

מנות ראשונות / STARTER

ריקוטה
RICOTTA
סלק צהוב כבוש, תבלינים טריים
אגוזים, פוקצ'ה
Marinated yellow beetroot,
herbs, walnut, focaccia
3 990 Ft / 10,4 €
(1, 7, 8, 12) V

ויטלו טונטו
VITELLO TONNATO
עגל, קרם טונה, צ'יפס חומוס, לימון מרוקאי
Veal, tuna cream, Jerusalem artichoke chips,
moroccan lemon
6 590 Ft / 17,1 €
(4, 12)

צדפות שחורות
MUSSELS
יין לבן, אספרגוס ים
פטרזיליה, שום
White wine, salicornia, parsley, garlic
5 690 Ft / 14,8 €
(2, 4, 9, 12, 14)

טרטר סינטה
BEEF TARTARE
עגבניות מיובשות, איולי, יוש, ביצי שליו
Sun-dried tomato, aioli, jus, quail egg
6 590 Ft / 17,1 €
(1, 3, 12)

קרפצ'ו טונה אדומה
YELLOWTAIL CARPACCIO
שומר, פרי הדר
ויניגרט סרדינים
Fennel, citrus,
anchovy vinaigrette
5 490 Ft / 14,3 €
(4, 10)

פטה כבד טוסקני
TUSCAN LIVER PATE
וין סנטו, סרדינים, מרווה
תאנים, בריוש
Vin santo, anchovy,
sage, fig, brioche
4 590 Ft / 11,9 €
(1, 3, 4, 7, 12)

מרקים / SOUP

מרק עגבניות איטלקי
ITALIAN TOMATO SOUP
שמן בזיליקום, טוסט עם מוצרלה
Basil oil, mozzarella toast
3 490 Ft / 9,1 €
(1, 7, 9) V

מרק קרם עונתי
SEASONAL CREAM SOUP
אנא שאל את המלצר
Please ask your waiter
3 490 Ft / 9,1 €
(7) V

מרק בקר
BEEF BROTH
טורטליני עם בשר, גזר, סלרי
Meat tortellini, carrot, celery
3 490 Ft / 9,1 €
(1, 3, 7, 9)

מרק דגים
FISH SOUP
קלמרי, צדפות שחורות, ברנזינו
Squid, black mussel, branzino
4 490 Ft / 11,7 €
(2, 4, 12, 14)

פסטה ביתית, ריזוטו / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

פטריית יער
WILD MUSHROOM
אורז ארבוריו
ולוטה פטריות צליות, צ'יפס פטרזיליה
Arborio rice, grilled mushroom
velouté, parsley chips
5 590 Ft / 14,5 €
(7) V

קרבונרה
CARBONARA
ריגטוני, שינקו גוונצ'אלה, פקורינו, ביצים
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 190 Ft / 13,5 €
(1, 3, 7, 12)

חזה ברווז מעושן
SMOKED DUCK BREAST
אגנולוטי, ריקוטה, רוטב עגבניות וודקה, לימון
Agnolotti, ricotta, tomato sauce with vodka, lemon
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7)

דלעת
PUMPKIN
רבילי, דלעת פיקנטית
גבינת עזים, שמן גרעיני דלעת, מרווה
Ravioli, spicy pumpkin, goat cheese,
pumpkinseed oil, sage
5 590 Ft / 14,5 €
(1, 3, 7, 8) V

בולונז
BOLOGNESE
פפרדלה, ראגו בולונז
Pappardelle, bolognese ragu
5 190 Ft / 13,5 €
(1, 3, 9, 12)

פירות ים
FRUTTI DI MARE
ספגטי, צדפות שחורות, קלמרי, שרימפס, שום, יין לבן
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
8 790 Ft / 22,8 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

בורטה מעושנת
SMOKED BURRATA
ניוקי, רוטב עגבניות, גרנה פדנו, לימון
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon
5 590 Ft / 14,5 €
(1, 3, 7) V

לזניה ירוקה
GREEN LASAGNA
ראגו בולונז, בשמל, פרמזן
Bolognese, bechamel, parmesan
5 390 Ft / 14,0 €
(1, 3, 7, 9, 12)

סינטה
TENDERLOIN
פסטת חונקי כמרים, פטריות
גורגונזולה, שמנת, קורנית
Strozzapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme
7 490 Ft / 19,5 €
(1, 3, 7)

אנו מכינים גם פסטות ללא גלוטן. אנא שאל את המלצר
We can make our dishes with gluten-free pasta. Please ask your server.

סלטים / SALAD

בורטה
BURRATA
עגבניות שרי, שמן בזיליקום, זיתים מיובשים
Cherry tomato, basil oil, dried olive
6 490 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

קייל
KALE
סטרצ'טלה, רדיקיו, שזיף, סלק, אגוזים, שמן ירוק
Stracciatella, radicchio, plum, beetroot, hazelnut, green oil
5 490 Ft / 14,3 €
(5, 7, 10) V

סלט קיסר טי. ג'י
TG CAESAR SALAD
עוף / שרימפס
חסה רומית
צלפים פריכים, פרמזן
Chicken / prawn
Romaine lettuce,
crispy caper,
parmesan
5 690 Ft / 14,8 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

פטריה
MUSHROOM
תרד ביבי, עגבניות מיובשות, גבינת עזים, פרמזן, לימון
Baby spinach, sun dried tomato, goat cheese, parmesan, lemon
4 990 Ft / 13,0 €
(7) V

טונה
TUNA
אבוקדו, עגבניות מיובשות, ויניגרט טי. ג'י
Avocado, semi dried tomato, TG vinaigrette
7 190 Ft / 18,7 €
(4, 12)

מנות הדגל של טי.ג'י

קוטולטה
COTOLETTA
ירך עגל מטוגן, בשר חזיר
רוטב פרמזן, מרווה
Fried veal loin, speck ham,
parmesan sauce, sage
18 990 Ft / 49,3 €
(1, 3, 7)

דגים שלמים צלויים על גחלים
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH
אנא שאל את המלצר
Please ask your waiter
אורטה / ברנזינו
2 690 Ft / 7,0 € (100g)

ירך עגל בגריל 400 ג'
**GRILLED
VEAL LOIN**
17 990 Ft /
46,7 € (400g)

צ'יפס עם פטריות כמהין
TRUFFLE FRIES
פרמזן, שומר
Parmesan, thyme
4 790 Ft / 12,4 €
(7) V

מנות עיקריות / MAIN DISH

פרמיג'אנה די מלנזנה
PARMIGIANA DI MELANZANE
חציל, פיור די לאטה, פרמזן
עגבניות, שמן בזיליקום
Eggplant, fior di latte, parmesan,
tomato, basil oil
4 990 Ft / 13,0 €
(7) V

חזה ברווז
DUCK BREAST
ברוקולי, ברוקולי בר, עגבניות מיובשות, שקדים
Broccoli, wild broccoli, sun-dried tomato, almond
7 990 Ft / 20,8 €
(7, 8)

לחי עגל
VEAL CHEEK
פולנטה, יוש, פרמזן, סלסה ורדה
Polenta, jus, parmesan, salsa verde
11 990 Ft / 31,1 €
(4, 7)

שרימפס במחבת
PAN-ROASTED PRAWN
רוטב עגבניות פיקנטי, לחם מחמצת צלוי
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
6 790 Ft / 17,6 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS

קלמרי פריך
CALAMARI FRITTI
שמן בזיליקום
Basil aioli
7 990 Ft / €20,8
(1, 3, 14)

אוקונוס ים
SEA BASS
שומר, סלט רוקט
Fennel, rocket salad
7 990 Ft / €20,8
(4, 12)

פיצות מהטאבון WOOD OVEN PIZZA

מרגריטה די אנג'לו
עגבניות מבושלות, מוצרלה, פקוריני, שמן בזיליקום
Cooked tomato sauce, mozzarella, pecorino, basil oil
4 990 Ft / 13,0 €
(1, 7) V

בופלינה
רוטב עגבניות, מוצרלה די בופאלו
עגבניות שרי, בזיליקום
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil
5 590 Ft / 14,5 €
(1, 7) V

טי.ג'י. אראביאטה
רוטב עגבניות ופלפלים צלויים פיקנטי
פלפל צלוי, סטרצ'טלה
spicy red pepper-tomato sauce,
roasted red pepper, stracciatella
5 590 Ft / 14,5 €
(1,7) V

פורמאג'י
טלג'יו, פקוריני, גורגונזולה, פיור די לאטה
ריבת צ'ילי ביתית, פטרוזיליה, שקדים
Taleggio, pecorino, gorgonzola, fior di latte,
homemade chili jam, parsley, almond
5 590 Ft / 14,5 €
(1, 7, 8)

אברוצה
רוטב עגבניות, מוצרלה, סלמי פיקנטי, שינקן
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham
5 790 Ft / 15,0 €
(1, 7) CS / H

אמיליאנה
רוטב עגבניות, מוצרלה, שינקן מפרמה, פרמזן
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma, parmesan
5 790 Ft / 15,0 €
(1, 7)

טי. ג'י.
רוטב עגבניות, חזה ברווז מעושן
פרמזן, בצל אדום מקורמל, צ'ילי
Tomato sauce, smoked duck breast, parmesan,
caramelized onion, chili
6 290 Ft / 16,3 €
(1, 7, 12) CS / H

קאצ'ו די פפה
פקוריני, פלפל שחור, קלמרי, שמן פטריות כמהין
Pecorino, black pepper, squid, truffle oil
6 290 Ft / 16,3 €
(1, 7, 14)

1 € = 385 HUF
(HUF) ירגונה טנירופב היהיה רוחה, רויב סולשת לש הרקמב

15% ללוב וןבשחה סוכס יכ ונלש סיחוראה דובכ תא ריהזהל מישקבמ ונא
לופיט
Dear Customers! Please note that we have an
additional 15% service charge.

הנמ יצח תנמזה לש הרקמב יכ ונלש סיחוראה דובכ תא ריהזהל מישקבמ ונא
ריחמהמ 70% בייחנ
Please notice that by ordering a half-size dish
you will have to pay 70% of the price.

מנות שנעשות על גחלים CHARCOAL GRILLED DISH

Köret választása javasolt
Side dish suggested

ריב-איי
RIB-EYE
ריב-איי אומהה
Omaha rib-eye
(min. 400 g)
5 790 Ft / 15,0 € (100 g)

סינטה
FILET MIGNON
סינטה מאורוגוואי
Uruguay filet mignon
14 490 Ft / 37,6 € (220 g)

טי-בון
T-BONE
טי-בון אומהה מעושן
Aged Omaha T-bone
(min. 1100 g)
4 990 Ft / 13,0 € (100 g)

כבש
LAMB
צלעות כבש
Lamb chops
11 490 Ft / 29,8 €

סלמון
SALMON
סטייק סלמון בגריל
Grilled salmon steak
7 290 Ft / 18,9 €
(4)

קלמרי
SQUID
קלמרי בגריל
Grilled squid
7 990 Ft / 20,8 €
(14)

רטבים / SAUCE

כולם / all at 1 390 Ft / 3,6 €

אפונה
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

סלסה ורדה
SALSA VERDE
(4, 7, 12) V

יוש
JUS

תוספות / SIDE

כולם / all at 3 190 Ft / 8,3 €

תרד
SPINACH
שום, לימון, חמאה
Garlic, lemon, butter
(7) V

טי. ג'י. אינסלטה מיסטה
TG INSALATA MISTA
סלט אורגני, צנון, פרמזן
Bio salad, radish, parmesan
(7) V

קישואים צלויים
FRIED COURGETTE
פרמזן, שמן פטריות כמהין
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

תפוח"א אפויים בטאבון
OVEN BAKED POTATO
גרמולטה
Gremolata
(12) V

ןחמ וןגרא

םיזוגא, 8. בלח, 7. היוס יזוגא, 6. םינטוב, 5. םיגד, 4. םיציב, 3. םינאיצטורק, 2. ןטולג םיליכמה םינגד, 1. ןחמב םינגרא
תותילמאמ, 14. ןיפולה ילופ, 13. םיטיפלוסו רופלוס ינצמח וד, 12. םושמוש יערז, 11. לדרח, 10. ירלס, 9.
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:

