

MENÚ



MENU

ENTRADA / STARTER

RICOTTA RICOTTA

Remolacha amarilla marinada,
especies frescos, nuez, focaccia
Marinated yellow beetroot,
herbs, walnut, focaccia

3 990 Ft / 10,4 €
(1, 7, 8, 12) V

VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO

ternera, crema de atún, chips de aguaturmas,
limón marroquí

Veal, tuna cream, Jerusalem artichoke chips,
moroccan lemon

6 590 Ft / 17,1 €
(4, 12)

MEJILLONES NEGROS MUSSELS

Vino blanco, espárragos de mar, perejil, ajo
White wine, salicornia, parsley, garlic

5 690 Ft / 14,8 €
(2, 4, 9, 12, 14)

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO BEEF TARTARE

Tomates secos, alioli, jus, huevos de codorniz
Sun-dried tomato, aioli, jus, quail egg

6 590 Ft / 17,1 €
(1, 3, 12)

CARPACCIO DE ATÚN ROJO YELLOWTAIL CARPACCIO

hinojo, cítricos,
vinagreta de anchoas

Fennel, citrus,
anchovy vinaigrette

5 490 Ft / 14,3 €
(4, 10)

PATÉ DE HÍGADO TOSCANO TUSCAN LIVER PATE

vin santo, boquerón,
salvia, higo, brioche

Vin santo, anchovy,
sage, fig, brioche

4 590 Ft / 11,9 €
(1, 3, 4, 7, 12)

SOPA / SOUP

SOPA DE TOMATE ITALIANA ITALIAN TOMATO SOUP

Aceite de albahaca, tostadas con mozzarella
Basil oil, mozzarella toast

3 490 Ft / 9,1 €
(1, 7, 9) V

SOPA DE CREMA DE LA TEMPORADA SEASONAL CREAM SOUP

¡Pregúntale al camarero!
Please ask your waiter

3 490 Ft / 9,1 €
(7) V

CALDO DE CARNE DE TERNERA BEEF BROTH

Tortellini con carne, zanahorias, apio
Meat tortellini, carrot, celery

3 490 Ft / 9,1 €
(1, 3, 7, 9)

SOPA DE PESCADO FISH SOUP

Calamar, mejillón negro, branzino
Squid, black mussel, branzino

4 490 Ft / 11,7 €
(2, 4, 12, 14)

PASTA CASERA, RISOTTO / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

SETAS SILVESTRES WILD MUSHROOM

Arroz arborio, sopa de champiñones
a la plancha, chips de perejil

Arborio rice, grilled mushroom
velouté, parsley chips

5 590 Ft / 14,5 €
(7) V

CARBONARA CARBONARA

Rigatoni, panceta guanciale, pecorino, huevo
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg

5 190 Ft / 13,5 €
(1, 3, 7, 12)

MAGRET AHUMADO SMOKED DUCK BREAST

Agnolotti, ricotta, salsa de tomate con vodka, limón
Agnolotti, ricotta, tomato sauce with vodka, lemon

5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7)

CALABAZA PUMPKIN

Ravioli, calabaza picante, queso de cabra,
aceite de semillas de calabaza, salvia

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

5 590 Ft / 14,5 €
(1, 3, 7, 8) V

BOLOGNESE BOLOGNESE

Pappardelle, guisado a la boloñesa
Pappardelle, bolognese ragu

5 190 Ft / 13,5 €
(1, 3, 9, 12)

MARISCOS FRUTTI DI MARE

Espaguetis, mejillones negros,
calamar, cangrejo, ajo, vino blanco

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

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

BURRATA AHUMADO SMOKED BURRATA

Gnocchi, salsa de tomate, grana padano, limón
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon

5 590 Ft / 14,5 €
(1, 3, 7) V

LASAGNA VERDE GREEN LASAGNA

Guisado a la boloñesa, bechamel, parmesano
Bolognese, bechamel, parmesan

5 390 Ft / 14,0 €
(1, 3, 7, 9, 12)

FILETE DE SOLOMILLO TENDERLOIN

Strozzapreti, boleto,
gorgonzola, crema, tomillo

Strozzapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme

7 490 Ft / 19,5 €
(1, 3, 7)

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 / 16,9 €
(7, 12) V

COLES DE MILÁN KALE

Stracciatella, radicchio, ciruela, remolacha, avellana, aceite verde
Stracciatella, radicchio, plum, beetroot, hazelnut, green oil

5 490 Ft / 14,3 €
(5, 7, 10) 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 / 14,8 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

SETA MUSHROOM

Espinacas baby, tomates secos,
queso de cabra, parmesano, limón

Baby spinach, sun dried tomato, goat cheese, parmesan, lemon

4 990 Ft / 13,0 €
(7) V

ATÚN TUNA

Aguacate, tomates secos, vinagreta casera TG
Avocado, semi dried tomato, TG vinaigrette

7 190 Ft / 18,9 €
(4, 12)

TG SIGNATURE

COTOLETTA COTOLETTA

Lomo de ternera empanado, speck, salsa de parmesana, salvia
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
18 990 Ft / 49,3 €
(1, 3, 7)

PESCADO MARINO ENTERO ASADO A LA PARILLA CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH

¡Pregúntale al camarero!
Please ask your waiter

ORATA / BRANZINO
2 690 Ft / 7,0 € (100g)

CHULETA DE TERNERA A LA PLANCHA

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

PATATAS ASADAS CON TRUFA

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

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 / 13,0 €
(7) V

PECHUGA DE PATO DUCK BREAST

Brocolí, brocolí salvaje, tomates secos, almendra
Broccoli, wild broccoli, sun-dried tomato, almond
7 990 Ft / 20,8 €
(7, 8)

CABEZA DE TERNERA VEAL CHEEK

Polenta, jus, parmesano, salsa verde
Polenta, jus, parmesan, salsa verde
11 990 Ft / 31,1 €
(4, 7)

CANGREJO EN SARTÉN PAN-ROASTED PRAWN

Salsa de tomate picante, pan tostado
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
6 790 Ft / 17,6 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS

CALAMAR CRUJIENTE CALAMARI FRITTI

Alioli de albahaca
Basil aioli
7 990 Ft / €20,8
(1, 3, 14)

LUBINA SEA BASS

Hinojo, rúcula
Fennel, rocket salad
7 990 Ft / €20,8
(4, 12)

PIZZA AL HORNO DE LEÑA WOOD OVEN PIZZA

MARGHERITA DI ANGELO

Tomates cocidos, mozzarella, pecorino, aceite de albahaca
Cooked tomato sauce, mozzarella, pecorino, basil oil
4 990 Ft / 13,0 €
(1, 7) V

BUFALINA

Salsa de tomate, mozzarella de leche de búfala, tomates de cóctel, albahaca
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil
5 590 Ft / 14,5 €
(1, 7) V

TG ARRABBIATA

Salsa de tomate picante con pimientos asados, pimientos asados, straciatella
spicy red pepper-tomato sauce, roasted red pepper, straciatella
5 590 Ft / 14,5 €
(1, 7) V

FORMAGGI

Taleggio, pecorino, gorgonzola, fior di latte, salsa casera de chili, perejil, almendra
Taleggio, pecorino, gorgonzola, fior di latte, homemade chili jam, parsley, almond
5 590 Ft / 14,5 €
(1, 7, 8)

ABRUZZESE

Salsa de tomate, mozzarella, salami picante, jamón
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham
5 790 Ft / 15,0 €
(1, 7) CS / H

EMILIANA

Salsa de tomate, mozzarella, jamón de Parma, parmesano
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma, parmesan
5 790 Ft / 15,0 €
(1, 7)

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 / 16,3 €
(1, 7, 12) CS / H

CACIO E PEPE

Pecorino, pimienta negra, calamar, aceite de trufa
Pecorino, black pepper, squid, truffle oil
6 290 Ft / 16,3 €
(1, 7, 14)

1 € = 385 HUF

En caso de pagar en Euros el cambio se dará en florin húngaro (HUF).

Le informamos que en el importe total de la factura se incluye un 15% de gastos de servicio.
Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.

Cobramos el 70% del precio total en caso de ración media.
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

SE RECOMIENDA ELEGIR UNA GUARNICIÓN
Side dish suggested

COSTILLAS RIB-EYE

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

FILETE DE SOLOMILLO FILET MIGNON

Solomillo uruguayo
Uruguay filet mignon
14 490 Ft / 37,6 € (220 g)

CHULETÓN T-BONE

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

CORDERO LAMB

Chuletas de cordero
Lamb chops
11 490 Ft / 29,8 €

SALMÓN SALMON

Filete de salmón a la plancha
Grilled salmon steak
7 290 Ft / 18,9 €
(4)

CALAMAR SQUID

Filete de calamar a la plancha
Grilled squid
7 990 Ft / 20,8 €
(14)

SALSA / SAUCE

todos / all at 1 390 Ft / 3,6 €

PIMIENTO VERDE
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

SALSA VERDE
SALSA VERDE
(4, 7, 12) V

JUS
JUS

GUARNICIÓN / SIDE

todos / all at 3 190 Ft / 8,3 €

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 con gluten 2. Crustáceos, 3. Huevo, 4. Pescado, 5. Cacahuets, 6. Soja, 7. Leche, 8. Nueces, 9. Apio, 10. Mostaza, 11. Semillas de sésamo, 12. Dióxido de azufre y sulfitos, 13. Lupino, 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. | +361 266 3525

tomgeorgebudapest Tom George Osteria tomgeorge.hu

for further languages:

