

ÉTLAP



MENU

ELŐÉTEL / STARTER

RICOTTA RICOTTA

Marinált sárga cékla,
friss fűszerek, dió, focaccia
Marinated yellow beetroot,
herbs, walnut, focaccia

4 190 Ft / 10,9 €
(1, 7, 8, 12) V

VÖRÖSTONHAL CARPACCIO YELLOWTAIL CARPACCIO

Édeskömény, citrus,
szardella vinaigrette
Fennel, citrus,
anchovy vinaigrette

5 690 Ft / 14,8 €
(4, 10)

VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO

Borjú, tonhal krém, csicsókachips, marokkói citrom
Veal, tuna cream, Jerusalem artichoke chips,
moroccan lemon

6 890 Ft / 17,9 €
(4, 12)

TOSZKÁN MÁJ PATE TUSCAN LIVER PATE

Vin santo, szardella,
zsálya, füge, briós
Vin santo, anchovy,
sage, fig, brioche

4 690 Ft / 12,2 €
(1, 3, 4, 7, 12)

FEKETEKAGYLÓ MUSSELS

fehérbor, tengeri spárga,
petrezselyem, fokhagyma
White wine, salicornia, parsley, garlic

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

BÉLSZÍNTATÁR BEEF TARTARE

Szárított paradicsom,
aioli, jus, fűj tojás
Sun-dried tomato,
aioli, jus, quail egg

6 890 Ft / 17,9 €
(1, 3, 12)

LEVES / SOUP

OLASZ PARADICSOMLEVES ITALIAN TOMATO SOUP

Bazsalikomolaj, mozzarellás toast
Basil oil, mozzarella toast

3 690 Ft / 9,6 €
(1, 7, 9) V

MARHAHÚSLEVES BEEF BROTH

Húsos tortellini, sárgarépa, zeller
Meat tortellini, carrot, celery

3 690 Ft / 9,6 €
(1, 3, 7, 9)

SZEZONÁLIS KRÉMLEVES SEASONAL CREAM SOUP

Kérem érdeklődjön a felszolgálónál
Please ask your waiter

3 690 Ft / 9,6 €
(7) V

HALLEVES FISH SOUP

Tintahal, feketekagyló, branzino
Squid, black mussel, branzino

4 890 Ft / 12,7 €
(2, 4, 12, 14)

SALÁTA / SALAD

FODROSKEL KALE

Stracciatella, radicchio, szilva,
cékla, mogoró, zöld olaj
Stracciatella, radicchio, plum,
beetroot, hazelnut, green oil

5 690 Ft / 14,8 €
(5, 7, 10) V

BURRATA BURRATA

Koktélpáradicsom, bazsalikomolaj,
szárított olivabogyó
Cherry tomato,
basil oil, dried olive

6 490 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

GOMBA MUSHROOM

Kecskesajt, ricotta, bébi spenót,
szárított paradicsom, citrom
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon

5 690 Ft / 14,8 €
(7, 12) V

TG CÉZÁR-SALÁTA TG CAESAR SALAD

Csirke / rák
Római saláta, ropogós kapribogyó, parmezán
Chicken / prawn
Romaine lettuce, crispy caper, parmesan

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

TONHAL TUNA

Ökörszív paradicsom,
salotta hagyma, citrom
Oxheart tomato, shallot, lemon

6 790 Ft / 17,6 €
(4, 12)

HÁZI TÉSZTA, RIZOTTÓ / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

CARBONARA CARBONARA

Rigatoni, guanciale szalonna, pecorino, tojás
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg

5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 12)

BOLOGNESE BOLOGNESE

Pappardelle, bolognai ragu
Pappardelle, bolognese ragu

5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 9, 12)

ERDEI GOMBA WILD MUSHROOM

Arborio rizs, grillezett gombavelouté,
petrezselyemchips
Arborio rice, grilled mushroom
velouté, parsley chips

5 890 Ft / 15,3 €
(7, 9, 12) V

SÜTŐTÖK PUMPKIN

Ravioli, fűszeres sütőtök,
kecskesajt, tökmagolaj, zsálya
Ravioli, spicy pumpkin, goat cheese,
pumpkinseed oil, sage

5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7, 8, 9) V

FÜSTÖLT BURRATA SMOKED BURRATA

Gnocchi, paradicsom szósz, grana padano, citrom
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon

5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7, 9) V

ZÖLD LASAGNA GREEN LASAGNA

Bolognai ragu, besamel, parmezán
Bolognese, bechamel, parmesan

5 990 Ft / 15,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

FÜSTÖLT KACSAMELL SMOKED DUCK BREAST

Agnolotti, ricotta, vodkás paradicsomszósz, citrom
Agnolotti, ricotta, tomato sauce with vodka, lemon

5 990 Ft / 15,6 €
(1, 3, 7, 9)

BÉLSZÍN TENDERLOIN

Papfojtó, vargánya, gorgonzola,
tejszín, kakukkfű
Strozapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme

7 490 Ft / 19,5 €
(1, 3, 7, 9)

TENGER GYÜMÖLCSEI FRUTTI DI MARE

Spagetti, feketekagyló, tintahal, rák, fokhagyma, fehérbor
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine

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

Tésztáink gluténmentesen is elkészíthetőek.

Kérem érdeklődjön a felszolgálónál!

We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

FŐÉTEL / MAIN DISH

PARMIGIANA DI MELANZANE PARMIGIANA DI MELANZANE

Padlizsán, fior di latte, parmezán,
paradicsom, bazsalikom olaj
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil
5 190 Ft / 13,5 €
(7) V

SERPENYŐS RÁK PAN-ROASTED PRAWN

Pikáns paradicsomszós,
piritott kovászolt kenyér
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
6 990 Ft / 18,2 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

ROPOGÓS TINTAHAL CALAMARI FRITTI

Bazsalikomos aioli
Basil aioli
8 190 Ft / 21,3 €
(1, 3, 12, 14)

TENGERI SÜLLŐ SEA BASS

Édeskömény, rukkola saláta
Fennel, rocket salad
8 990 Ft / 23,4 €
(4, 12)

KACSEMELL DUCK BREAST

Brokkoli, vad brokkoli, szárított paradicsom, mandula
Broccoli, wild broccoli, sun-dried tomato, almond
8 990 Ft / 23,4 €
(7, 8)

BORJÚPOFA VEAL CHEEK

Polenta, jus, parmezán,
salsa verde
Polenta, jus, parmesan, salsa verde
11 990 Ft / 31,1 €
(4, 7, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

mind / all at
3 890 Ft / 10,1 €

TIRAMISU TIRAMISU

(1, 3, 7)

CSOKOLÁDÉ SOUFFLE, VANÍLIA FAGYLALT CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM

(1, 3, 7)

PISZTÁCIÁS CANNOLI, MÁLNA SZÓSZ PISTACCHIO CANNOLI, RASPBERRY SAUCE

(1, 3, 7, 8)

PANNA COTTA PANNA COTTA

Erdei gyümölcs / sóskaramell szósz, mogyoró
Red fruits / salted caramell sauce, peanut
(5, 7)

VEGÁN CSOKOLÁDÉ TORTA VEGAN CHOCOLATE CAKE

(glutén-, laktóz- és cukormentes)
(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

TG SIGNATURE

FASZENEN GRILLEZETT EGÉSZ TENGERI HALAK

CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH

Kérem érdeklődjön a felszolgálónál
Please ask your waiter

ORATA / BRANZINO

3 290 Ft / 8,5 €
(100g)

GRILLEZETT BORJÚKARAJ GRILLED VEAL LOIN

17 990 Ft /
46,7 € (400g)

COTOLETTA COTOLETTA

Rántott borjúkaraj, speck, parmezán mártás, zsályá
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
19 990 Ft / 51,9 €
(1, 3, 7)

CACIO E PEPE CACIO E PEPE

Spagetti, pecorino, fekete bors
Spaghetti, pecorino, black pepper
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7)

SZARVASGOMBÁS SÜLTBURGONYA TRUFFLE FRIES

Parmezán, kakukkfű
Parmesan, thyme
4 990 Ft / 13 €
(7) V

FASZÉNEK KÉSZÜLT ÉTEL CHARCOAL GRILLED DISH

Köret választása javasolt
Side dish suggested

T-BONE T-BONE

Érelet 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)

LAZAC SALMON

Grillezett lazac steak
Grilled salmon steak
7 490 Ft / 19,5 €
(4)

TINTAHAL SQUID

Grillezett tintahal
Grilled squid
8 190 Ft / 21,3 €
(14)

BÁRÁNY LAMB

Bárányborda
Lamb chops
11 790 Ft / 30,6 €

BÉLSZÍN FILET MIGNON

Uruguayi bélszín
Uruguay filet mignon
15 490 Ft / 40,2 € (220 g)

MÁRTÁS / SAUCE

mind / all at 1 490 Ft / 3,9 €

ZÖLDBORS MÁRTÁS GREEN PEPPER SAUCE

(7, 12) V

SALSA VERDE SALSA VERDE

(4, 7, 12) V

JUS JUS

(12)

KÖRET / SIDE

mind / all at 3 290 Ft / 8,5 €

SPENÓT SPINACH

Fokhagyma, citrom, vaj
Garlic, lemon, butter
(7) V

TG INSALATA MISTA TG INSALATA MISTA

Bio saláta, retek, parmezán
Bio salad, radish, parmesan
(7, 10, 12) V

SÜLT CUKKINI FRIED COURGETTE

Parmezán, szarvasgomba olaj
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

KEMENCÉS BURGONYA 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).

Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy a számla végösszege 15%-os szervizdíjat tartalmaz.
Dear Customers! Please note that we have an additional 15% service charge.
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

ÉTELALLERGÉNEK: 1. Gluténtartalmú gabonafélék, 2. Rákfélék, 3. Tojás, 4. Hal, 5. Földimogyoró, 6. Szójabab, 7. Tej, 8. Diófélék, 9. Zeller,
10. Mustár, 11. Szezám, 12. Kén-dioxid és szulfidok, 13. Csillagfürt, 14. Puhatestűek (kagyló, tintahal, polip)
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

for further languages:

