

메뉴 MENU



전채 요리 / *STARTER*

그린빈
GREEN BEAN
페코리노 치즈, 염소 치즈,
피스타치오, 레몬, 포카치아
Pecorino, goat cheese,
pistachio, lemon, focaccia
4 190 Ft / 10,9 €
(7) V

참치 카르파초
YELLOWTAIL CARPACCIO
펜넬, 감귤류, 멸치 비네그레트
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
5 690 Ft / 14,8 €
(4, 10)

비텔로 토나토
VITELLO TONNATO
송아지고기, 참치크림, 셀러리 칩,
모로코 레몬
Veal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon
6 890 Ft / 17,9 €
(4, 12)

토스카나 간 파테
TUSCAN LIVER PATE
빈산토, 앤초비, 라즈베리,
브리오슈
Vin santo, anchovy,
raspberry, brioche
4 690 Ft / 12,2 €
(1, 3, 4, 7, 12)

홍합
MUSSELS
화이트와인, 파슬리, 레몬, 마늘
White wine, parsley, lemon, garlic
5 690 Ft / 14,8 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

안심 타르타르
BEEF TARTARE
말린 토마토, 아이올리, 쥬,
메추리알
Sun-dried tomato, aioli,
jus, quail egg
6 890 Ft / 17,9 €
(1, 3, 12)

국물 요리 / *SOUP*

이탈리아 토마토 수프
ITALIAN TOMATO SOUP
바질 오일, 모짜렐라 토스트
Basil oil, mozzarella toast
3 690 Ft / 9,6 €
(1, 7, 9) V

계절 크림 수프
SEASONAL CREAM SOUP
직원에게 문의해 주세요
Please ask your waiter
3 690 Ft / 9,6 €
(7) V

소고기 수프
BEEF BROTH
고기 토르텔리니, 당근, 셀러리
Meat tortellini, carrot, celery
3 690 Ft / 9,6 €
(1, 3, 7, 9)

생선 수프
FISH SOUP
오징어, 홍합, 브란지노
Squid, black mussel, branzino
4 890 Ft / 12,7 €
(2, 4, 12, 14)

샐러드 / *SALAD*

곱슬 양배추
KALE
스트라차텔라, 라디키오, 계절 과일,
헤이즐넛, 그린 오일
Stracciatella, radicchio, seasonal fruit,
hazelnut, green oil
5 790 Ft / 15,0 €
(5, 7, 10) V

부라타
BURRATA
각테일 토마토, 바질 오일,
말린 올리브
Cherry tomato, basil oil,
dried olive
6 490 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

버섯
MUSHROOM
염소 치즈, 리코타, 어린 시금치,
말린 토마토, 레몬
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon
5 690 Ft / 14,8 €
(7, 12) V

시저
TG CAESAR SALAD
닭고기 / 새우 / 로메인 상추,
바삭한 케이퍼, 파르메산, 참치
Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

참치
TUNA
옥스하트 토마토, 샬롯 양파, 레몬
Oxheart tomato, shallot, lemon
6 790 Ft / 17,6 €
(4, 12)

수제 파스타, 리조또 / *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

카르보나라
CARBONARA
리가토니, 관치알레 베이컨, 페코리노, 계란
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 12)

볼로네제
BOLOGNESE
파파르텔레, 볼로네제 라구, 파르메산
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 9, 12)

숲 버섯
WILD MUSHROOM
아르보리오 쌀, 구운 버섯 벨루테, 파슬리 칩
Arborio rice, grilled mushroom velouté, parsley chips
5 890 Ft / 15,3 €
(7, 9, 12) V

연어
SALMON
아놀로티, 사프란, 시금치, 송어 캐비어
Agnolotti, saffron, spinach, trout caviar
6 190 Ft / 17,0 €
(1, 3, 4, 7, 14)

훈제 부라타
SMOKED BURRATA
노키, 토마토 소스, 그라나 파다노, 레몬
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7, 9) V

그린 라자냐
GREEN LASAGNA
볼로냐 라구, 베샤멜, 파르메산
Bolognese, bechamel, parmesan
5 990 Ft / 15,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

까치오 에 페페
CACIO E PEPE
스파게티, 페코리노 치즈, 흑후추
Spaghetti, pecorino, black pepper
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7)

은두야
N'DUJA
스트로차프레티, 스트라차텔라, 칠리잼,
루꼴라, 페코리노
Strozzapreti, stracciatella, chili jam,
rocket salad, pecorino
7 490 Ft / 19,5 €
(1, 3, 7) CS/H

해산물
FRUTTI DI MARE
스파게티, 홍합, 오징어, 새우, 마늘, 화이트 와인
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
8 990 Ft / 23,4 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

파스타는 글루텐 프리로도 준비 가능합니다.
직원에게 문의해 주세요!
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

메인 요리 / *MAIN DISH*

가지 파르미지아나
PARMIGIANA DI MELANZANE
가지, 피오르 디 라떼, 파르메산, 토마토, 바질 오일
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil
5 190 Ft / 13,5 €
(7) V

팬 새우
PAN-ROASTED PRAWN
매운 토마토 소스, 구운 사워도우 빵
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
6 990 Ft / 18,2 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

바삭한 오징어
CALAMARI FRITTI
바질 아이올리
Basil aioli
8 190 Ft / 21,3 €
(1, 3, 12, 14)

농어
SEA BASS
펜넬, 루꼴라 샐러드
Fennel, rocket salad
8 990 Ft / 23,4 €
(4, 12)

오리 가슴살
DUCK BREAST
구운 애호박, 마리네이드 애호박, 루꼴라,
페코리노, 아몬드
Roasted zucchini, marinated zucchini,
rocket salad, pecorino, almond
8 990 Ft / 23,4 €
(7, 8)

DOLCE FAR NIENTE

모두 / all at
3 890 Ft / 10,1 €

티라미수
TIRAMISU
(1, 3, 7)

초콜릿 수플레 바닐라 아이스크림
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM
(1, 3, 7)

리몬첼로 케이크, 마스카포네 크림, 라임, 라즈베리
LIMONCELLO CAKE,
MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY
(1, 3, 7)

판나 코타
PANNA COTTA
Waldfrüchte / Salzkaramellsauce, Haselnuss
Red fruits / salted caramell sauce, peanut
(5, 7)

비건 초콜릿 케이크
VEGAN CHOCOLATE CAKE
(alles frei von)
(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

음식 알레르기 유발 물질: 1. 글루텐 함유 곡물, 2. 갑각류, 3. 계란, 4. 생선, 5. 땅콩, 6. 대두, 7. 우유, 8. 견과류, 9. 셀러리,
10. 겨자, 11. 참깨, 12. 이산화황 및 아황산염, 13. 루핀, 14. 연체동물 (조개, 오징어, 문어)
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 시그니처 / TG SIGNATURE

숯불에 구운 통 해산물
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH
직원에게 문의해 주세요
Please ask your waiter

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

구운 송아지 등심
GRILLED VEAL LOIN
17 990 Ft /
46,7 € (400g)

코틀레타
COTOLETTA
송아지 커틀릿, 스펙, 파르메산 소스, 세이지
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
19 990 Ft / 51,9 €
(1, 3, 7)

카치오 에 페페
CACIO E PEPE
스파게티, 페코리노, 검은 후추
Spaghetti, pecorino, black pepper
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7)

송로버섯 감자 튀김
TRUFFLE FRIES
파르메산, 타임
Parmesan, thyme
4 990 Ft / 13 €
(7) V

숯불 요리
CHARCOAL GRILLED DISH
Side dish suggested

T본
T-BONE
숙성 오마하 T본 (최소 1100g)
Aged Omaha T-bone
(min. 1100 g)
4 990 Ft / 13,0 € (100 g)

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

연어
SALMON
구운 연어 스테이크
Grilled salmon steak
7 490 Ft / 19,5 €
(4)

오징어
SQUID
구운 오징어
Grilled squid
8 190 Ft / 21,3 €
(14)

양고기
LAMB
양갈비
Lamb chops
11 790 Ft / 30,6 €

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

소스 / *SAUCE*
모두 / all at 1 490 Ft / 3,9 €

그린 페퍼
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

살사 베르데
SALSA VERDE
(4, 7, 12) V

쥬
JUS
(12)

반찬 / *SIDE*
모두 / all at 3 290 Ft / 8,5 €

시금치
SPINACH
마늘, 레몬, 버터
Garlic, lemon, butter
(7) V

TG 믹스 샐러드
TG INSALATA MISTA
유기농 샐러드, 무, 파르메산
Bio salad, radish, parmesan
(7, 10, 12) V

구운 주키니
FRIED COURGETTE
파르메산, 송로버섯 오일
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

오븐 감자
OVEN BAKED POTATO
그레몰라타
Gremolata
(12) V

1 € = 385 HUF

In case of paying in Euro the change will be given in Hungarian forint (HUF).

친애하는 고객님께 알립니다: 계산서 최종 금액에는 15%의 서비스 요금이 포함되어 있습니다.
Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.
친애하는 고객님께 알립니다: 반份 음식 주문 시 가격의 70%가 청구됩니다.
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

for further languages:

