

SPEISEKARTE



MENU

VORSPEISE / *STARTER*

RICOTTA *RICOTTA*

Marinierte gelbe Bete,
frische Gewürze, Walnuss, Focaccia
Marinated yellow beetroot,
herbs, walnut, focaccia
4 190 Ft / 10,9 €
(1, 7, 8, 12) V

VITELLO TONNATO *VITELLO TONNATO*

Kalbfleisch, Thunfischcreme, Topinamburchips,
marokkanische Zitrone
Veal, tuna cream, Jerusalem artichoke chips,
moroccan lemon
6 790 Ft / 17,6 €
(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
6 890 Ft / 17,9 €
(1, 3, 12)

ROTTUNFISCH-CARPACCIO *YELLOWTAIL CARPACCIO*

Süßer Kümmel, Zitrusfrüchte,
Sardellenvinaigrette
Fennel, citrus,
anchovy vinaigrette
5 690 Ft / 14,8 €
(4, 10)

TOSKANISCHE LEBERPASTETE *TUSCAN LIVER PATE*

Vin Santo, Sardellen,
Salbei, Feige, Brioche
Vin santo, anchovy,
sage, fig, brioche
4 690 Ft / 12,2 €
(1, 3, 4, 7, 12)

SUPPE / *SOUP*

ITALIENISCHE TOMATENSUPPE *ITALIAN TOMATO SOUP*

Basilikumöl, Mozzarella-Toast
Basil oil, mozzarella toast
3 690 Ft / 9,6 €
(1, 7, 9) V

SAISONALE CREMESUPPE *SEASONAL CREAM SOUP*

Bitte, fragen Sie den Kellner (die Kellnerin)
Please ask your waiter
3 690 Ft / 9,6 €
(7) V

RINDFLEISCHSUPPE *BEEF BROTH*

Tortellini mit Fleisch, Karotten, Sellerie
Meat tortellini, carrot, celery
3 690 Ft / 9,6 €
(1, 3, 7, 9)

FISCHSUPPE *FISH SOUP*

Tintenfisch, schwarze Muscheln, Branzino
Squid, black mussel, branzino
4 890 Ft / 12,7 €
(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
5 690 Ft / 14,8 €
(7) V

CARBONARA *CARBONARA*

Rigatoni, Guanciale-Speck, Pecorino, Ei
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 390 Ft / 14,0 €
(1, 3, 7, 12)

GERÄUCHERTE ENTENBRUST *SMOKED DUCK BREAST*

Agnolotti, Ricotta, Tomatensauce mit Wodka, Zitrone
Agnolotti, ricotta, tomato sauce with vodka, lemon
5 990 Ft / 15,6 €
(1, 3, 7)

SPEISEKÜRBIS *PUMPKIN*

Ravioli, würziger Speisekürbis,
Ziegenkäse, Kürbiskernöl, Salbei
Ravioli, spicy pumpkin, goat cheese,
pumpkinseed oil, sage
5 690 Ft / 14,8 €
(1, 3, 7, 8) V

BOLOGNESE *BOLOGNESE*

Pappardelle, Bolognese-Ragout
Pappardelle, bolognese ragu
5 390 Ft / 14,0 €
(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
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7) V

GRÜNE LASAGNE *GREEN LASAGNA*

Bolognese-Ragout, Béchamel, Parmesan
Bolognese, bechamel, parmesan
5 990 Ft / 15,6 €
(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
5 890 Ft / 15,3 €
(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)

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
4 990 Ft / 12,9 €
(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
5 190 Ft / 13,5 €
(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
6 990 Ft / 18,2 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS

KNUSPRIGER TINTENFISCH
CALAMARI FRITTI

Aioli mit Basilikum
Basil aioli
8 190 Ft / 21,3 €
(1, 3, 14)

MEERZANDER
SEA BASS

Fenchel, Rucola-Salat
Fennel, rocket salad
8 190 Ft / 21,3 €
(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, Büffelmilchmozzarella,
Kirschtomaten, Basilikum
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil
5 690 Ft / 14,8 €
(1, 7) V

TG ARRABBIATA

Pikante Tomatensauce mit geröstetem Paprika,
geröstete Paprika, Stracciatella
spicy red pepper-tomato sauce,
rosted red pepper, stracciatella
5 690 Ft / 14,8 €
(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
5 790 Ft / 15,0 €
(1, 7, 8)

ABRUZZESE

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Schinken
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 7) CS / H

EMILIANA

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesan
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma, parmesan
5 890 Ft / 15,3 €
(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
14 990 Ft / 38,9 € (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
11 790 Ft / 30,6 €

LACHS
SALMON

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

TINTENFISCH
SQUID

Gegrillter Tintenfisch
Grilled squid
8 190 Ft / 21,3 €
(14)

MÁRTÁS / SAUCE

alle / all at 1 490 Ft / 3,9 €

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:

