

MENÚ



MENU

ENTRADA / *STARTER*

JUDÍAS VERDES *GREEN BEAN*

pecorino, queso de cabra, pistacho,
limón, focaccia
Pecorino, goat cheese,
pistachio, lemon, focaccia
4 190 Ft / 10,9 €
(7) V

CARPACCIO DE ATÚN ROJO *YELLOWTAIL CARPACCIO*

hinojo, cítricos, vinagreta de anchoas
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
5 690 Ft / 14,8 €
(4, 10)

VITELLO TONNATO *VITELLO TONNATO*

ternera, crema de atún, chips de apio,
limón marroquí
Veal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon
6 890 Ft / 17,9 €
(4, 12)

PATÉ DE HÍGADO TOSCANO *TUSCAN LIVER PATE*

vin santo, anchoas,
frambuesas, brioche
Vin santo, anchovy,
raspberry, brioche
4 690 Ft / 12,2 €
(1, 3, 4, 7, 12)

MEJILLONES NEGROS *MUSSELS*

vino blanco, perejil, limón, ajo
White wine, parsley, lemon, garlic
5 690 Ft / 14,8 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO *BEEF TARTARE*

Tomates secos, alioli, jus,
huevos de codorniz
Sun-dried tomato, aioli,
jus, quail egg
6 890 Ft / 17,9 €
(1, 3, 12)

SOPA / *SOUP*

SOPA DE TOMATE ITALIANA *ITALIAN TOMATO SOUP*

Aceite de albahaca, tostadas con mozzarella
Basil oil, mozzarella toast
3 690 Ft / 9,6 €
(1, 7, 9) V

SOPA DE CREMA DE LA TEMPORADA *SEASONAL CREAM SOUP*

¡Pregúntale al camarero!
Please ask your waiter
3 690 Ft / 9,6 €
(7) V

CALDO DE CARNE DE TERNERA *BEEF BROTH*

Tortellini con carne, zanahorias, apio
Meat tortellini, carrot, celery
3 690 Ft / 9,6 €
(1, 3, 7, 9)

SOPA DE PESCADO *FISH SOUP*

Calamar, mejillón negro, branzino
Squid, black mussel, branzino
4 890 Ft / 12,7 €
(2, 4, 12, 14)

ENSALADA / *SALAD*

COLES DE MILÁN *KALE*

stracciatella, radicchio, fruta de temporada,
avellanas, aceite verde
Stracciatella, radicchio, seasonal fruit,
hazelnut, green oil
5 790 Ft / 15,0 €
(5, 7, 10) V

BURRATA *BURRATA*

Tomates de cóctel, aceite de albahaca,
aceitunas secas
Cherry tomato, basil oil, dried olive
6 490 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

SETA *MUSHROOM*

Espinacas baby, tomates secos,
queso de cabra, parmesano, limón
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon
5 690 Ft / 14,8 €
(7, 12) V

ENSALADA CÉSAR A LA TG *TG CAESAR SALAD*

Pollo / Gambas Lechuga romana,
alcaparras crujientes, parmesano
Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

ATÚN *TUNA*

Atún, tomate corazón de buey, chalota, limón
Oxheart tomato, shallot, lemon
6 790 Ft / 17,6 €
(4, 12)

PASTA CASERA, RISOTTO / *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

CARBONARA *CARBONARA*

Rigatoni, panceta guanciale, pecorino, huevo
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 12)

BOLOGNESE *BOLOGNESE*

pappardelle, ragú a la boloñesa, parmesano
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 9, 12)

SETAS SILVESTRES *WILD MUSHROOM*

Arroz arborio, sopa de champiñones a la plancha, chips de perejil
Arborio rice, grilled mushroom velouté, parsley chips
5 890 Ft / 15,3 €
(7, 9, 12) V

SALMÓN *SALMON*

agnolotti, azafrán, espinacas, caviar de trucha
Agnolotti, saffron, spinach, trout caviar
6 190 Ft / 17,0 €
(1, 3, 4, 7, 14)

BURRATA AHUMADO *SMOKED BURRATA*

Gnocchi, salsa de tomate, grana padano, limón
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7, 9) V

GLASAGNA VERDE *GREEN LASAGNA*

Guisado a la boloñesa, bechamel, parmesano
Bolognese, bechamel, parmesan
5 990 Ft / 15,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

CACIO E PEPE *CACIO E PEPE*

Espaguetis, queso pecorino, pimienta negra
Spaghetti, pecorino, black pepper
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7)

N'DUJA *N'DUJA*

strozzapreti, stracciatella, mermelada de chile,
rúcula, pecorino
Strozzapreti, stracciatella, chili jam,
rocket salad, pecorino
7 490 Ft / 19,5 €
(1, 3, 7) CS/H

MARISCOS *FRUTTI DI MARE*

Espaguetis, mejillones negros,
calamar, cangrejo, ajo, vino blanco
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
8 990 Ft / 23,4 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

TNuestras pastas también se pueden preparar
sin gluten. ¡Pregúntale al camarero!
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

PLATO PRINCIPAL / *MAIN DISH*

PARMIGIANA DI MELANZANE
PARMIGIANA DI MELANZANE
Berenjena, fior di latte, parmesano,
tomate, aceite de albahaca
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil
5 190 Ft / 13,5 €
(7) V

CANGREJO EN SARTÉN
PAN-ROASTED PRAWN
Salsa de tomate picante, pan tostado
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
6 990 Ft / 18,2 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

CALAMAR CRUJIENTE
CALAMARI FRITTI
Alioli de albahaca
Basil aioli
8 190 Ft / 21,3 €
(1, 3, 12, 14)

LUBINA DE MAR
SEA BASS
hinojo, ensalada de rúcula
Fennel, rocket salad
8 990 Ft / 23,4 €
(4, 12)

PECHUGA DE PATO
DUCK BREAST
calabacín asado, calabacín marinado,
rúcula, pecorino, almendras
Roasted zucchini, marinated zucchini,
rocket salad, pecorino, almond
8 990 Ft / 23,4 €
(7, 8)

DOLCE FAR NIENTE

todos / all at
3 890 Ft / 10,1 €

TIRAMISÚ
TIRAMISU
(1, 3, 7)

SUFLÉ DE CHOCOLATE, HELADO DE VAINILLA
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM
(1, 3, 7)

TARTA DE LIMONCELLO, CREMA DE MASCARPONE,
LIMA, FRAMBUESAS
LIMONCELLO CAKE,
MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY
(1, 3, 7)

PANNA COTTA
PANNA COTTA
Frutos del bosque / salsa de caramelo salado, avellana
Red fruits / salted caramell sauce, peanut
(5, 7)

TARTA DE CHOCOLATE VEGANA
VEGAN CHOCOLATE CAKE
(sin nada)
(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

TG SIGNATURE

PESCADO MARINO ENTERO ASADO A LA PARILLA
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH
¡Pregúntale al camarero!
Please ask your waiter

ORATA / BRANZINO
3 290 Ft / 8,5 €
(100g)

CHULETA DE TERNERA
A LA PLANCHA
GRILLED VEAL LOIN
17 990 Ft /
46,7 € (400g)

CACIO E PEPE
CACIO E PEPE
Espaguetis, pecorino, pimienta negra
Spaghetti, pecorino, black pepper
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7)

COTOLETTA
COTOLETTA
Lomo de ternera empanado, speck,
salsa de parmesana, salvia
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
19 990 Ft / 51,9 €
(1, 3, 7)

PATATAS ASADAS CON TRUFA
TRUFFLE FRIES
Parmesano, tomillo
Parmesan, thyme
4 990 Ft / 13 €
(7) V

PLATO A LA BRASA
CHARCOAL GRILLED DISH
SE RECOMIENDA ELEGIR UNA GUARNICIÓN
Side dish suggested

CHULETÓN
T-BONE
Chuletón de Omaha madurado
Aged Omaha T-bone
(min. 1100 g)
4 990 Ft / 13,0 € (100 g)

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

SALMÓN
SALMON
Filete de salmón a la plancha
Grilled salmon steak
7 490 Ft / 19,5 €
(4)

CALAMAR
SQUID
Filete de calamar a la plancha
Grilled squid
8 190 Ft / 21,3 €
(14)

CORDERO
LAMB
Chuletas de cordero
Lamb chops
11 790 Ft / 30,6 €

FILETE DE SOLOMILLO
FILET MIGNON
Solomillo uruguayo
Uruguay filet mignon
15 490 Ft / 40,2 € (220 g)

MÁRTÁS / *SAUCE*
todos / all at 1 490 Ft / 3,9 €

PIMIENTO VERDE
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

SALSA VERDE
SALSA VERDE
(4, 7, 12) V

JUS
JUS
(12)

GUARNICIÓN / *SIDE*
todos / all at 3 290 Ft / 8,5 €

ESPINACAS
SPINACH
Ajo, limón, mantequilla
Garlic, lemon, butter
(7) V

ENSALADA MIXTA A LA TG
TG INSALATA MISTA
Lechuga orgánica, rábano, parmesano
Bio salad, radish, parmesan
(7, 10, 12) V

CALABACINES ASADOS
FRIED COURGETTE
Parmesano, aceite de trufa
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

PATATAS ASADAS
OVEN BAKED POTATO
Gremolata
Gremolata
(12) V

1 € = 385 HUF
En caso de pagar en Euros el cambio se dará en florín húngaro (HUF).

Le informamos que en el importe total de la factura se incluye un 15% de gastos de servicio.
Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.

Cobramos el 70% del precio total en caso de ración media.
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS: 1. Cereales con gluten 2.Crustáceos, 3.Huevo, 4.Pescado, 5.Cacahuetes, 6.Soja, 7. Leche, 8. Nueces, 9. Apio, 10. Mostaza,
11. Semillas de sésamo,12.Dióxido de azufre y sulfitos,13.Lupino, 14. Moluscos (mejillones, calamares, pulpos)
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
f tomgeorgebudapest @ Tom George Osteria w tomgeorge.hu

for further languages:

