



ЗАКУСКИ / STARTER

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

ВІТЕЛЛО ТОННАТО
VITELLO TONNATO
телятина, крем із тунця, чіпси із селери,
марокканський лимон
Veal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon
6 590 Ft / 18,1 €
(4,9,12)

ЧОРНІ МІДІЇ
MUSSELS
біле вино, морська спаржа,
петрушка, часник
White wine, salicornia,
parsley, garlic
5 690 Ft / 15,6 €
(2,4,9,12,14)

ТАРТАР ІЗ ВИРІЗКИ
BEEF TARTARE
в'ялені помідори, айолі,
зелений горошок, перепелині яйця
Sun-dried tomato, aioli,
green peas, quail egg
6 590 Ft / 18,1 €
(1,3,12)

КАРПАЧЧО З ЧЕРВОНОГО ТУНЦЯ
YELLOWTAIL CARPACCIO
фенхель, цитрусові, вінегрет з анчоусів
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
5 490 Ft / 15 €
(4,10)

КАРПАЧЧО З ВОСЬМИНОГА
OCTOPUS CARPACCIO
марокканський лимон,
в'ялені помідори, рукола
Moroccan lemon, dried tomato,
rocket salad
6 990 Ft / 19,2 €
(14)

СУПИ / SOUP

ІТАЛІЙСЬКИЙ ТОМАТНИЙ СУП
ITALIAN TOMATO SOUP
олія базилику, тост із моцарелою
Basil oil, mozzarella toast
3 490 Ft / 9,6 €
(1,7,9) V

СЕЗОННИЙ КРЕМ-СУП
SEASONAL CREAM SOUP
будь ласка, запитайте офіціанта
Please ask your waiter
3 490 Ft / 9,6 €
(7) V

СУП ІЗ ЯЛОВИЧИНИ
BEEF BROTH
м'ясні тортеліні, морква, селера
Meat tortellini, carrot, celery
3 490 Ft / 9,6 €
(1,3,7,9)

РИБНИЙ СУП
FISH SOUP
кальмар, чорні мідії, бранзино
Squid, black mussel, branzino
4 390 Ft / 12,0 €
(2,4,12,14)

КАЛЬМАР, ЧОРНІ МІДІЇ, БРАНЗИНО / *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

ЛІСОВІ ГРИБИ
WILD MUSHROOM
аньолотті, грибне велюте на грилі, чіпси з петрушки
Agnolotti, grilled mushroom velouté, parsley chips
5 590 Ft / 15,3 €
(1,3,7) V

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

ЛОСОСЬ
SALMON
равіолі, шафран, шпинат, ікра форелі
Ravioli, saffron, spinach, trout caviar
5 990 Ft / 16,4 €
(1,3,4,7,14)

ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК
GREEN PEA
ньоки з рикоти, козячий сир, фісташки
Ricotta gnocchi, goat cheese, pistachio
5 590 Ft / 15,3 €
(3,7) V

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

ДАРИ МОРЯ
FRUTTI DI MARE
Спагеті, чорні мідії, кальмари, краби, часник, біле вино
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
8 790 Ft / 24,1 €
(1,2,3,4,9,12,14)

КАРБОНАРА
CARBONARA
рігатоні, бекон гуанчіале, пекоріно, яйце
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 190 Ft / 14,2 €
(1,3,7,12)

АРРАББІАТА TG
TG ARRABBIATA
смажений перець капія, страччателла, смужки з вирізки
Roasted red pepper, stracciatella, beef tenderloin strips
7 290 Ft / 20 €
(1,3,7) CS/H

КРЕВЕТКИ
SHRIMP
рис арборіо, олія омара, шафран, зелена олія
Arborio rice, lobster butter, saffron, green oil
7 690 Ft / 21,1 €
(2,4,7,14)

Нашу пасту також можна приготувати без глютену. Будь ласка, запитайте офіціанта!
We can make our dishes with gluten-free pasta. Please ask your server.

САЛАТИ / SALAD

БУРРАТА
BURRATA
помідори чері, базилікова олія, в'ялені оливки
Cherry tomato, basil oil, dried olive
6 490 Ft / 17,8 €
(7,12) V

КАПУСТА ПЛЮМАЖНА ГРЮНКОЛЬ
KALE
страччіателла, радіччіо, сезонні фрукти, лісові горіхи, зелена олія
Stracciatella, radicchio, seasonal fruit, hazelnut, green oil
4 990 Ft / 13,7 €
(5,7,10) V

ЦЕЗАР TG
TG CAESAR SALAD
курча / краб
пимський салат,
хрусткі каперси, пармезан
Chicken / prawn
Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan
5 690 Ft / 15,6 €
(1,2,3,4,7,10,12)

ГРИБИ
MUSHROOM
молодий шпинат, в'ялені томати, козячий сир, пармезан, лимон
Baby spinach, sun dried tomato, goat cheese, parmesan, lemon
4 990 Ft / 13,7 €
(7) V

ТУНЕЦЬ
TUNA
авокадо, в'ялені помідори, вінегрет TG
Avocado, semi dried tomato, TG vinaigrette
7 190 Ft / 19,7 €
(4,12)

ОСНОВНІ СТРАВИ / MAIN DISH

ПАРМІДЖАНА З БАКЛАЖАНІВ PARMIGIANA DI MELANZANE

баклажани, фьор ді latte, пармезан,
помідори, базилікова олія
Eggplant, fior di latte, parmesan,
tomato, basil oil

4 990 Ft / 13,7 €
(7) V

ГРУДКА КАЧКИ DUCK BREAST

зелений горошок, квасоля фава,
в'ялені томати, кедрові горіхи
green pea, fava bean,
Sun-dried tomato, pine nut

7 990 Ft / 21,9 €
(7)

ВІДБИВНА COTOLETTA

смажена теляча вирізка в паніровці, шпик, соус пармезан, шавлія
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage

18 990 Ft / 52 €
(1,3,7)

КРАБИ НА ПАТЕЛЬНІ PAN-ROASTED PRAWN

гострий томатний соус,
грінки з хліба на заквасці
Spicy tomato sauce,
toasted sourdough bread

6 790 Ft / 18,6 €
(1,2,4,7,9,12) CS

ХРУСТКИЙ КАЛЬМАР CALAMARI FRITTI

айоли з базиліком
Basil aioli

7 990 Ft / €21,9
(1,3,14)

МОРСЬКИЙ ОКУНЬ SEA BASS

артишок, салат
Artichoke, salad

7 990 Ft / €21,9
(4,12)

ПІЦЦА НА ДРОВАХ WOOD OVEN PIZZA

МАРГЕРІТА ДІ АНДЖЕЛО MARGHERITA DI ANGELO

варені помідори, моцарела, пекоріно, базилікова олія
Cooked tomato sauce, mozzarella, pecorino, basil oil

4 990 Ft / 13,7 €
(1,7) V

БУФФАЛІНА BUFALINA

томатний соус, моцарела з молока буйвола, помідори чері, базилік
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil

5 590 Ft / 15,3 €
(1,7) V

ГРИБИ MUSHROOM

пармезан, моцарела, козячий сир, шпинат, лимон
Parmesan, mozzarella, goat cheese, spinach, lemon

5 990 Ft / 16,4 €
(1,7) V

НДУДЖА NDUJA

томатний соус, страччателла, фенхель, джем із чилі
Tomato sauce, stracciatella, fennel, chili jam

5 790 Ft / 15,9 €
(1,7,14) CS / H

БРЕСАОЛА BRESAOLA

пармезан, моцарела, помідори чері, рукола
Parmesan, mozzarella, cherry tomato, rocket salad

5 790 Ft / 15,9 €
(1,7)

АБРУЗЕЗЕ ABRUZZESE

томатний соус, моцарела, гостра саямі, шинка
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham

5 790 Ft / 15,9 €
(1,7) CS / H

ЕМІЛІАНА EMILIANA

томатний соус, моцарела, пармська шинка, пармезан
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma, parmesan

5 790 Ft / 15,9 €
(1,7)

TG TG

томатний соус, копчена качина грудка, пармезан,
карамелізована червона цибуля, перець чилі
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).

Звертаємо увагу наших Шановних Гостей на те, що до остаточної суми
рахунку включено плату за обслуговування в розмірі 15 %.
Dear Customers! Please note that we have an
additional 15 % service charge.

Звертаємо увагу наших Шановних Гостей на те, що при замовленні
половини порції ми нараховуємо 70% від вартості страви.
Please notice that by ordering a half-size dish
you will have to pay 70% of the price.

СТРАВИ, ПРИГОТОВЛЕНІ НА ВУГІЛЛІ CHARCOAL GRILLED DISH

Köret választása javasolt
Side dish suggested

РИБАЙ RIB-EYE

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

ВИРІЗКА FILET MIGNON

Уругвайська вирізка
Uruguay filet mignon
14 490 Ft / 39,7 € (220 гр)

ТІБОН T-BONE

витримана Омаха Тібон
Aged Omaha T-bone
(мін. 1100 гр)
4 990 Ft / 13,7 € (100 g)

БАРАНИНА LAMB

баранячі реберця
Lamb chops
11 490 Ft / 31,5 €

ЛОСОСЬ SALMON

стейк із лосося на грилі
Grilled salmon steak
7 290 Ft / 20,0 €
(4)

КАЛЬМАРИ SQUID

кальмари на грилі
Grilled squid
7 990 Ft / 21,9 €
(14)

СОУСИ / SAUCE

yci / all at
1 390 Ft / 3,8 €

ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК GREEN PEPPER SAUCE

(7,12) V

САЛЬСА ВЕРДЕ SALSA VERDE

(4,7,12) V

ДЖУС JUS

ГАРНІРИ / SIDE

yci / all at
3 190 Ft / 8,7 €

ШПІНАТ SPINACH

часник, лимон, вершкове масло
Garlic, lemon, butter
(7) V

ІНСАЛАТА МІСТА TG TG INSALATA MISTA

біо салат, редис, пармезан
Bio salad, radish, parmesan
(7) V

СМАЖЕНІ ЦУКІНІ FRIED COURGETTE

пармезан, трюфельне масло
Parmesan, truffle oil
(1,7) V

КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА OVEN BAKED POTATO

гремолата
Gremolata
(12) V

ХАРЧОВІ АЛЕРГЕНИ: 1. Крупи, що містять глютен, 2. Ракоподібні, 3. Яйця, 4. Риба, 5. Арахіс, 6. Соеві боби, 7. Молоко, 8. Горіхи, 9. Селера,
10. Гірчиця, 11. Насіння кунжуту, 12. Діоксид сірки та сульфіти, 13. Люпин, 14. Молюски (мідії, кальмари, восьминоги)
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 Будапешт, вул. 6 жовтня, 8 | +36703332174

tomgeorgebudapest Tom Джордж Остерія tomgeorge.hu

for further languages:

