


A MENÜ ÁRA:
54.990 FT + 15% SZERVÍZDÍJ / FŐ,
AMELY TARTALMAZ:
egy pohár welcome drinket, egy előételt, tészaételt,
főételt, desszertet, ásványvizet
(San Pellegrino, Acqua Panna) és egy kávét vagy teát.

*PRICE OF THE MENU:
140 € + 15 % SERVICE CHARGE FOR ONE PERSON,
WHICH CONTAINS:
A glass of welcome prosecco, one starter, pasta dish,
main and dessert, mineral water
(San Pellegrino, Acqua Panna), a coffee or tea.*

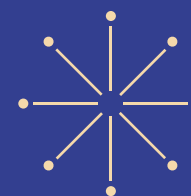
1051 Budapest, Október 6. u. 8. | +361 266 3525
 tomgeorgebudapest  Tom George Osteria  tomgeorge.hu



TOM GEORGE OSTERIA

NEW YEAR'S EVE

MENU



2024.12.31.

WELCOME

MAGNUM FOSS MARAI PROSECCO BRUT DOCG
Valdobbiadene (0,15 l)

ELŐÉTELEK / *STARTERS*

MARHA CARPACCIO *BEEF CARPACCIO*

aioli, szarvasgomba, zöldek
aioli, truffle, fresh leaves

LIBAMÁJ TERRINE *GOOSE LIVER TERRINE*

szilva, hagymalekvár, briós
plum, red onion chutney, brioche

STRACCIATELLA *STRACCIATELLA*

sült cékla, karamellizált pekándió, céklalevél, focaccia
roasted beetroot, caramelized pecans, beet leaves, focaccia

ST. JAKAB KAGYLÓ *SCALLOP*

tengeri spárga hollandi, fekete rizottó
sea asparagus hollandaise, black risotto

TÉSZTAÉTELEK / *PASTA DISHES*

Tésztáink gluténmentesen is elkészíthetők.
We can make our dishes with gluten-free pasta.

HOMÁR *LOBSTER*

házi spagetti, koktélpáradicsom
homemade spaghetti, cherry tomatoes

HÁZI PARADICSOMOS-SÜLTPAPRIKA KRÉMES LASAGNA *HOMEMADE TOMATO AND ROASTED PEPPER CREAMY LASAGNA*

stracciatella, parmezán
stracciatella, parmesan

GNOCCHI *GNOCCHI*

bélszín, vargánya, kéksajt, kakukkfű
sirloin, porcini mushroom, gorgonzola, thyme parmesan

RIGATONI CACIO E PEPE

szarvasgomba, tintahal (gluténmentes opció)
truffle, squid (gluten - free option)

FŐÉTELEK / *MAINS*

RIB-EYE

grillezett zöldség
grilled vegetables

BÁRÁNYBORDA *LAMB FRENCH RACK*

grillezett zöldség
grilled vegetables

VÖRÖSTONHAL STEAK *RED TUNA STEAK*

salsa verde, grillezett zöldségek
salsa verde, grilled vegetables

PADLIZSÁN COTOLETTA *EGGPLANT COTOLETTA*

cajonata, parmezán fondue
cajonata, parmesan fondue

DESSZERT / *DESSERTS*

TG DESSZERT VÁLOGATÁS *TG DESSERT SELECTION*

Pisztácia mousse, Baci cannolo,
bergamot panna cotta
Pistachio mousse, Baci cannolo,
bergamot panna cotta

