

ENTRADA / STARTER

RICOTTA RICOTTA

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

VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO

ternera, crema de atún, chips de apio,
limón marroquí
Veal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon
6 590 Ft / 18,1 €
(4,9,12)

MEJILLONES NEGROS MUSSELS

vino blanco, espárragos de mar, perejil, ajo
White wine, salicornia,
parsley, garlic
5 690 Ft / 15,6 €
(2,4,9,12,14)

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO BEEF TARTARE

tomates secos, alioli, guisantes,
huevos de codorniz
Sun-dried tomato, aioli,
green peas, quail egg
6 590 Ft / 18,1 €
(1,3,12)

CARPACCIO DE ATÚN ROJO YELLOWTAIL CARPACCIO

hinojo, cítricos, vinagreta de anchoas
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
5 490 Ft / 15 €
(4,10)

CARPACCIO DE PULPO OCTOPUS CARPACCIO

limón marroquí, tomates secos, rúcula
Moroccan lemon, dried tomato,
rocket salad
6 990 Ft / 19,2 €
(14)

SOPA / SOUP

SOPA DE TOMATE ITALIANA ITALIAN TOMATO SOUP

aceite de albahaca, tostadas con mozzarella
Basil oil, mozzarella toast
3 490 Ft / 9,6 €
(1, 7, 9) V

SOPA DE CREMA DE LA TEMPORADA SEASONAL CREAM SOUP

¡Pregúntale al camarero!
Please ask your waiter
3 490 Ft / 9,6 €
(7) V

CALDO DE CARNE DE TERNERA BEEF BROTH

tortellini con carne, zanahorias, apio
Meat tortellini, carrot, celery
3 490 Ft / 9,6 €
(1, 3, 7, 9)

SOPA DE PESCADO FISH SOUP

calamar, mejillón negro, branzino
Squid, black mussel, branzino
4 390 Ft / 12,0 €
(2, 4, 12, 14)

PASTA CASERA, RISOTTO / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

SETAS SILVESTRES WILD MUSHROOM

agnolotti, sopa de champiñones a la plancha, chips de perejil
Agnolotti, grilled mushroom velouté, parsley chips
5 590 Ft / 15,3 €
(1,3,7) V

GUISANTES VERDES GREEN PEA

ñoquis de ricotta, queso de cabra, pistachos
Ricotta gnocchi, goat cheese, pistachio
5 590 Ft / 15,3 €
(3,7) V

CARBONARA CARBONARA

rigatoni, panceta guanciale, pecorino, huevo
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 190 Ft / 14,2 €
(1, 3, 7, 12)

BOLOGNESE BOLOGNESE

pappardelle, guisado a la boloñesa
Pappardelle, bolognese ragu
5 190 Ft / 14,2 €
(1, 3, 9, 12)

LASAGNA VERDE GREEN LASAGNA

guisado a la boloñesa, bechamel, parmesano
Bolognese, bechamel, parmesan
5 390 Ft / 14,8 €
(1, 3, 7, 9, 12)

TG ARRABBIATA TG ARRABBIATA

pimentón asado, stracciatella, tiras de solomillo
Roasted red pepper, stracciatella, beef tenderloin strips
7 290 Ft / 20 €
(1,3,7) CS/H

SALMÓN SALMON

raviolis, azafrán, espinacas, caviar de trucha
Ravioli, saffron, spinach, trout caviar
5 990 Ft / 16,4 €
(1,3,4,7,14)

MARISCOS FRUTTI DI MARE

Espaguetis, mejillones negros, calamar,
cangrejo, ajo, vino blanco
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
8 790 Ft / 24,1 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

GAMBA SHRIMP

arroz arborio, mantequilla de bogavante,
azafrán, aceite verde
Arborio rice, lobster butter, saffron, green oil
7 690 Ft / 21,1 €
(2,4,7,14)

Nuestras pastas también se pueden preparar sin gluten. ¡Pregúntale al camarero!
We can make our dishes with gluten-free pasta. Please ask your server.

ENSALADA / SALAD

BURRATA BURRATA

tomates de cóctel, aceite de albahaca, aceitunas secas
Cherry tomato, basil oil, dried olive
6 490 Ft / 17,8 €
(7, 12) V

ENSALADA CÉSAR A LA TG TG CAESAR SALAD

pollo / gambas
lechuga romana, alcaparras crujientes,
parmesano
Chicken / prawn
Romaine lettuce,
crispy caper,
parmesan
5 690 Ft / 15,6 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

SETAS MUSHROOM

espinacas tiernas, tomates secos, queso de cabra, parmesano, limón
Baby spinach, sun dried tomato, goat cheese, parmesan, lemon
4 990 Ft / 13,7 €
(7) V

COLES DE MILÁN KALE

stracciatella, radicchio, fruta de la temporada, avellanas, aceite verde
Stracciatella, radicchio, seasonal fruit, hazelnut, green oil
4 990 Ft / 13,7 €
(5,7,10) V

ATÚN TUNA

aguacate, tomates secos, vinagreta casera TG
Avocado, semi dried tomato, TG vinaigrette
7 190 Ft / 19,7 €
(4,12)

PLATO PRINCIPAL / MAIN DISH

PARMIGIANA DI MELANZANE PARMIGIANA DI MELANZANE

berenjena, fior di latte, parmesano,
tomate, aceite de albahaca
Eggplant, fior di latte, parmesan,
tomato, basil oil

4 990 Ft / 13,7 €
(7) V

PECHUGA DE PATO DUCK BREAST

guisantes, habas, tomates secos, piñones
green pea, fava bean,
Sun-dried tomato, pine nut

7 990 Ft / 21,9 €
(7)

COTOLETTA COTOLETTA

lomo de ternera empanado, speck, salsa de parmesana, salvia
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage

18 990 Ft / 52 €
(1,3,7)

CANGREJO EN SARTÉN PAN-ROASTED PRAWN

salsa de tomate picante, pan tostado
Spicy tomato sauce,
toasted sourdough bread

6 790 Ft / 18,6 €
(1,2,4,7,9,12) CS

CALAMAR CRUJIENTE CALAMARI FRITTI

alioli de albahaca
Basil aioli

7 990 Ft / €21,9
(1,3,14)

LUBINA SEA BASS

alcachofas, lechuga
Artichoke, salad

7 990 Ft / €21,9
(4,12)

PIZZA AL HORNO DE LEÑA WOOD OVEN PIZZA

MARGHERITA DI ANGELO MARGHERITA DI ANGELO

tomates cocidos, mozzarella, pecorino, aceite de albahaca
Cooked tomato sauce, mozzarella, pecorino, basil oil

4 990 Ft / 13,7 €
(1,7) V

BUFALINA BUFALINA

salsa de tomate, mozzarella de leche de búfala, tomates de cóctel, albahaca
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil

5 590 Ft / 15,3 €
(1,7) V

SETAS MUSHROOM

parmesano, mozzarella, queso de cabra, espinacas, limón
Parmesan, mozzarella, goat cheese, spinach, lemon

5 990 Ft / 16,4 €
(1,7) V

'NDUJA 'NDUJA

salsa de tomate, stracciatella, hinojo, mermelada de chili
Tomato sauce, stracciatella, fennel, chili jam

5 790 Ft / 15,9 €
(1,7,14) CS / H

BRESAOLA BRESAOLA

parmesano, mozzarella, tomates cóctel, rúcula
Parmesan, mozzarella, cherry tomato, rocket salad

5 790 Ft / 15,9 €
(1,7)

ABRUZZESE ABRUZZESE

salsa de tomate, mozzarella, salami picante, jamón
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham

5 790 Ft / 15,9 €
(1,7) CS / H

EMILIANA EMILIANA

salsa de tomate, mozzarella, jamón de Parma, parmesano
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma, parmesan

5 790 Ft / 15,9 €
(1,7)

TG TG

salsa de tomate, pechuga de pato ahumada, parmesano,
cebolla roja caramelizada, chile
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).

Tenga en cuenta que el importe final de la factura incluye una comisión
de servicio del 15%.

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

Tenga en cuenta que cobramos el 70% del precio si pide media
ración de comida.

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

PLATO A LA BRASA CHARCOAL GRILLED DISH

Köret választása javasolt
Side dish suggested

COSTILLAS RIB-EYE

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

5 790 Ft / 15,9 € (100 g)

FILETE DE SOLOMILLO FILET MIGNON

solomillo uruguayo
Uruguay filet mignon

14 490 Ft / 39,7 € (220 g)

CHULETÓN T-BONE

chuletón de Omaha madurado
Aged Omaha T-bone
(min. 1100 g)

4 990 Ft / 13,7 € (100 g)

CORDERO LAMB

chuletas de cordero
Lamb chops

11 490 Ft / 31,5 €

SALMÓN SALMON

filete de salmón a la plancha
Grilled salmon steak

7 290 Ft / 20,0 €
(4)

CALAMAR SQUID

filete de calamar a la plancha
Grilled squid

7 990 Ft / 21,9 €
(14)

SALSA / SAUCE

todos/todas/ all at
1 390 Ft / 3,8 €

PIMIENTO VERDE GREEN PEPPER SAUCE

(7,12) V

SALSA VERDE SALSA VERDE

(4,7,12) V

JUS JUS

GUARNICIÓN / SIDE

todos/todas/ all at
3 190 Ft / 8,7 €

ESPINACAS SPINACH

ajo, limón, mantequilla
Garlic, lemon, butter
(7) V

ENSALADA MIXTA A LA TG TG INSALATA MISTA

lechuga orgánica, rábano, parmesano
Bio salad, radish, parmesan
(7) V

CALABACINES ASADOS FRIED COURGETTE

parmesano, aceite de trufa
Parmesan, truffle oil
(1,7) V

PATATAS ASADAS OVEN BAKED POTATO

gremolata
Gremolata
(12) V

ALÉRGICOS ALIMENTARIOS: 1. Cereales que contienen gluten, 2. Crustáceos, 3. Huevo, 4. Pescado, 5. Cacahuete, 6. Soja, 7. Leche, 8. Nueces, 9. Apio, 10. Mostaza, 11. Semillas de sésamo, 12. Dióxido de azufre y sulfitos, 13. Altramuz, 14. Moluscos (mejillones, calamares, pulpos)
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:

