

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

ROTTUNFISCH-CARPACCIO YELLOWTAIL CARPACCIO

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

VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO

Kalbfleisch, Thunfischcreme, Topinamburchips,
marokkanische Zitrone
Veal, tuna cream, Jerusalem artichoke chips,
moroccan lemon
6 890 Ft / 17,9 €
(4, 12)

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)

SCHWARZMUSCHELN MUSSELS

Weißwein, Meeresspargel, Petersilie, Knoblauch
White wine, salicornia, parsley, garlic
5 690 Ft / 14,8 €
(1, 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)

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)

SALAT / SALAD

KRAUSKOHL KALE

Stracciatella, Radicchio, Pflaume,
Rote Bete, Haselnuss, grünes Öl
Stracciatella, radicchio, plum, beetroot,
hazelnut, green oil
5 690 Ft / 14,8 €
(5, 7, 10) V

PILZ MUSHROOM

Babyspinat, getrocknete Tomaten,
Ziegenkäse, Parmesan, Zitrone
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon
5 690 Ft / 14,8 €
(7, 12) V

BURRATA BURRATA

Kirschtomaten, Basilikumöl,
getrocknete Oliven
Cherry tomato, basil oil,
dried olive
6 490 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

TG CAESAR TG CAESAR SALAD

Hähnchen / KrabbeRömersalat, knusprige
Kapern, Parmesan
Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

TUNFISCH TUNA

Thunfisch, Ochsenerztomate, Schalotte, Zitrone
Oxheart tomato, shallot, lemon
6 790 Ft / 17,6 €
(4, 12)

HAUSGEMACHTE NUDELN, RISOTTO / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

CARBONARA CARBONARA

Rigatoni, Guanciale-Speck, Pecorino, Ei
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 12)

BOLOGNESE BOLOGNESE

Pappardelle, Bolognese-Ragout
Pappardelle, bolognese ragu
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 9, 12)

WALDPILZ WILD MUSHROOM

Arborioreis, Pilzvelouté vom Grill, Petersilienchips
Arborio rice, grilled mushroom velouté, parsley chips
5 890 Ft / 15,3 €
(7, 9, 12) V

SPEISEKÜRBIS PUMPKIN

Ravioli, würziger Speisekürbis,
Ziegenkäse, Kürbiskernöl, Salbei
Ravioli, spicy pumpkin, goat cheese,
pumpkinseed oil, sage
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7, 8, 9) V

GERÄUCHERTE BURRATA SMOKED BURRATA

Gnocchi, Tomatensauce, Grana Padano, Zitrone
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7, 9) V

GRÜNE LASAGNE GREEN LASAGNA

Bolognese-Ragout, Béchamel, Parmesan
Bolognese, bechamel, parmesan
5 990 Ft / 15,6 €
(1, 3, 7, 9, 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, 9)

LENDENBRATEN TENDERLOIN

Priesterwürger (Strangolapreti), Steinpilz,
Gorgonzola, Sahne, Thymian
Strozzapreti, porcini, blue cheese, double cream, thyme
7 490 Ft / 19,5 €
(1, 3, 7, 9)

MEERESFRÜCHTE FRUTTI DI MARE

Spaghetti, schwarze Muscheln, Tintenfisch,
Krabbe, Knoblauch, Weißwein
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
8 990 Ft / 23,4 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

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.

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

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 / H

KNUSPRIGER TINTENFISCH CALAMARI FRITTI

Aioli mit Basilikum
Basil aioli

8 190 Ft / 21,3 €
(1, 3, 12, 14)

MEERZANDER SEA BASS

Fenchel, Rucola-Salat
Fennel, rocket salad

8 990 Ft / 23,4 €
(4, 12)

ENTENBRUST DUCK BREAST

Brokkoli, Wildbrokkoli, getrocknete Tomaten, Mandeln
Broccoli, wild broccoli, sun-dried tomato, almond

8 990 Ft / 23,4 €
(7, 8)

KALBSBÄCKCHEN VEAL CHEEK

Polenta, Jus, Parmesan, Salsa Verde
Polenta, jus, parmesan, salsa verde

11 990 Ft / 31,1 €
(4, 7, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

alle / all at
3 890 Ft / 10,1 €

TIRAMISU TIRAMISU

(1, 3, 7)

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ, VANILLEEIS CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM

(1, 3, 7)

PISTAZIEN-CANNOLI, HIMBEERSAUCE PISTACCHIO CANNOLI, RASPBERRY SAUCE

(1, 3, 7, 8)

PANNA COTTA PANNA COTTA

Waldfrüchte / Salzkaramellsauce, Haselnuss
Red fruits / salted caramell sauce, peanut

(5, 7)


VEGANE SCHOKOLADENTORTE VEGAN CHOCOLATE CAKE

(alles frei von)

(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

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. | +3670 333 2174

 tomgeorgebudapest  Tom George Osteria  tomgeorge.hu

TG SIGNATURE

GANZE SEEFISCHE GEGRILLT AUF HOLZKOHLE

CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH

Bitte, fragen Sie den Kellner (die Kellnerin)
Please ask your waiter

ORATA / BRANZINO

3 290 Ft / 8,5 €
(100g)

GEGRILLTES KALBSKOTELETT

GRILLED VEAL LOIN

17 990 Ft /
46,7 € (400g)

COTOLETTA

COTOLETTA

gebratenes Kalbskotelett im Mantel, Speck,
Parmesansauce, Salbei

Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage

19 990 Ft / 51,9 €

(1, 3, 7)

CACIO E PEPE

CACIO E PEPE

Spaghetti, Pecorino, schwarzer Pfeffer
Spaghetti, pecorino, black pepper

5 490 Ft / 14,3 €

(1, 3, 7)

BACKKARTOFFELN MIT TRÜFFELN

TRUFFLE FRIES

Parmesan, Thymian
Parmesan, thyme

4 990 Ft / 13 €

(7) V

GERICHTE ZUBERETET AUF HOLZKOHLEN

CHARCOAL GRILLED DISH

Es empfiehlt sich, eine Beilage zu wählen

Side dish suggested

T-BONE

T-BONE

Gereifter Omaha T-Bone
Aged Omaha T-bone

(min. 1100 g)

4 990 Ft / 13,0 € (100 g)

RIB-EYE

RIB-EYE

Omaha rib-eye
Omaha rib-eye

(min. 400 g)

6 290 Ft / 16,3 € (100 g)

LACHS

SALMON

Gegrilltes Lachssteak
Grilled salmon steak

7 490 Ft / 19,5 €

(4)

TINTENFISCH

SQUID

Gegrillter Tintenfisch
Grilled squid

8 190 Ft / 21,3 €

(14)

HAUSSCHAF

LAMB

Lammrippe
Lamb chops

11 790 Ft / 30,6 €

LENDEBRATEN

FILET MIGNON

Uruguayischer Lendenbraten (220 g)

Uruguay filet mignon

15 490 Ft / 40,2 € (220 g)

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

(12)

BEILAGE / SIDE

alle / all at 3 290 Ft / 8,5 €

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, 10, 12) V

GEBACKENE ZUCCHINI FRIED COURGETTE

Parmesan, Trüffelöl
Parmesan, truffle oil

(1, 7) V

KARTOFFELN VOM OFEN OVEN BAKED POTATO

Gremolata
Gremolata

(12) V

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.

for further languages:

