

ÉTLAP



MENU

ЗАКУСКИ / STARTER

РІКОТТА RICOTTA

маринований жовтий буряк,
свіжа зелень, волоські горіхи, фокача
Marinated yellow beetroot,
herbs, walnut, focaccia

3 990 Ft / 10,4 €
(1, 7, 8, 12) V

ВІТЕЛЛО ТОННАТО VITELLO TONNATO

телятина, крем із тунця, чіпси з топінамбуру,
марокканський лимон
Veal, tuna cream, Jerusalem artichoke chips,
moroccan lemon

6 590 Ft / 17,1 €
(4, 12)

ЧОРНІ МІДІЇ MUSSELS

біле вино, морська спаржа, петрушка, часник
White wine, salicornia, parsley, garlic

5 690 Ft / 14,8 €
(2, 4, 9, 12, 14)

ТАРТАР З ВИРІЗКИ BEEF TARTARE

в'ялені помідори, айолі, соус, перепелині яйця
Sun-dried tomato, aioli, jus, quail egg

6 590 Ft / 17,1 €
(1, 3, 12)

КАРПАЧО З ЧЕРВОНОГО ТУНЦЯ YELLOWTAIL CARPACCIO

фенхель, цитрусові,
вінегрет з анчоусами
Fennel, citrus,
anchovy vinaigrette

5 490 Ft / 14,3 €
(4, 10)

ТОСКАНСЬКИЙ ПЕЧІНКОВИЙ ПАШТЕТ TUSCAN LIVER PATE

вино санто, анчоуси,
шавлія, інжир, бріош
Vin santo, anchovy,
sage, fig, brioche

4 590 Ft / 11,9 €
(1, 3, 4, 7, 12)

СУПИ / SOUP

ІТАЛІЙСЬКИЙ ТОМАТНИЙ СУП ITALIAN TOMATO SOUP

базилікова олія, тост з моцареллою
Basil oil, mozzarella toast

3 490 Ft / 9,1 €
(1, 7, 9) V

СЕЗОННИЙ КРЕМ-СУП SEASONAL CREAM SOUP

будь ласка, запитайте у офіціанта
Please ask your waiter

3 490 Ft / 9,1 €
(7) V

СУП З ЯЛОВИЧНИНИ BEEF BROTH

м'ясні тортеліні, морква, селера
Meat tortellini, carrot, celery

3 490 Ft / 9,1 €
(1, 3, 7, 9)

РИБНІ СУПИ FISH SOUP

каракатиці, чорні мідії, бранзіно
Squid, black mussel, branzino

4 490 Ft / 11,7 €
(2, 4, 12, 14)

ДОМАШНЯ ПАСТА, РІЗОТТО / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

ЛІСОВІ ГРИБИ WILD MUSHROOM

рис арборіо, велюте з грибів
на грилі, чіпси з петрушки
Arborio rice, grilled mushroom
velouté, parsley chips

5 590 Ft / 14,5 €
(7) V

КАРБОНАРА CARBONARA

ригатоні, бекон гуанчіалі, пекоріно, яйце
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg

5 190 Ft / 13,5 €
(1, 3, 7, 12)

КОПЧЕНА КАЧИНА ГРУДКА SMOKED DUCK BREAST

аньолотті, рикотта, томатний соус з горілкою, лимон
Agnolotti, ricotta, tomato sauce with vodka, lemon

5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7)

ГАРБУЗ PUMPKIN

равіолі, гарбуз з прянощами, козячий сир,
олія з гарбузового насіння, шавлія
Ravioli, spicy pumpkin, goat cheese,
pumpkinseed oil, sage

5 590 Ft / 14,5 €
(1, 3, 7, 8) V

БОЛОНЬЄЗЕ BOLOGNESE

паппарделле, рагу по-болонськи
Pappardelle, bolognese ragu

5 190 Ft / 13,5 €
(1, 3, 9, 12)

МОРЕПРОДУКТИ FRUTTI DI MARE

Спагетті, чорні мідії, кальмари, краб, часник, біле вино
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine

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

КОПЧЕНА БУРРАТА SMOKED BURRATA

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

5 590 Ft / 14,5 €
(1, 3, 7) V

ЗЕЛЕНА ЛАЗАННЯ GREEN LASAGNA

рагу болоньєзе, бешамель, пармезан
Bolognese, bechamel, parmesan

5 390 Ft / 14,0 €
(1, 3, 7, 9, 12)

ВИРІЗКА TENDERLOIN

паста, білі гриби,
горгонзола, вершки, чебрець
Strozzapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme

7 490 Ft / 19,5 €
(1, 3, 7)

Наша паста також може бути безглютенова. Будь ласка, спитайте у офіціанта!
We can make our dishes with gluten-free pasta. Please ask your server.

САЛАТИ / SALAD

БУРРАТА BURRATA

помідори черрі, базилікова олія, сушені оливки
Cherry tomato, basil oil, dried olive

6 490 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

КУЧЕРЯВА КАПУСТА KALE

страчателла, радиккіо, слива, буряк, фундук, зелена олія
Stracciatella, radicchio, plum, beetroot, hazelnut, green oil

5 490 Ft / 14,3 €
(5, 7, 10) V

ЦЕЗАР ТГ TG CAESAR SALAD

курка/креветки
салат Ромен, хрусткі
каперси, пармезан
Chicken / prawn
Romaine lettuce,
crispy caper,
parmesan

5 690 Ft / 14,8 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

ГРИБ MUSHROOM

Молодий шпинат, в'ялені помідори,
козячий сир, пармезан, лимон
Baby spinach, sun dried tomato, goat cheese, parmesan, lemon

4 990 Ft / 13,0 €
(7) V

ТУНЕЦЬ TUNA

авокадо, в'ялені томати, вінегрет ТГ
Avocado, semi dried tomato, TG vinaigrette

7 190 Ft / 18,7 €
(4, 12)

СИГНАТУРА ТГ

КОТОЛЕТТА
COTOLETTA
смажена теляча корейка, шпик,
соус пармезан, шавлія
Fried veal loin, speck ham,
parmesan sauce, sage
18 990 Ft / 49,3 €
(1, 3, 7)

МОРСЬКА РИБА ЦІЛКОМ СМАЖЕНА НА ВУГІЛЛІ
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH
Будь ласка, спитайте у офіціанта!
Please ask your waiter

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

ТЕЛЯЧА КОРЕЙКА
НА ГРИЛІ
GRILLED
VEAL LOIN
17 990 Ft /
46,7 € (400g)

СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ
З ТРЮФЕЛЯМИ
TRUFFLE FRIES
пармезан, чебрець
Parmesan, thyme
4 790 Ft / 12,4 €
(7) V

ОСНОВНІ СТРАВИ / MAIN DISH

БАКЛАЖАНИ ПАРМІДЖАНСЬКІ
PARMIGIANA DI MELANZANE
баклажани, фіор ді latte, пармезан,
помідори, базилікова олія
Eggplant, fior di latte, parmesan,
tomato, basil oil
4 990 Ft / 13,0 €
(7) V

КРЕВЕТКИ НА ПАТЕЛЬНІ
PAN-ROASTED PRAWN
пряний томатний соус,
підсмажений хліб на заквасці
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
6 790 Ft / 17,6 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS

ПІЦЦА НА ДРОВАХ

МАРГЕРИТА ДІ АНЖЕЛО
варені помідори, моцарелла, пекоріно, базилікова олія
Cooked tomato sauce, mozzarella, pecorino, basil oil
4 990 Ft / 13,0 €
(1, 7) V

КАЧИНА ГРУДКА
DUCK BREAST
броколі, дика броколі, сушені помідори, мигдаль
Broccoli, wild broccoli, sun-dried tomato, almond
7 990 Ft / 20,8 €
(7, 8)

ХРУСТКА КАРАКАТИЦЯ
CALAMARI FRITTI
айолі з базиліком
Basil aioli
7 990 Ft / €20,8
(1, 3, 14)

БУФАЛІНА
томатний соус, моцарелла з буйволиного
молока, помідори чері, базилік
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil
5 590 Ft / 14,5 €
(1, 7) V

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

МОРСЬКИЙ СУДАК
SEA BASS
фенхель, салат із руколи
Fennel, rocket salad
7 990 Ft / €20,8
(4, 12)

АРАБІАТА ТГ
пікантний томатний соус із запеченим перцем,
смажений перець, страчателла
spicy red pepper-tomato sauce,
roasted red pepper, stracciatella
5 590 Ft / 14,5 €
(1,7) V

СТРАВИ, ПРИГОТОВАНІ НА ВУГІЛЛІ

CHARCOAL GRILLED DISH

Köret választása javasolt
Side dish suggested

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

ЯЛОВИЧА ВИРІЗКА
FILET MIGNON
уругвайська вирізка
Uruguay filet mignon
14 490 Ft / 37,6 € (220 g)

ТІ-БОН
T-BONE
витриманий Омаха т-бон
Aged Omaha T-bone
(min. 1100 g)
4 990 Ft / 13,0 € (100 g)

ЯГНЯ
LAMB
ребра ягня
Lamb chops
11 490 Ft / 29,8 €

ЛОСОСЬ
SALMON
стейк із лосося на грилі
Grilled salmon steak
7 290 Ft / 18,9 €
(4)

КАРАКАТИЦЯ
SQUID
каракатиця на грилі
Grilled squid
7 990 Ft / 20,8 €
(14)

СОУСИ / SAUCE

vci / all at 1 390 Ft / 3,6 €

ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

САЛЬСА ВЕРДЕ
SALSA VERDE
(4, 7, 12) V

ДЖУС
JUS

ГАРНІРИ / SIDE

vci / all at 3 190 Ft / 8,3 €

ШПІНАТ
SPINACH
часник, лимон, вершкове масло
Garlic, lemon, butter
(7) V

ІНСАЛАТА МІСТА ТГ
TG INSALATA MISTA
органічний салат, редька, пармезан
Bio salad, radish, parmesan
(7) V

СМАЖЕНІ ЦУККІНІ
FRIED COURGETTE
пармезан, трюфельна олія
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

ЗАПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ
OVEN BAKED POTATO
ґремолата
Gremolata
(12) V

ФОРМАДЖІ
таледжіо, пекоріно, горгонзола, фіор ді latte,
домашній джем з чилі, петрушка, мигдаль
Taleggio, pecorino, gorgonzola, fior di latte,
homemade chili jam, parsley, almond
5 590 Ft / 14,5 €
(1, 7, 8)

АБРУЦЦІ
томатний соус, моцарелла, гостра селямі, шинка
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham
5 790 Ft / 15,0 €
(1, 7) CS / H

ЕМІЛЬЯНА
томатний соус, моцарелла, пармська шинка, пармезан
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma, parmesan
5 790 Ft / 15,0 €
(1, 7)

ТГ
томатний соус, копчена качина грудка, пармезан,
карамелізована червона цибуля, перець чилі
Tomato sauce, smoked duck breast, parmesan,
caramelized onion, chili
6 290 Ft / 16,3 €
(1, 7, 12) CS / H

КАСІО Е ПЕПЕ
пекоріно, чорний перець, каракатиця, трюфельна олія
Pecorino, black pepper, squid, truffle oil
6 290 Ft / 16,3 €
(1, 7, 14)

1 € = 385 HUF
У разі оплати в євро зміна буде надано Угорський форинт (HUF).

Зверніть увагу, що остаточний рахунок включає плату за
обслуговування у розмірі 15%.
Dear Customers! Please note that we have an
additional 15 % service charge.

Зверніть увагу, що при замовленні половини порції страви
ми стягуємо 70% від вартості.
Please notice that by ordering a half-size dish
you will have to pay 70% of the price.

ХАРЧОВІ АЛЕРГЕНИ: 1. Крупи, що містять глютен, 2. Ракоподібні, 3. Яйця, 4. Риба, 5. Арахіс, 6. Соеві боби, 7. Молоко, 8. Горіхи, 9. Селера,
10. Гірчиця, 11. Кунжут, 12. Діоксид сірки та сульфіти, 13. Люпин, 14. Молюски (черепашки, кальмари, восьминоги)
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:

