



ЗАКУСКИ / STARTER

**РИКОТТА
РИКОТТА**
песто, цуккини, фокачча
Pesto, courgette, focaccia
3 990 Ft / 10,9 €
(1,7) V

**ВИТЕЛЛО ТОННАТО
VITELLO TONNATO**
телятина, крем из тунца,
чипсы из сельдерея, марокканский лимон
Veal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon
6 590 Ft / 18,1 €
(4,9,12)

**ЧЕРНЫЕ МИДИИ
MUSSELS**
белое вино, морская спаржа,
петрушка, чеснок
White wine, salicornia,
parsley, garlic
5 690 Ft / 15,6 €
(2,4,9,12,14)

**ТАРТАР ИЗ ВЫРЕЗКИ
BEEF TARTARE**
вяленые помидоры, айоли,
зеленый горошек, перепелиные яйца
Sun-dried tomato, aioli,
green peas, quail egg
6 590 Ft / 18,1 €
(1,3,12)

**КАРПАЧЧО ИЗ КРАСНОГО ТУНЦА
YELLOWTAIL CARPACCIO**
фенхель, цитрусовые, винегрет из анчоусов
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
5 490 Ft / 15 €
(4,10)

**КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА
OCTOPUS CARPACCIO**
марокканский лимон,
вяленые помидоры, руккола
Moroccan lemon, dried tomato,
rocket salad
6 990 Ft / 19,2 €
(14)

СУПЫ / SOUP

**ИТАЛЬЯНСКИЙ ТОМАТНЫЙ СУП
ITALIAN TOMATO SOUP**
масло базилика, тост с моцареллой
Basil oil, mozzarella toast
3 490 Ft / 9,6 €
(1,7,9) V

**СЕЗОННЫЙ КРЕМ-СУП
SEASONAL CREAM SOUP**
пожалуйста, спросите у официанта
Please ask your waiter
3 490 Ft / 9,6 €
(7) V

**СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ
BEEF BROTH**
мясные тортеллини, морковь, сельдерей
Meat tortellini, carrot, celery
3 490 Ft / 9,6 €
(1,3,7,9)

**РЫБНЫЙ СУП
FISH SOUP**
кальмар, черные мидии, бранзино
Squid, black mussel, branzino
4 390 Ft / 12,0 €
(2,4,12,14)

ДОМАШНЯЯ ПАСТА, РИЗОТТО / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

**ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ
WILD MUSHROOM**
аньолотти, грибное велюте на гриле, чипсы из петрушки
Agnolotti, grilled mushroom velouté, parsley chips
5 590 Ft / 15,3 €
(1,3,7) V

**БОЛОНЬЕЗЕ
BOLOGNESE**
папарделле, рагу болоньезе
Pappardelle, bolognese ragu
5 190 Ft / 14,2 €
(1,3,9,12)

**ЛОСОСЬ
SALMON**
равиоли, шафран, шпинат, икра форели
Ravioli, saffron, spinach, trout caviar
5 990 Ft / 16,4 €
(1,3,4,7,14)

**ЗЕЛЕНый ГОРОШЕК
GREEN PEA**
ньоки из рикотты, козий сыр, фисташки
Ricotta gnocchi, goat cheese, pistachio
5 590 Ft / 15,3 €
(3,7) V

**ЗЕЛЕНАЯ ЛАЗАНЬЯ
GREEN LASAGNA**
рагу болоньезе, бешамель, пармезан
Bolognese, bechamel, parmesan
5 390 Ft / 14,8 €
(1,3,7,9,12)

**ДАРЫ МОРЯ
FRUTTI DI MARE**
Спагетти, черные мидии, кальмары,
крабы, чеснок, белое вино
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
8 790 Ft / 24,1 €
(1,2,3,4,9,12,14)

**КАРБОНАРА
CARBONARA**
ригатони, бекон гуанчиале, пекорино, яйцо
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 190 Ft / 14,2 €
(1,3,7,12)

**АРРАББИАТА ТГ
TG ARRABBIATA**
жареный перец капия, страччателла, полоски из вырезки
Roasted red pepper, stracciatella, beef tenderloin strips
7 290 Ft / 20 €
(1,3,7) CS/H

**КРЕВЕТКИ
SHRIMP**
рис арборио, масло омара, шафран, зеленое масло
Arborio rice, lobster butter, saffron, green oil
7 690 Ft / 21,1 €
(2,4,7,14)

Наша паста также может быть приготовлена без глютена. Пожалуйста, спросите официанта!
We can make our dishes with gluten-free pasta. Please ask your server.

САЛАТЫ / SALAD

**БУРРАТА
BURRATA**
помидоры черри, базиликовое масло, вяленые оливки
Cherry tomato, basil oil, dried olive
6 490 Ft / 17,8 €
(7,12) V

**КАПУСТА ПЛЮМАЖНАЯ ГРЮНКОЛЬ
KALE**
страччателла, радиччио, сезонные фрукты, лесные орехи, зеленое масло
Stracciatella, radicchio, seasonal fruit, hazelnut, green oil
4 990 Ft / 13,7 €
(5,7,10) V

**ЦЕЗАРЬ ТГ
TG CAESAR SALAD**
цыпленок / краб
римский салат, хрустящие каперсы,
пармезан
Chicken / prawn
Romaine lettuce,
crispy caper,
parmesan
5 690 Ft / 15,6 €
(1,2,3,4,7,10,12)

**ГРИБЫ
MUSHROOM**
молодой шпинат, вяленые томаты, козий сыр, пармезан, лимон
Baby spinach, sun dried tomato, goat cheese, parmesan, lemon
4 990 Ft / 13,7 €
(7) V

**ТУНЕЦ
TUNA**
авокадо, вяленые помидоры, винегрет ТГ
Avocado, semi dried tomato, TG vinaigrette
7 190 Ft / 19,7 €
(4,12)

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN DISH

ПАРМИДЖАНА ИЗ БАКЛАЖАНОВ
PARMIGIANA DI MELANZANE
баклажаны, фьор ди латте,
пармезан, помидоры, базиликовое масло
Eggplant, fior di latte, parmesan,
tomato, basil oil
4 990 Ft / 13,7 €
(7) V

УТИНАЯ ГРУДКА
DUCK BREAST
зеленый горошек, фасоль фава,
вяленые томаты, кедровые орехи
green pea, fava bean,
Sun-dried tomato, pine nut
7 990 Ft / 21,9 €
(7)

ОТБИВНАЯ
COTOLETTA
жареная телячья вырезка в панировке,
шпик, соус пармезан, шалфей
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
18 990 Ft / 52 €
(1,3,7)

КРЕВЕТКИ НА СКОВОРОДЕ
PAN-ROASTED PRAWN
острый томатный соус,
греники из хлеба на закваске
Spicy tomato sauce,
toasted sourdough bread
6 790 Ft / 18,6 €
(1,2,4,7,9,12) CS

ХРУСТЯЩИЙ КАЛЬМАР
CALAMARI FRITTI
айоли с базиликом
Basil aioli
7 990 Ft / €21,9
(1,3,14)

МОРСКОЙ ОКУНЬ
SEA BASS
артишок, салат
Artichoke, salad
7 990 Ft / €21,9
(4,12)

ПИЦЦА НА ДРОВАХ WOOD OVEN PIZZA

МАРГЕРИТА ДИ АНДЖЕЛО
MARGHERITA DI ANGELO
вареные помидоры, моцарелла, пекорино, базиликовое масло
Cooked tomato sauce, mozzarella, pecorino, basil oil
4 990 Ft / 13,7 €
(1,7) V

БУФФАЛИНА
BUFALINA
томатный соус, моцарелла из молока буйвола, помидоры черри, базилик
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil
5 590 Ft / 15,3 €
(1,7) V

ГРИБЫ
MUSHROOM
пармезан, моцарелла, козий сыр, шпинат, лимон
Parmesan, mozzarella, goat cheese, spinach, lemon
5 990 Ft / 16,4 €
(1,7) V

НДУДЖА
NDUJA
томатный соус, страчателла, фенхель, джем из чили
Tomato sauce, stracciatella, fennel, chili jam
5 790 Ft / 15,9 €
(1,7,14) CS / H

БРЕСАОЛА
BRESAOLA
пармезан, моцарелла, помидоры черри, руккола
Parmesan, mozzarella, cherry tomato, rocket salad
5 790 Ft / 15,9 €
(1,7)

АБРУЗЕЗЕ
ABRUZZESE
томатный соус, моцарелла, острая салями, ветчина
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham
5 790 Ft / 15,9 €
(1,7) CS / H

ЭМИЛИАНА
EMILIANA
томатный соус, моцарелла, пармская ветчина, пармезан
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma, parmesan
5 790 Ft / 15,9 €
(1,7)

TG
TG
томатный соус, копченая утиная грудка, пармезан,
карамелизированный красный лук, перец чили
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).

Обращаем внимание наших Уважаемых Гостей на то, что в окончательную
сумму счета включена плата за обслуживание в размере 15 %.
Dear Customers! Please note that we have an
additional 15 % service charge.

Обращаем внимание наших Уважаемых Гостей на то, что при заказе
половины порции мы взимаем 70% от стоимости блюда.
Please notice that by ordering a half-size dish
you will have to pay 70% of the price.

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ CHARCOAL GRILLED DISH

Köret választása javasolt
Side dish suggested

РИБАЙ
RIB-EYE
Рибай Омаха
Omaha rib-eye
(мин. 400 гр)
5 790 Ft / 15,9 € (100 g)

ВЫРЕЗКА
FILET MIGNON
Уругвайская вырезка
Uruguay filet mignon
14 490 Ft / 39,7 € (220 гр)

ТИБОН
T-BONE
выдержанная Омаха Тибон
Aged Omaha T-bone
(мин. 1100 гр)
4 990 Ft / 13,7 € (100 g)

БАРАНИНА
LAMB
бараньи ребрышки
Lamb chops
11 490 Ft / 31,5 €

ЛОСОСЬ
SALMON
стейк из лосося на гриле
Grilled salmon steak
7 290 Ft / 20,0 €
(4)

КАЛЬМАРЫ
SQUID
кальмары на гриле
Grilled squid
7 990 Ft / 21,9 €
(14)

СОУСЫ / SAUCE

все / all at
1 390 Ft / 3,8 €

ЗЕЛЕНЬЙ ГОРОШЕК
GREEN PEPPER SAUCE
(7,12) V

САЛЬСА ВЕРДЕ
SALSA VERDE
(4,7,12) V

ДЖУС
JUS

ГАРНИРЫ / SIDE

все / all at
3 190 Ft / 8,7 €

ШПИНАТ
SPINACH
чеснок, лимон, сливочное масло
Garlic, lemon, butter
(7) V

ИНСАЛАТА МИСТА TG
TG INSALATA MISTA
био салат, редис, пармезан
Bio salad, radish, parmesan
(7) V

ЖАРЕННЫЕ ЦУККИНИ
FRIED COURGETTE
пармезан, трюфельное масло
Parmesan, truffle oil
(1,7) V

ПЕЧЕНЬЙ КАРТОФЕЛЬ
OVEN BAKED POTATO
гремолата
Gremolata
(12) V

ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГЕНЫ: 1. Крупы, содержащие глютен, 2. Ракообразные, 3. Яйца, 4. Рыба, 5. Арахис, 6. Соевые бобы, 7. Молоко, 8. Орехи, 9. Сельдерей,
10. Горчица, 11. Семена кунжута, 12. Диоксид серы и сульфиты, 13. Люпин, 14. Моллюски (мидии, кальмары, осьминоги)
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

for further languages:



1051 Будапешт, ул. 6 октября, 8 | +36703332174

tomgeorgebudapest Tom Джордж Остерия tomgeorge.hu