

SPEISEKARTE



MENU

VORSPEISE / STARTER

RICOTTA RICOTTA

Marinierte gelbe Bete,
frische Gewürze, Walnuss, Focaccia
Marinated yellow beetroot,
herbs, walnut, focaccia

3 990 Ft / 10,4 €
(1, 7, 8, 12) V

VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO

Kalbfleisch, Thunfischcreme, Topinamburchips,
marokkanische Zitrone

Veal, tuna cream, Jerusalem artichoke chips,
moroccan lemon

6 590 Ft / 17,1 €
(4, 12)

SCHWARZMUSCHELN MUSSELS

Weißwein, Meeresspargel, Petersilie, Knoblauch
White wine, salicornia, parsley, garlic

5 690 Ft / 14,8 €
(2, 4, 9, 12, 14)

LENDENTATAR BEEF TARTARE

Getrocknete Tomaten, Aioli, Jus, Wachteleier
Sun-dried tomato, aioli, jus, quail egg

6 590 Ft / 17,1 €
(1, 3, 12)

ROTTUNFISCH-CARPACCIO YELLOWTAIL CARPACCIO

Süßer Kümmel, Zitrusfrüchte,
Sardellenvinaigrette

Fennel, citrus,
anchovy vinaigrette

5 490 Ft / 14,3 €
(4, 10)

TOSKANISCHE LEBERPASTETE TUSCAN LIVER PATE

Vin Santo, Sardellen,
Salbei, Feige, Brioche

Vin santo, anchovy,
sage, fig, brioche

4 590 Ft / 11,9 €
(1, 3, 4, 7, 12)

SUPPE / SOUP

ITALIENISCHE TOMATENSUPPE ITALIAN TOMATO SOUP

Basilikumöl, Mozzarella-Toast
Basil oil, mozzarella toast

3 490 Ft / 9,1 €
(1, 7, 9) V

SAISONALE CREMESUPPE SEASONAL CREAM SOUP

Bitte, fragen Sie den Kellner (die Kellnerin)
Please ask your waiter

3 490 Ft / 9,1 €
(7) V

RINDFLEISCHSUPPE BEEF BROTH

Tortellini mit Fleisch, Karotten, Sellerie
Meat tortellini, carrot, celery

3 490 Ft / 9,1 €
(1, 3, 7, 9)

FISCHSUPPE FISH SOUP

Tintenfisch, schwarze Muscheln, Branzino
Squid, black mussel, branzino

4 490 Ft / 11,7 €
(2, 4, 12, 14)

HAUSGEMACHTE NUDELN, RISOTTO / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

WALDPILZ WILD MUSHROOM

Arborioreis, Pilzvelouté vom Grill,
Petersilienchips

Arborio rice, grilled mushroom
velouté, parsley chips

5 590 Ft / 14,5 €
(7) V

CARBONARA CARBONARA

Rigatoni, Guanciale-Speck, Pecorino, Ei
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg

5 190 Ft / 13,5 €
(1, 3, 7, 12)

GERÄUCHERTE ENTENBRUST SMOKED DUCK BREAST

Agnolotti, Ricotta, Tomatensauce mit Wodka, Zitrone
Agnolotti, ricotta, tomato sauce with vodka, lemon

5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7)

SPEISEKÜRBIS PUMPKIN

Ravioli, würziger Speisekürbis,
Ziegenkäse, Kürbiskernöl, Salbei

Ravioli, spicy pumpkin, goat cheese,
pumpkinseed oil, sage

5 590 Ft / 14,5 €
(1, 3, 7, 8) V

BOLOGNESE BOLOGNESE

Pappardelle, Bolognese-Ragout
Pappardelle, bolognese ragu

5 190 Ft / 13,5 €
(1, 3, 9, 12)

MEERESFRÜCHTE FRUTTI DI MARE

Spaghetti, schwarze Muscheln, Tintenfisch,
Krabbe, Knoblauch, Weißwein

Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine

8 790 Ft / 22,8 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

GERÄUCHERTE BURRATA SMOKED BURRATA

Gnocchi, Tomatensauce, Grana Padano, Zitrone
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon

5 590 Ft / 14,5 €
(1, 3, 7) V

GRÜNE LASAGNE GREEN LASAGNA

Bolognese-Ragout, Béchamel, Parmesan
Bolognese, bechamel, parmesan

5 390 Ft / 14,0 €
(1, 3, 7, 9, 12)

LENDENBRATEN TENDERLOIN

Priesterwürger (Strangolapreti), Steinpilz,
Gorgonzola, Sahne, Thymian

Strozzapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme

7 490 Ft / 19,5 €
(1, 3, 7)

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 / 16,9 €
(7, 12) V

KRAUSKOHL KALE

Stracciatella, Radicchio, Pflaume, Rote Bete, Haselnuss, grünes Öl
Stracciatella, radicchio, plum, beetroot, hazelnut, green oil

5 490 Ft / 14,3 €
(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 / 14,8 €

(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 / 13,0 €
(7) V

TUNFISCH TUNA

Avocado, getrocknete Tomaten, TG-Vinaigrette
Avocado, semi dried tomato, TG vinaigrette

7 190 Ft / 18,7 €
(4, 12)

TG SIGNATURE

COTOLETTA COTOLETTA

gebratenes Kalbskotelett im Mantel,
Speck, Parmesansauce, Salbei
Fried veal loin, speck ham,
parmesan sauce, sage
18 990 Ft / 49,3 €
(1, 3, 7)

GANZE SEEFISCHE GEGRILLT AUF HOLZKOHLE CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH

Bitte, fragen Sie den Kellner (die Kellnerin)
Please ask your waiter

ORATA / BRANZINO
2 690 Ft / 7 € (100g)

GEGRILLTES KALBSKOTELETT

GRILLED
VEAL LOIN
17 990 Ft /
46,7 € (400g)

BACKKARTOFFELN MIT TRÜFFELN

TRUFFLE FRIES
Parmesan, Thymian
Parmesan, thyme
4 790 Ft / 12,4 €
(7) V

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 / 13,0 €
(7) V

ENTENBRUST DUCK BREAST

Brokkoli, Wildbrokkoli, getrocknete Tomaten, Mandeln
Broccoli, wild broccoli, sun-dried tomato, almond
7 990 Ft / 20,8 €
(7, 8)

KALBSBÄCKCHEN VEAL CHEEK

Polenta, Jus, Parmesan, Salsa Verde
Polenta, jus, parmesan, salsa verde
11 990 Ft / 31,1 €
(4, 7)

KRABBE VON DER PFANNE PAN-ROASTED PRAWN

pikante Tomatensauce, geröstetes Sauerteigbrot
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
6 790 Ft / 17,6 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS

KNUSPRIGER TINTENFISCH CALAMARI FRITTI

Aioli mit Basilikum
Basil aioli
7 990 Ft / €20,8
(1, 3, 14)

MEERZANDER SEA BASS

Fenchel, Rucola-Salat
Fennel, rocket salad
7 990 Ft / €20,8
(4, 12)

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN WOOD OVEN PIZZA

MARGHERITA DI ANGELO

Gekochte Tomaten, Mozzarella, Pecorino, Basilikumöl
Cooked tomato sauce, mozzarella, pecorino, basil oil
4 990 Ft / 13,0 €
(1, 7) V

BUFALINA

Tomatensauce, Büffelmozzarella,
Kirschtomaten, Basilikum
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil
5 590 Ft / 14,5 €
(1, 7) V

TG ARRABBIATA

Pikante Tomatensauce mit geröstetem Paprika,
geröstete Paprika, Stracciatella
spicy red pepper-tomato sauce,
roasted red pepper, stracciatella
5 590 Ft / 14,5 €
(1, 7) V

FORMAGGI

Taleggio, Pecorino, Gorgonzola, Fior di Latte,
hausgemachte Chili-Marmelade, Petersilie, Mandeln
Taleggio, pecorino, gorgonzola, fior di latte,
homemade chili jam, parsley, almond
5 590 Ft / 14,5 €
(1, 7, 8)

ABRUZZESE

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Schinken
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham
5 790 Ft / 15,0 €
(1, 7) CS / H

EMILIANA

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma, parmesan
5 790 Ft / 15,0 €
(1, 7)

TG

Tomatensauce, geräucherte Entenbrust, Parmesan,
karamellisierte lila Zwiebel, Chili
Tomato sauce, smoked duck breast, parmesan,
caramelized onion, chili
6 290 Ft / 16,3 €
(1, 7, 12) CS / H

CACIO E PEPE

Pecorino, schwarzer Pfeffer, Tintenfisch, Trüffelöl
Pecorino, black pepper, squid, truffle oil
6 290 Ft / 16,3 €
(1, 7, 14)

1 € = 385 HUF

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

Liebe Gäste, bitte beachten Sie den Gesamtbetrag der Rechnung
Beinhaltet eine Servicegebühr von 15 %.

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

Wir möchten unsere lieben Gäste darauf aufmerksam machen, dass es sich
bei den Speisen um eine halbe Portion handelt Bei Bestellung berechnen wir
70 % des Preises.

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

Es empfiehlt sich, eine Beilage zu wählen
Side dish suggested

RIB-EYE RIB-EYE

Omaha rib-eye
Omaha rib-eye
(min. 400 g)
5 790 Ft / 15,0 € (100 g)

LENDENBRATEN FILET MIGNON

Uruguayischer Lendenbraten (220 g)
Uruguay filet mignon
14 490 Ft / 37,6 € (220 g)

T-BONE T-BONE

Gereifter Omaha T-Bone
Aged Omaha T-bone
(min. 1100 g)
4 990 Ft / 13,0 € (100 g)

HAUSSCHAF LAMB

Lammrippe
Lamb chops
11 490 Ft / 29,8 €

LACHS SALMON

Gegrilltes Lachssteak
Grilled salmon steak
7 290 Ft / 18,9 €
(4)

TINTENFISCH SQUID

Gegrillter Tintenfisch
Grilled squid
7 990 Ft / 20,8 €
(14)

MÁRTÁS / SAUCE

alle / all at 1 390 Ft / 3,6 €

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 / 8,3 €

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

LEBENSMITTELALLERGENE: 1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Nüsse, 9. Sellerie,
10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Sternhaufen, 14. Weichtiere (Muscheln, Tintenfisch, Oktopus)
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. | +361 266 3525

tomgeorgebudapest Tom George Osteria tomgeorge.hu

for further languages:

