

МЕНЮ



MENU

ЗАКУСКИ / *STARTER*

РИКОТТА *RICOTTA*

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

4 190 Ft / 10,9 €
(1, 7, 8, 12) V

ТОСКАНСКИЙ ПЕЧЕНЕЧНЫЙ ПАШТЕТ *TUSCAN LIVER PATE*

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

4 690 Ft / 12,2 €
(1, 3, 4, 7, 12)

КАРПАЧЧО ИЗ КРАСНОГО ТУНЦА *YELLOWTAIL CARPACCIO*

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

5 690 Ft / 14,8 €
(4, 10)

ЧЁРНЫЕ МИДИИ *MUSSELS*

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

5 690 Ft / 14,8 €
(1, 2, 4, 9, 12, 14)

ТАРТАР ИЗ ВЫРЕЗКИ *BEEF TARTARE*

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

6 890 Ft / 17,9 €
(1, 3, 12)

ВИТЕЛЛО ТОННАТО *VITELLO TONNATO*

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

6 890 Ft / 17,9 €
(4, 12)

СУПЫ / *SOUP*

ИТАЛЬЯНСКИЙ ТОМАТНЫЙ СУП *ITALIAN TOMATO SOUP*

базиликовое масло, тост с моцареллой
Basil oil, mozzarella toast

3 690 Ft / 9,6 €
(1, 7, 9) V

СЕЗОННЫЙ КРЕМ-СУП *SEASONAL CREAM SOUP*

пожалуйста, спросите у официанта
Please ask your waiter

3 690 Ft / 9,6 €
(7) V

СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ *BEEF BROTH*

мясные tortellini, морковь, сельдерей каракатицы, черные мидии, бранзино
Meat tortellini, carrot, celery
Squid, black mussel, branzino

3 690 Ft / 9,6 €
(1, 3, 7, 9)

РЫБНЫЕ СУПЫ *FISH SOUP*

4 890 Ft / 12,7 €
(2, 4, 12, 14)

САЛАТЫ / *SALAD*

КУДРЯВАЯ КАПУСТА *KALE*

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

5 690 Ft / 14,8 €
(5, 7, 10) V

ГРИБ *MUSHROOM*

Молодой шпинат, вяленые помидоры,
козий сыр, пармезан, лимон
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon

5 690 Ft / 14,8 €
(7, 12) V

БУРРАТА *BURRATA*

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

6 490 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

ЦЕЗАРЬ ТГ *TG CAESAR SALAD*

курица/креветки
салат ромэн, хрустящие
каперсы, пармезан
Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan

5 890 Ft / 15,3 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

ТУНЕЦЬ *TUNA*

Тунець, бичаче серце (помідор), шалот, лимон
Oxheart tomato, shallot, lemon

6 790 Ft / 17,6 €
(4, 12)

ДОМАШНЯЯ ПАСТА, РИЗОТТО / *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

КАРБОНАРА *CARBONARA*

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

5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 12)

БОЛОНЬЕЗЕ *BOLOGNESE*

паппарделле, ragu по-болонски
Pappardelle, bolognese ragu

5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 9, 12)

ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ *WILD MUSHROOM*

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

5 890 Ft / 15,3 €
(7, 9, 12) V

ТЫКВА *PUMPKIN*

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

5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7, 8, 9) V

КОПЧЕНАЯ БУРРАТА *SMOKED BURRATA*

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

5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7, 9) V

ЗЕЛЕНАЯ ЛАЗАНЬЯ *GREEN LASAGNA*

ragu болоньезе, бешамель, пармезан
Bolognese, bechamel, parmesan

5 990 Ft / 15,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

КОПЧЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА *SMOKED DUCK BREAST*

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

5 990 Ft / 15,6 €
(1, 3, 7, 9)

ВЫРЕЗКА *TENDERLOIN*

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

7 490 Ft / 19,5 €
(1, 3, 7, 9)

МОРЕПРОДУКТЫ *FRUTTI DI MARE*

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

8 990 Ft / 23,4 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

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

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
5 190 Ft / 13,5 €
(7) V

КРЕВЕТКИ НА СКОВОРОДЕ
PAN-ROASTED PRAWN
пряный томатный соус,
поджаренный хлеб на закваске
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
6 990 Ft / 18,2 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

ХРУСТЯЩАЯ КАРАКАТИЦА
CALAMARI FRITTI
айоли с базиликом
Basil aioli
8 190 Ft / 21,3 €
(1, 3, 12, 14)

МОРСКОЙ СУДАК
SEA BASS
фенхель, салат из рукколы
Fennel, rocket salad
8 990 Ft / 23,4 €
(4, 12)

УТИНАЯ ГРУДКА
DUCK BREAST
брокколи, дикая брокколи, сушеные помидоры, миндаль
Broccoli, wild broccoli, sun-dried tomato, almond
8 990 Ft / 23,4 €
(7, 8)

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ
VEAL CHEEK
полента, джус, пармезан, сальса верде
Polenta, jus, parmesan, salsa verde
11 990 Ft / 31,1 €
(4, 7, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

все / all at
3 890 Ft / 10,1 €

ТИРАМИСУ
TIRAMISU
(1, 3, 7)

ШОКОЛАДНЫЙ СУФЛЕ, ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM
(1, 3, 7)

ФИСТАШКОВЫЕ КАННОЛИ, МАЛИНОВЫЙ СОУС
PISTACCHIO CANNOLI, RASPBERRY SAUCE
(1, 3, 7, 8)

ПАННА-КОТТА
PANNA COTTA
Лесные ягоды / солёная карамель, фундук
Red fruits / salted caramell sauce, peanut
(5, 7)

БЕГАНСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ
VEGAN CHOCOLATE CAKE
(без всего)
(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

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.Диоксидсерыисульфиты,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

TG SIGNATURE

МОРСКАЯ РЫБА ЦЕЛИКОМ ЖАРЕННАЯ НА УГЛЯХ
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH
Пожалуйста, спросите у официанта!
Please ask your waiter

ОПАТА / БРАНЗИНО
3 290 Ft / 8,5 €
(100g)

ТЕЛЯЧЬЯ КОРЕЙКА
НА ГРИЛЕ 400Г
GRILLED VEAL LOIN
17 990 Ft /
46,7 € (400g)

САСИО Е ПЕПЕ
CACIO E PEPE
Спагетти, пекорино, черный
Spaghetti, pecorino, black pepper
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7)

КОТОЛЕТТА
COTOLETTA
жареная телячья корейка, шпик,
соус пармезан, шалфей
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
19 990 Ft / 51,9 €
(1, 3, 7)

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ТРЮФЕЛЯМИ
TRUFFLE FRIES
пармезан, тимьян
Parmesan, thyme
4 990 Ft / 13 €
(7) V

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ
CHARCOAL GRILLED DISH
Side dish suggested

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

РИБАЙ
RIB-EYE
Омаха рибай
Omaha rib-eye
(min. 400 g)
6 290 Ft / 16,3 € (100 g)

ЛОСОСЬ
SALMON
стейк из лосося на гриле
Grilled salmon steak
7 490 Ft / 19,5 €
(4)

КАРАКАТИЦА
SQUID
каракатица на гриле
Grilled squid
8 190 Ft / 21,3 €
(14)

БАРАНИНА
LAMB
бараньи ребрышки
Lamb chops
11 790 Ft / 30,6 €

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА
FILET MIGNON
уругвайская вырезка
Uruguay filet mignon
15 490 Ft / 40,2 € (220 g)

СОУСЫ / *SAUCE*
все / all at 1 490 Ft / 3,9 €

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

САЛЬСА ВЕРДЕ
SALSA VERDE
(4, 7, 12) V

ДЖУС
JUS
(12)

ГАРНИРЫ / *SIDE*
все / all at 3 290 Ft / 8,5 €

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, 10, 12) V

ЖАРЕННЫЕ ЦУККИНИ
FRIED COURGETTE
пармезан, трюфельное масло
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
OVEN BAKED POTATO
гремолата
Gremolata
(12) V

1 € = 385 HUF

При оплате в евро сдача будет выдана в венгерских форинтах (HUF).
In case of paying in Euro the change will be given in Hungarian forint (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.

for further languages:

