

# МЕНЮ



# MENU

## ЗАКУСКИ / STARTER

### РИКОТТА RICOTTA

маринованная желтая свекла, свежая  
зелень, грецкие орехи, focaccia  
Marinated yellow beetroot,  
herbs, walnut, focaccia

3 990 Ft / 10,4 €

(1, 7, 8, 12) V

### ВИТЕЛЛО ТОННАТО VITELLO TONNATO

телятина, крем из тунца, чипсы из  
топинамбура, марокканский лимон  
Veal, tuna cream, Jerusalem artichoke chips,  
moroccan lemon

6 590 Ft / 17,1 €

(4, 12)

### ЧЁРНЫЕ МИДИИ MUSSELS

белое вино, морская спаржа, петрушка, чеснок  
White wine, salicornia, parsley, garlic

5 690 Ft / 14,8 €

(2, 4, 9, 12, 14)

### ТАРТАР ИЗ ВЫРЕЗКИ BEEF TARTARE

вяленые помидоры, айоли,  
соус, перепелиные яйца  
Sun-dried tomato, aioli, jus, quail egg

6 590 Ft / 17,1 €

(1, 3, 12)

### КАРПАЧЧО ИЗ КРАСНОГО ТУНЦА YELLOWTAIL CARPACCIO

фенхель, цитрусовые,  
винегрет с анчоусами  
Fennel, citrus,  
anchovy vinaigrette

5 490 Ft / 14,3 €

(4, 10)

### ТОСКАНСКИЙ ПЕЧЕНЕЧНЫЙ ПАШТЕТ TUSCAN LIVER PATE

вино санто, анчоусы,  
шалфей, инжир, бриошь  
Vin santo, anchovy,  
sage, fig, brioche

4 590 Ft / 11,9 €

(1, 3, 4, 7, 12)

## СУПЫ / SOUP

### ИТАЛЬЯНСКИЙ ТОМАТНЫЙ СУП ITALIAN TOMATO SOUP

базиликовое масло, тост с моцареллой  
Basil oil, mozzarella toast

3 490 Ft / 9,1 €

(1, 7, 9) V

### СЕЗОННЫЙ КРЕМ-СУП SEASONAL CREAM SOUP

пожалуйста, спросите у официанта  
Please ask your waiter

3 490 Ft / 9,1 €

(7) V

### СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ BEEF BROTH

мясные тортеллини, морковь, сельдерей  
Meat tortellini, carrot, celery

3 490 Ft / 9,1 €

(1, 3, 7, 9)

### РЫБНЫЕ СУПЫ FISH SOUP

каракатицы, черные мидии, бранзино  
Squid, black mussel, branzino

4 490 Ft / 11,7 €

(2, 4, 12, 14)

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА, РИЗОТТО / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

### ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ WILD MUSHROOM

рис арборио, велюте из грибов  
на гриле, чипсы из петрушки  
Arborio rice, grilled mushroom  
velouté, parsley chips

5 590 Ft / 14,5 €

(7) V

### КАРБОНАРА CARBONARA

ригатони, бекон гуанчиале, пекорино, яйцо  
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg

5 190 Ft / 13,5 €

(1, 3, 7, 12)

### КОПЧЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА SMOKED DUCK BREAST

аньолотти, рикотта, томатный соус с водкой, лимон  
Agnolotti, ricotta, tomato sauce with vodka, lemon

5 890 Ft / 15,3 €

(1, 3, 7)

### ТЫКВА PUMPKIN

равиоли, тыква с пряностями, козий сыр,  
масло из тыквенных семян, шалфей  
Ravioli, spicy pumpkin, goat cheese,  
pumpkinseed oil, sage

5 590 Ft / 14,5 €

(1, 3, 7, 8) V

### БОЛОНЬЕЗЕ BOLOGNESE

паппарделле, рагу по-болонски  
Pappardelle, bolognese ragu

5 190 Ft / 13,5 €

(1, 3, 9, 12)

### МОРЕПРОДУКТЫ FRUTTI DI MARE

Спагетти, черные мидии, кальмары,  
краб, чеснок, белое вино  
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine

8 790 Ft / 22,8 €

(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

### КОПЧЕНАЯ БУРПАТА SMOKED BURRATA

ньоки, томатный соус, грана падано, лимон  
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon

5 590 Ft / 14,5 €

(1, 3, 7) V

### ЗЕЛЕНАЯ ЛАЗАНЬЯ GREEN LASAGNA

рагу болоньезе, бешамель, пармезан  
Bolognese, bechamel, parmesan

5 390 Ft / 14,0 €

(1, 3, 7, 9, 12)

### ВЫРЕЗКА TENDERLOIN

паста, белые грибы, горгонзола,  
сливки, тимьян  
Strozzapreti, porcini, blue cheese,  
double cream, thyme

7 490 Ft / 19,5 €

(1, 3, 7)

Наша паста также может быть безглютеновая. Пожалуйста, спросите у официанта!  
We can make our dishes with gluten-free pasta. Please ask your server.

## САЛАТЫ / SALAD

### БУРПАТА BURRATA

помидоры черри, базиликовое масло, сушеные оливки  
Cherry tomato, basil oil, dried olive

6 490 Ft / 16,9 €

(7, 12) V

### КУДРЯВАЯ КАПУСТА KALE

страчателла, радиккио, слива, свекла, фундук, зеленое масло  
Stracciatella, radicchio, plum, beetroot, hazelnut, green oil

5 490 Ft / 14,3 €

(5, 7, 10) V

### ЦЕЗАРЬ ТГ TG CAESAR SALAD

курица/креветки  
салат ромэн, хрустящие  
каперсы,  
пармезан

Chicken / prawn  
Romaine lettuce,  
crispy caper,  
parmesan

5 690 Ft / 14,8 €

(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

### ГРИБ MUSHROOM

Молодой шпинат, вяленые помидоры,  
козий сыр, пармезан, лимон  
Baby spinach, sun dried tomato, goat cheese, parmesan, lemon

4 990 Ft / 13,0 €

(7) V

### ТУНЕЦ TUNA

авокадо, вяленые томаты, винегрет ТГ  
Avocado, semi dried tomato, TG vinaigrette

7 190 Ft / 18,7 €

(4, 12)

## СИГНАТУРА ТГ

### КОТОЛЕТТА COTOLETTA

жареная телячья корейка, шпик,  
соус пармезан, шалфей  
Fried veal loin, speck ham,  
parmesan sauce, sage  
18 990 Ft / 49,3 €  
(1, 3, 7)

### МОРСКАЯ РЫБА ЦЕЛИКОМ ЖАРЕННАЯ НА УГЛЯХ CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH

Пожалуйста, спросите у официанта!  
Please ask your waiter

ОРАТА / БРАНЗИНО  
2 690 Ft / 7,0 € (100g)

ТЕЛЯЧЬЯ КОРЕЙКА  
НА ГРИЛЕ 400Г  
GRILLED  
VEAL LOIN  
17 990 Ft /  
49,7 € (400g)

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ  
С ТРЮФЕЛЯМИ  
TRUFFLE FRIES  
пармезан, тимьян  
Parmesan, thyme  
4 790 Ft / 12,4 €  
(7) V

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN DISH

### БАКЛАЖАНЫ ПАРМИДЖАНСКИЕ PARMIGIANA DI MELANZANE

баклажаны, фиор ди латте, пармезан,  
помидоры, базиликовое масло  
Eggplant, fior di latte, parmesan,  
tomato, basil oil  
4 990 Ft / 13,0 €  
(7) V

### КРЕВЕТКИ НА СКОВОРОДЕ PAN-ROASTED PRAWN

пряный томатный соус,  
поджаренный хлеб на закваске  
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread  
6 790 Ft / 17,6 €  
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS

## ПИЦЦА НА ДРОВАХ WOOD OVEN PIZZA

МАРГЕРИТА ДИ АНЖЕЛО  
вареные помидоры, моцарелла,  
пекорино, базиликовое масло  
Cooked tomato sauce, mozzarella, pecorino, basil oil  
4 990 Ft / 13,0 €  
(1, 7) V

### УТИНАЯ ГРУДКА DUCK BREAST

брокколи, дикая брокколи, сушеные помидоры, миндаль  
Broccoli, wild broccoli, sun-dried tomato, almond  
7 990 Ft / 20,8 €  
(7, 8)

### ХРУСТЯЩАЯ КАРАКАТИЦА CALAMARI FRITTI

айоли с базиликом  
Basil aioli  
7 990 Ft / €20,8  
(1, 3, 14)

БУФАЛИНА  
томатный соус, моцарелла из буйволиного молока,  
помидоры черри, базилик  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil  
5 590 Ft / 14,5 €  
(1, 7) V

### ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ VEAL CHEEK

полента, джус, пармезан, сальса верде  
Polenta, jus, parmesan, salsa verde  
11 990 Ft / 31,1 €  
(4, 7)

### МОРСКОЙ СУДАК SEA BASS

фенхель, салат из рукколы  
Fennel, rocket salad  
7 990 Ft / €20,8  
(4, 12)

АРРАБИАТА ТГ  
пикантный томатный соус с запеченным  
перцем, жареный перец, страчателла  
spicy red pepper-tomato sauce,  
roasted red pepper, stracciatella  
5 590 Ft / 14,5 €  
(1,7) V

## БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ CHARCOAL GRILLED DISH

Köret választása javasolt  
Side dish suggested

### РИБАЙ RIB-EYE

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

### ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА FILET MIGNON

уругвайская вырезка  
Uruguay filet mignon  
14 490 Ft / 37,6 € (220 g)

### ТИ-БОН T-BONE

выдержанный Омаха ти-бон  
Aged Omaha T-bone  
(min. 1100 g)  
4 990 Ft / 13,0 € (100 g)

### БАРАНИНА LAMB

бараньи ребрышки  
Lamb chops  
11 490 Ft / 29,8 €

### ЛОСОСЬ SALMON

стейк из лосося на гриле  
Grilled salmon steak  
7 290 Ft / 18,9 €  
(4)

### КАРАКАТИЦА SQUID

каракавица на гриле  
Grilled squid  
7 990 Ft / 20,8 €  
(14)

## СОУСЫ / SAUCE

все / all at 1 390 Ft / 3,6 €

ЗЕЛЕННЫЙ ГОРОШЕК  
GREEN PEPPER SAUCE  
(7, 12) V

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

ДЖУС  
JUS

## ГАРНИРЫ / SIDE

все / all at 3 190 Ft / 8,3 €

### ШПИНАТ SPINACH

чеснок, лимон, сливочное масло  
Garlic, lemon, butter  
(7) V

### ИНСАЛАТА МИСТА ТГ TG INSALATA MISTA

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

### ЖАРЕННЫЕ ЦУККИНИ FRIED COURGETTE

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

### ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ OVEN BAKED POTATO

гремолата  
Gremolata  
(12) V

### ФОРМАДЖИ

таледжио, пекорино, горгонзола, фиор ди латте,  
домашний джем из чили, петрушка, миндаль  
Taleggio, pecorino, gorgonzola, fior di latte,  
homemade chili jam, parsley, almond  
5 590 Ft / 14,5 €  
(1, 7, 8)

### АБРУЦЦИ

томатный соус, моцарелла, острая салями, ветчина  
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham  
5 790 Ft / 15,0 €  
(1, 7) CS / H

### ЭМИЛЬЯНА

томатный соус, моцарелла, пармская ветчина, пармезан  
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma, parmesan  
5 790 Ft / 15,0 €  
(1, 7)

### TG

томатный соус, копченая утиная грудка, пармезан,  
карамелизированный красный лук, перец чили  
Tomato sauce, smoked duck breast, parmesan,  
caramelized onion, chili  
6 290 Ft / 16,3 €  
(1, 7, 12) CS / H

### КАСИО Э ПЕПЕ

пекорино, черный перец, каракатица, трюфельное масло  
Pecorino, black pepper, squid, truffle oil  
6 290 Ft / 16,3 €  
(1, 7, 14)

1 € = 385 HUF

При оплате в евро сдача будет выдана в венгерских форинтах (HUF).

Обратите внимание, что окончательный счет включает плату за обслуживание в размере 15%.  
Dear Customers! Please note that we have an additional 15% service charge.

Обратите внимание, что при заказе половины порции блюда мы взимаем 70% от стоимости.  
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГЕНЫ: 1. Крупы, содержащие глютен, 2. Ракообразные, 3. Яйца, 4. Рыба, 5. Арахис, 6. Соевые бобы, 7. Молоко, 8. Орехи, 9. Сельдерей, 10. Горчица, 11. Кунжут, 12. Диоксид серы и сульфиты, 13. Люпин, 14. Моллюски (ракушки, кальмары, осьминоги)  
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

for further languages:



1051 Budapest, Október 6. u. 8. | +361 266 3525

tomgeorgebudapest Tom George Osteria tomgeorge.hu