

MENÚ



MENU

ANTIPASTI / *STARTER*

FAGIOLINI VERDI *GREEN BEAN*

pecorino, formaggio di capra,
pistacchi, limone, focaccia
Pecorino, goat cheese,
pistachio, lemon, focaccia

4 190 Ft / 10,9 €
(7) V

CARPACCIO DI TONNO ROSSO *YELLOWTAIL CARPACCIO*

finocchi, agrumi,
vinaigrette di sardine
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette

5 690 Ft / 14,8 €
(4, 10)

VITELLO TONNATO *VITELLO TONNATO*

vitello, crema di tonno, chips di sedano,
limone marocchino
VVeal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon

6 890 Ft / 17,9 €
(4, 12)

PATÉ DI FEGATO ALLA TOSCANA *TUSCAN LIVER PATE*

vin santo, acciughe,
lamponi, brioche
Vin santo, anchovy,
raspberry, brioche

4 690 Ft / 12,2 €
(1, 3, 4, 7, 12)

COZZE *MUSSELS*

vino bianco, prezzemolo, limone, aglio
White wine, parsley, lemon, garlic

5 690 Ft / 14,8 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

TARTARA DI FILETTO *BEEF TARTARE*

Pomodori secchi, aioli, jus,
uova di quaglia
Sun-dried tomato, aioli,
jus, quail egg

6 890 Ft / 17,9 €
(1, 3, 12)

ZUPPE / *SOUP*

ZUPPA DI POMODORO ALL'ITALIANA *ITALIAN TOMATO SOUP*

Olio al basilico, toast con mozzarella
Basil oil, mozzarella toast

3 690 Ft / 9,6 €
(1, 7, 9) V

ZUPPA CREMOSA DI VERDURE DI STAGIONE *SEASONAL CREAM SOUP*

Si invita a chiedere ai camerieri
Please ask your waiter

3 690 Ft / 9,6 €
(7) V

ZUPPA DI MANZO *BEEF BROTH*

Tortellini ripieni di carne, carote, sedano
Meat tortellini, carrot, celery

3 690 Ft / 9,6 €
(1, 3, 7, 9)

ZUPPA DI PESCE *FISH SOUP*

Calamari, cozze, branzino
Squid, black mussel, branzino

4 890 Ft / 12,7 €
(2, 4, 12, 14)

INSALATE / *SALAD*

CAVOLO RICCIO *KALE*

stracciatella, radicchio, frutta di stagione,
nocciole, olio verde
Stracciatella, radicchio, seasonal fruit,
hazelnut, green oil

5 790 Ft / 15,0 €
(5, 7, 10) V

BURRATA *BURRATA*

Pomodori pachino, olio al basilico, olive secche
Cherry tomato, basil oil,
dried olive

6 490 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

FUNGO *MUSHROOM*

Spinaci baby, pomodori secchi,
formaggio di capra, parmigiano, limone
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon

5 690 Ft / 14,8 €
(7, 12) V

TG CAESAR *TG CAESAR SALAD*

Pollo / Gamberi, Insalata romana,
capperi croccanti, parmigiano
Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan

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

TONNO *TUNA*

Tonno, pomodoro cuore di bue, scalogno, limone
Oxheart tomato, shallot, lemon

6 790 Ft / 17,6 €
(4, 12)

PASTA CASERECCIA, RISOTTO / *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

CARBONARA *CARBONARA*

Rigatoni, guanciale, pecorino, uova
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg

5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 12)

BOLOGNESE *BOLOGNESE*

pappardelle, ragù alla bolognese, parmigiano
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan

5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 9, 12)

FUNGHI DI BOSCO *WILD MUSHROOM*

Riso Arborio, vellutata di funghi
grigliati, chips di prezzemolo
Arborio rice, grilled mushroom velouté, parsley chips

5 890 Ft / 15,3 €
(7, 9, 12) V

SALMONE *SALMON*

agnolotti, zafferano, spinaci, caviale di trota
Agnolotti, saffron, spinach, trout caviar

6 190 Ft / 17,0 €
(1, 3, 4, 7, 14)

BURRATA AFFUMICATA *SMOKED BURRATA*

Gnocchi, salsa al pomodoro, grana padano, limone
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon

5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7, 9) V

LASAGNE VERDI *GREEN LASAGNA*

Ragù alla bolognese, besciamella, parmigiano
Bolognese, bechamel, parmesan

5 990 Ft / 15,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

CACIO E PEPE *CACIO E PEPE*

Spaghetti, pecorino, pepe nero
Spaghetti, pecorino, black pepper

5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7)

N'DUJA *N'DUJA*

strozzapreti, stracciatella, marmellata di
peperoncino, rucola, pecorino
Strozzapreti, stracciatella, chili jam,
rocket salad, pecorino

7 490 Ft / 19,5 €
(1, 3, 7) CS/H

FRUTTI DI MARE *FRUTTI DI MARE*

Spaghetti, cozze, calamari, gamberi, aglio, vino bianco
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine

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

Le nostre paste possono essere preparate anche senza glutine.
Si invita a chiedere ai camerieri.
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

PIATTI PRINCIPALI / *MAIN DISH*

PARMIGIANA DI MELANZANE
PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane, fior di latte, parmigiano,
pomodori, olio al basilico
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil
5 190 Ft / 13,5 €
(7) V

GAMBERI IN PADELLA
PAN-ROASTED PRAWN

Salsa di pomodori saporita,
pane lievitato e tostato
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
6 990 Ft / 18,2 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

CALAMARI CROCCANTI
CALAMARI FRITTI

Aioli mit Basilikum
Basil aioli
8 190 Ft / 21,3 €
(1, 3, 12, 14)

SPIGOLA DI MARE
SEA BASS

finocchio, insalata di rucola
Fennel, rocket salad
8 990 Ft / 23,4 €
(4, 12)

PETTO D'ANATRA
DUCK BREAST

zucchine grigliate, zucchine marinate,
rucola, pecorino, mandorle
Roasted zucchini, marinated zucchini,
rocket salad, pecorino, almond
8 990 Ft / 23,4 €
(7, 8)

DOLCE FAR NIENTE

alle / all at
3 890 Ft / 10,1 €

TIRAMISÙ
TIRAMISU

(1, 3, 7)

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO, GELATO ALLA VANIGLIA
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM

(1, 3, 7)

TORTA AL LIMONCELLO, CREMA AL MASCARPONE,
LIME, LAMPONI
*LIMONCELLO CAKE,
MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY*

(1, 3, 7)

PANNA COTTA
PANNA COTTA

Frutti di bosco / salsa al caramello salato, nocciola
Red fruits / salted caramell sauce, peanut
(5, 7)

TORTA AL CIOCCOLATO VEGANA
VEGAN CHOCOLATE CAKE

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

ALLERGENI ALIMENTARI: 1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano,
10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupino, 14. Molluschi (cozze, calamari, polipo)
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

TG SIGNATURE

PESCI DI MARE INTERI ALLA BRACE
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH

Si invita a chiedere ai camerieri
Please ask your waiter

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

BISTECCA DI VITELLO
ALLA GRIGLIA
GRILLED VEAL LOIN

17 990 Ft /
46,7 € (400g)

CACIO E PEPE
CACIO E PEPE
Spaghetti, pecorino, pepe nero
Spaghetti, pecorino, black pepper
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7)

COTOLETTA
COTOLETTA

Bistecca di vitello panata,
speck, salsa al parmigiano, salvia
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
19 990 Ft / 51,9 €
(1, 3, 7)

PATATINE FRITTE AL TARTUFO
TRUFFLE FRIES

Parmigiano, timo
Parmesan, thyme
4 990 Ft / 13 €
(7) V

PIATTI ALLA BRACE
CHARCOAL GRILLED DISH

Es empfiehlt sich, eine Beilage zu wählen
Side dish suggested

T-BONE
T-BONE
Omaha T-bone marinato
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)

SALMONE
SALMON
Trancio di salmone alla griglia
Grilled salmon steak
7 490 Ft / 19,5 €
(4)

CALAMARI
SQUID
Calamari alla griglia
Grilled squid
8 190 Ft / 21,3 €
(14)

AGNELLO
LAMB
Costata d'agnello
Lamb chops
11 790 Ft / 30,6 €

FILETTO
FILET MIGNON
Filetto uruguayano
Uruguay filet mignon
15 490 Ft / 40,2 € (220 g)

SALSE / *SAUCE*

tutte / all at 1 490 Ft / 3,9 €

PEPE VERDE
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

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

JUS
JUS
(12)

CONTORNI / *SIDE*

tutti / all at 3 290 Ft / 8,5 €

SPINACI
SPINACH
Aglio, limone, burro
Garlic, lemon, butter
(7) V

TG INSALATA MISTA
TG INSALATA MISTA
Insalata biologica, rapa, parmigiano
Bio salad, radish, parmesan
(7, 10, 12) V

ZUCCHINE ARROSTO
FRIED COURGETTE
Parmigiano, olio al tartufo
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

PATATE AL FORNO
OVEN BAKED POTATO
Gremolata
Gremolata
(12) V

1 € = 385 HUF

In caso di pagamento in Euro il resto verrà consegnato Fiorino ungherese (HUF).
In case of paying in Euro the change will be given in Hungarian forint (HUF).

Si avvertono i gentili clienti che la somma finale del conto comprende un servizio del 15%.
Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.
Si avvertono i gentili clienti che in caso di richiesta di mezza porzione verrà calcolato il 70% del prezzo.
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

for further languages:

