

טירפת



MENU

מנות ראשונות / *STARTER*

שעועית ירוקה
GREEN BEAN
פקורינו, גבינת עזים, פיסטוק, לימון, פוקצ'ה
Pecorino, goat cheese,
pistachio, lemon, focaccia
4 190 Ft / 10,9 €
(7) V

קרפצ'ו טונה אדומה
YELLOWTAIL CARPACCIO
שומר, פרי הדר, ויניגרט סרדינים
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
5 690 Ft / 14,8 €
(4, 10)

ויטלו טונטו
VITELLO TONNATO
עגל, קרם טונה, צ'יפס סלרי, לימון מרוקאי
Veal, tuna cream, celery chips, moroccan lemon
6 890 Ft / 17,9 €
(4, 12)

טרטר סינטה
TUSCAN LIVER PATE
וין סנטו, אנשובי, פטל, בריוש
Vin santo, anchovy,
raspberry, brioche
4 690 Ft / 12,2 €
(1, 3, 4, 7, 12)

צדפות שחורות
MUSSELS
יין לבן, פטרוזיליה, לימון, שום
White wine, parsley, lemon, garlic
5 690 Ft / 14,8 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

טרטר סינטה
BEEF TARTARE
עגבניות מיובשות, איולי, יוש, ביצי שליו
Sun-dried tomato, aioli,
jus, quail egg
6 890 Ft / 17,9 €
(1, 3, 12)

סוקר / *SOUP*

מרק עגבניות איטלקי
ITALIAN TOMATO SOUP
שמן בזיליקום, טוסט עם מוצרלה
Basil oil, mozzarella toast
3 690 Ft / 9,6 €
(1, 7, 9) V

מרק קרם עונתי
SEASONAL CREAM SOUP
אנא שאל את המלצר
Please ask your waiter
3 690 Ft / 9,6 €
(7) V

מרק בקר
BEEF BROTH
טורטליני עם בשר, גזר, סלרי
Meat tortellini, carrot, celery
3 690 Ft / 9,6 €
(1, 3, 7, 9)

מרק דגים
FISH SOUP
קלמרי, צדפות שחורות, ברנזינו
Squid, black mussel, branzino
4 890 Ft / 12,7 €
(2, 4, 12, 14)

סלטים / *SALAD*

קייל
KALE
סטרצ'אטלה, רדיקיו
פירות עונתיים, אגוזי לוז, שמן ירוק
Stracciatella, radicchio, seasonal fruit,
hazelnut, green oil
5 790 Ft / 15,0 €
(5, 7, 10) V

בורטה
BURRATA
עגבניות שרי, שמן בזיליקום, זיתים מיובשים
Cherry tomato, basil oil, dried olive
6 490 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

טונה
TUNA
טונה, עגבניית לב שור, שאלוט, לימון
Oxheart tomato, shallot, lemon
6 790 Ft / 17,6 €
(4, 12)

פטריה
MUSHROOM
תרד בייבי, עגבניות מיובשות
גבינת עיזים, פרמזן, לימון
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon
5 690 Ft / 14,8 €
(7, 12) V

סלט קיסר טי. ג'י
TG CAESAR SALAD
עוף / שרימפס
חסה רומית, צלפים פריכים, פרמזן
Chicken / prawn, Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

/ פסטה ביתית, ריזוטו

HOMEMADE PASTA, RISOTTO

קרבונרה
CARBONARA
ריגטוני, שינקן גוונצ'אלה, פקורינו, ביצים
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 12)

בולונז
BOLOGNESE
פפרדלה, ראגו בולונז, פרמזן
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 9, 12)

פטריות יער
WILD MUSHROOM
אורז ארבוריו
ולוטה פטריות צליות, צ'יפס פטרוזיליה
Arborio rice, grilled mushroom velouté, parsley chips
5 890 Ft / 15,3 €
(7, 9, 12) V

סלמון
SALMON
אניולטי, זעפרן, תרד, קוויאר פורל
Agnolotti, saffron, spinach, trout caviar
6 190 Ft / 17,0 €
(1, 3, 4, 7, 14)

בורטה מעושנת
SMOKED BURRATA
ניוקי, רוטב עגבניות, גרנה פדנו, לימון
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7, 9) V

לזניה ירוקה
GREEN LASAGNA
ראגו בולונז, בשמל, פרמזן
Bolognese, bechamel, parmesan
5 990 Ft / 15,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

קאצ'ו אה פפה
CACIO E PEPE
ספגטי, גבינת פקורינו, פלפל שחור
Spaghetti, pecorino, black pepper
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7)

אנדויה
N'DUJA
סטרופרטי, סטרצ'אטלה, ריבת צ'ילי, רוקט, פקורינו
Strozzapreti, stracciatella, chili jam,
rocket salad, pecorino
7 490 Ft / 19,5 €
(1, 3, 7) CS/H

פירות ים
FRUTTI DI MARE
ספגטי, צדפות שחורות, קלמרי, שרימפס, שום, יין לבן
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
8 990 Ft / 23,4 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

אנו מכינים גם פסטות ללא גלוטן. אנא שאל את המלצר
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

PLATO PRINCIPAL / MAIN DISH

פרמיג'אנה די מלנצנה
PARMIGIANA DI MELANZANE
חציל, פיור די לאטה, פרמזן,
עגבניות, שמן בזיליקום
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil
5 190 Ft / 13,5 €
(7) v

שרימפס במחבת
PAN-ROASTED PRAWN
רוטב עגבניות פיקנטי, לחם מחמצת צלוי
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
6 990 Ft / 18,2 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

קלמרי פריך
CALAMARI FRITTI
שמן בזיליקום
Basil aioli
8 190 Ft / 21,3 €
(1, 3, 12, 14)

בס ים
SEA BASS
שומר, סלט רוקט
Fennel, rocket salad
8 990 Ft / 23,4 €
(4, 12)

חזה ברווז
DUCK BREAST
קישוא צלוי, קישוא במרינדה, רוקט, פקוריני, שקדים
Roasted zucchini, marinated zucchini,
rocket salad, pecorino, almond
8 990 Ft / 23,4 €
(7, 8)

DOLCE FAR NIENTE

כולם / all at
3 890 Ft / 10,1 €

טירמיסו
TIRAMISU
(1, 3, 7)

סופלה שוקולד, גלידת וניל
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM
(1, 3, 7)

עוגת לימונצ'לו, קרם מסקרפונה, ליים, פטל
LIMONCELLO CAKE,
MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY
(1, 3, 7)

פנה קוטה
PANNA COTTA
פירות יער / רוטב קרמל מלוח, אגוזי לוז
Red fruits / salted caramell sauce, peanut
(5, 7)

תינועבט דלוקוש תגוע
VEGAN CHOCOLATE CAKE
(ללא הכל)
(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

TG SIGNATURE

דגים שלמים צלויים על גחלים
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH
אנא שאל את המלצר
Please ask your waiter

אורטה/ ברנזינו
3 290 Ft / 8,5 €
(100g)

ירך עגל בגריל 400 ג'
GRILLED VEAL LOIN
17 990 Ft /
46,7 € (400g)

CACIO E PEPE
CACIO E PEPE
קרפצ'יו פילה בקר, כמהין, פורצ'יני
פטרזיליה, פיור די לאטה
Spaghetti, pecorino, black pepper
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7)

קוטולטה
COTOLETTA
ירך עגל מטוגן, בשר חזיר,
רוטב פרמזן, מרווה
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
19 990 Ft / 51,9 €
(1, 3, 7)

צ'יפס עם פטריות כמהין
TRUFFLE FRIES
פרמזן, שומר
Parmesan, thyme
4 990 Ft / 13 €
(7) v

מנות שנעשות על גחלים
CHARCOAL GRILLED DISH
Side dish suggested

טי-בון
T-BONE
טי-בון אומהה מעושן
Aged Omaha T-bone
(min. 1100 g)
4 990 Ft / 13,0 € (100 g)

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

סינטה
FILET MIGNON
סינטה מאורוגוואי
Uruguay filet mignon
15 490 Ft / 40,2 € (220 g)

קלמרי
SQUID
קלמרי בגריל
Grilled squid
8 190 Ft / 21,3 €
(14)

כבש
LAMB
צלעות כבש
Lamb chops
11 790 Ft / 30,6 €

סלמון
SALMON
סטייק סלמון בגריל
Grilled salmon steak
7 490 Ft / 19,5 €
(4)

רטבים / SAUCE
כולם / all at 1 490 Ft / 3,9 €

אפונה
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) v

סלסה ורדה
SALSA VERDE
(4, 7, 12) v

יוש
JUS

תוספות / SIDE
כולם / all at 3 290 Ft / 8,5 €

תרד
SPINACH
שום, לימון, חמאה
Garlic, lemon, butter
(7) v

טי. ג'. אינסלטה מיסטה
TG INSALATA MISTA
סלט אורגני, צנון, פרמזן
Bio salad, radish, parmesan
(7) v

קישואים צלויים
FRIED COURGETTE
פרמזן, שמן פטריות כמהין
Parmesan, truffle oil
(1, 7) v

תפו"א אפויים בטאבון
OVEN BAKED POTATO
גרמולטה
Gremolata
(12) v

1 € = 385 HUF
(HUF) ירגנוה טנירופב היהיה רזחה, ורויב סולשת לש הרקמב

לופיט 15% ללוכ ןובשחה סוכס יכ ונלש סיחרואה דובכ תא ריהזהל מישקבמ ונא
Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.

ירחמהמ 70% בייחנ, הנמ יצח תנמזה לש הרקמב יכ ונלש סיחרואה דובכ תא ריהזהל מישקבמ ונא
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

ןחמ ןגרלא
מיזוגא, 8. בלח, 7. היס יזוגא, 6. סינטוב, 5. סיגד, 4. מיציב, 3. מינאיצטסורק, 2. ןטולג סיליכמה סינגד, 1. ןחמב מינגרלא
תותילמאמ, 14. ןיפולה ילופ, 13. מיטיפלוסו רופלוס ינצמח ד, 12. שושמוש יערז, 11. לדרח, 10. ירלס, 9.
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:

