucherte Entenbrust, Parmesan,
karamellierte lila Zwiebel, Chili
Tomato sauce, smoked duck breast, parmesan,
caramelized onion, chili

6 290 Ft / 17,2 €
(1,7,12) CS / H

1 € = 365 HUF

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

Bitte beachten Sie, dass in der Rechnungssumme eine Servicegebühr
von 15 % enthalten ist.

Dear Customers! Please note that we have an
additional 15 % service charge.

Bitte beachten Sie, dass bei Bestellung einer halben Portion 70%
des Preises berechnet wird.

Please notice that by ordering a half-size dish
you will have to pay 70% of the price.

GERICHTE ZUBERETET AUF HOLZKOHLEN CHARCOAL GRILLED DISH

Köret választása javasolt
Side dish suggested

RIB-EYE RIB-EYE

Omaha rib-eye
Omaha rib-eye
(min. 400 g)

5 790 Ft / 15,9 € (100 g)

LENDEBRATEN FILET MIGNON

uruguayischer Lendenbraten
Uruguay filet mignon

14 490 Ft / 39,7 € (220 g)

T-BONE T-BONE

gereifter Omaha T-Bone
Aged Omaha T-bone
(min. 1100 g)

4 990 Ft / 13,7 € (100 g)

HAUSSCHAF LAMB

Lammrippe
Lamb chops

11 490 Ft / 31,5 €

LACHS SALMON

gegrilltes Lachssteak
Grilled salmon steak

7 290 Ft / 20,0 €
(4)

TINTENFISCH SQUID

gegrillter Tintenfisch
Grilled squid

7 990 Ft / 21,9 €
(14)

SAUCE / SAUCE

alle / all at

1 390 Ft / 3,8 €

GRÜNER PFEFFER GREEN PEPPER SAUCE

(7,12) V

SALSA VERDE SALSA VERDE

(4,7,12) V

JUS JUS

BEILAGE / SIDE

alle / all at

3 190 Ft / 8,7 €

SPINAT SPINACH

Knoblauch, Zitrone, Butter
Garlic, lemon, butter

(7) V

TG INSALATA MISTA TG INSALATA MISTA

bio Salat, Rettich, Parmesan
Bio salad, radish, parmesan

(7) V

GEBACKENE ZUCCHINI FRIED COURGETTE

Parmesan, Trüffelöl
Parmesan, truffle oil

(1,7) V

KARTOFFELN VOM OFEN OVEN BAKED POTATO

Gremolata
Gremolata

(12) V

LEBENSMITTELALLERGEN: 1. Glutenhaltige Getreidearten, 2. Krabbenarten, 3. Ei, 4. Fisch, 5. Erdnuss, 6. Sojabohne, 7. Milch, 8. Nüsse, 9. Sellerie,
10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Lupine, 14. Weichtiere (Muscheln, Tintenfische, Krake)
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

1051 Budapest, Október 6. u. 8. | +36703332174

 tomgeorgebudapest  Tom George Osteria  tomgeorge.hu

for further languages:

