

МЕНЮ



MENU

ЗАКУСКИ / *STARTER*

ЗЕЛЁНАЯ ФАСОЛЬ
GREEN BEAN
пекорино, козий сыр, фисташки,
лимон, фокачча
Pecorino, goat cheese,
pistachio, lemon, focaccia
4 190 Ft / 10,9 €
(7) V

КАРПАЧЧО ИЗ КРАСНОГО ТУНЦА
YELLOWTAIL CARPACCIO
фенхель, цитрусовые,
винегрет с анчоусами
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
5 690 Ft / 14,8 €
(4, 10)

ВИТЕЛЛО ТОННАТО
VITELLO TONNATO
телятина, крем из тунца,
чипсы из сельдерея, марокканский лимон
VVeal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon
6 890 Ft / 17,9 €
(4, 12)

ТОСКАНСКИЙ ПЕЧЕНЕЧНЫЙ ПАШТЕТ
TUSCAN LIVER PATE
вин санто, анчоусы, малина,
бриошь
Vin santo, anchovy,
raspberry, brioche
4 690 Ft / 12,2 €
(1, 3, 4, 7, 12)

ЧЁРНЫЕ МИДИИ
MUSSELS
белое вино, петрушка, лимон, чеснок
White wine, parsley, lemon, garlic
5 690 Ft / 14,8 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

ТАРТАР ИЗ ВЫРЕЗКИ
BEEF TARTARE
вяленые помидоры, айоли,
соус, перепелиные яйца
Sun-dried tomato, aioli,
jus, quail egg
6 890 Ft / 17,9 €
(1, 3, 12)

СУПЫ / *SOUP*

ИТАЛЬЯНСКИЙ ТОМАТНЫЙ СУП
ITALIAN TOMATO SOUP
базиликовое масло, тост с моцареллой
Basil oil, mozzarella toast
3 690 Ft / 9,6 €
(1, 7, 9) V

СЕЗОННЫЙ КРЕМ-СУП
SEASONAL CREAM SOUP
пожалуйста, спросите у официанта
Please ask your waiter
3 690 Ft / 9,6 €
(7) V

СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ
BEEF BROTH
мясные tortellini, морковь, сельдерей каракатицы, черные мидии, бранзино
Meat tortellini, carrot, celery
3 690 Ft / 9,6 €
(1, 3, 7, 9)

РЫБНЫЕ СУПЫ
FISH SOUP
Squid, black mussel, branzino
4 890 Ft / 12,7 €
(2, 4, 12, 14)

САЛАТЫ / *SALAD*

КУДРЯВАЯ КАПУСТА
KALE
страчателла, радиккио, сезонные фрукты,
лесные орехи, зелёное масло
Stracciatella, radicchio, seasonal fruit,
hazelnut, green oil
5 790 Ft / 15,0 €
(5, 7, 10) V

БУРРАТА
BURRATA
помидоры черри, базиликовое масло,
сушеные оливки
Cherry tomato, basil oil,
dried olive
6 490 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

ГРИБ
MUSHROOM
Молодой шпинат, вяленые помидоры,
козий сыр, пармезан, лимон
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon
5 690 Ft / 14,8 €
(7, 12) V

ЦЕЗАРЬ TG
TG CAESAR SALAD
курица/креветки
салат ромэн, хрустящие
каперсы, пармезан
Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

ТУНЕЦЬ
TUNA
Тунець, бичаче сердце (помідор), шалот, лимон
Oxheart tomato, shallot, lemon
6 790 Ft / 17,6 €
(4, 12)

ДОМАШНЯЯ ПАСТА, РИЗОТТО / *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

КАРБОНАРА
CARBONARA
ригатони, бекон гуанчиале, пекорино, яйцо
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 12)

БОЛОНЬЕЗЕ
BOLOGNESE
паппарделле, болоньезе ragu, пармезан
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 9, 12)

ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ
WILD MUSHROOM
рис арборио, велюте из грибов
на гриле, чипсы из петрушки
Arborio rice, grilled mushroom velouté, parsley chips
5 890 Ft / 15,3 €
(7, 9, 12) V

ЛОСОСЬ
SALMON
аньолотти, шафран, шпинат, икра форели
Agnolotti, saffron, spinach, trout caviar
6 190 Ft / 17,0 €
(1, 3, 4, 7, 14)

КОПЧЕНАЯ БУРРАТА
SMOKED BURRATA
нюокки, томатный соус, грана падано, лимон
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7, 9) V

ЗЕЛЕНАЯ ЛАЗАНЬЯ
GREEN LASAGNA
ragu болоньезе, бешамель, пармезан
Bolognese, bechamel, parmesan
5 990 Ft / 15,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

КАЧО Э ПЕПЕ
CACIO E PEPE
Спагетти, сыр пекорино, чёрный перец
Spaghetti, pecorino, black pepper
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7)

НДУДЖА
N'DUJA
строццапрейти, страчателла, варенье из чили,
руккола, пекорино
Strozzapreti, stracciatella, chili jam,
rocket salad, pecorino
7 490 Ft / 19,5 €
(1, 3, 7) CS/H

МОРЕПРОДУКТЫ
FRUTTI DI MARE
Спагетти, черные мидии, кальмары,
краб, чеснок, белое вино
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
8 990 Ft / 23,4 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

Наша паста также может быть безглютеновая.
Пожалуйста, спросите у официанта!
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / *MAIN DISH*

БАКЛАЖАНЫ ПАРМИДЖАНСКИЕ
PARMIGIANA DI MELANZANE
баклажаны, фиор ди латте, пармезан,
помидоры, базиликовое масло
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil
5 190 Ft / 13,5 €
(7) V

КРЕВЕТКИ НА СКОВОРОДЕ
PAN-ROASTED PRAWN
пряный томатный соус,
поджаренный хлеб на закваске
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
6 990 Ft / 18,2 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

ХРУСТЯЩАЯ КАРАКАТИЦА
CALAMARI FRITTI
айоли с базиликом
Basil aioli
8 190 Ft / 21,3 €
(1, 3, 12, 14)

МОРСКОЙ СУДАК
SEA BASS
фенхель, салат из рукколы
Fennel, rocket salad
8 990 Ft / 23,4 €
(4, 12)

УТИНАЯ ГРУДКА
DUCK BREAST
Сжаренный цуккини, маринованный цуккини,
руккола, пекорино, миндаль
*Roasted zucchini, marinated zucchini,
rocket salad, pecorino, almond*
8 990 Ft / 23,4 €
(7, 8)

DOLCE FAR NIENTE

все / all at
3 890 Ft / 10,1 €

ТИРАМИСУ
TIRAMISU
(1, 3, 7)

ШОКОЛАДНЫЙ СУФЛЕ, ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM
(1, 3, 7)

ТОРТ С ЛИМОНЧЕЛЛО, КРЕМ ИЗ МАСКАРПОНЕ,
ЛАЙМ, МАЛИНА
*LIMONCELLO CAKE,
MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY*
(1, 3, 7)

ПАННА-КОТТА
PANNA COTTA
Лесные ягоды / солёная карамель, фундук
Red fruits / salted caramell sauce, peanut
(5, 7)

ВЕГАНСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ
VEGAN CHOCOLATE CAKE
(без всего)
(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГЕНЫ: 1. Крупы, содержащие глютен, 2. Ракообразные, 3. Яйца, 4. Рыба, 5. Арахис, 6. Соевые бобы, 7. Молоко, 8. Орехи, 9. Сельдерей,
10. Горчица, 11.Кунжут,12.Диоксидсерыиисульфиты,13.Люпин, 14. Моллюски (ракушки, кальмары, осьминоги)
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

TG SIGNATURE

МОРСКАЯ РЫБА ЦЕЛИКОМ ЖАРЕННАЯ НА УГЛЯХ
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH
Пожалуйста, спросите у официанта!
Please ask your waiter

ОПАТА / БРАНЗИНО
3 290 Ft / 8,5 €
(100g)

ТЕЛЯЧЬЯ КОРЕЙКА
НА ГРИЛЕ 400Г
GRILLED VEAL LOIN
17 990 Ft /
46,7 € (400g)

CACIO E PEPE
CACIO E PEPE
Спагетти, пекорино, черный
Spaghetti, pecorino, black pepper
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7)

КОТОЛЕТТА
COTOLETTA
жареная телячья корейка, шпик,
соус пармезан, шалфей
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
19 990 Ft / 51,9 €
(1, 3, 7)

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ТРЮФЕЛЯМИ
TRUFFLE FRIES
пармезан, тимьян
Parmesan, thyme
4 990 Ft / 13 €
(7) V

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ
CHARCOAL GRILLED DISH
Side dish suggested

ТИ-БОН
T-BONE
выдержанный Омаха ти-бон
Aged Omaha T-bone
(min. 1100 g)
4 990 Ft / 13,0 € (100 g)

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

ЛОСОСЬ
SALMON
стейк из лосося на гриле
Grilled salmon steak
7 490 Ft / 19,5 €
(4)

КАРАКАТИЦА
SQUID
каракатица на гриле
Grilled squid
8 190 Ft / 21,3 €
(14)

БАРАНИНА
LAMB
бараньи ребрышки
Lamb chops
11 790 Ft / 30,6 €

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА
FILET MIGNON
уругвайская вырезка
Uruguay filet mignon
15 490 Ft / 40,2 € (220 g)

СОУСЫ / *SAUCE*
все / all at 1 490 Ft / 3,9 €

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

САЛЬСА ВЕРДЕ
SALSA VERDE
(4, 7, 12) V

ДЖУС
JUS
(12)

ГАРНИРЫ / *SIDE*
все / all at 3 290 Ft / 8,5 €

ШПИНАТ
SPINACH
чеснок, лимон, сливочное масло
Garlic, lemon, butter
(7) V

ИНСАЛАТА МИСТА ТГ
TG INSALATA MISTA
органический салат, редис, пармезан
Bio salad, radish, parmesan
(7, 10, 12) V

ЖАРЕННЫЕ ЦУККИНИ
FRIED COURGETTE
пармезан, трюфельное масло
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
OVEN BAKED POTATO
гремолата
Gremolata
(12) V

1 € = 385 HUF
При оплате в евро сдача будет выдана в венгерских форинтах (HUF).
In case of paying in Euro the change will be given in Hungarian forint (HUF).

Обратитевнимание,чтооокончательныйисчетвключает плату за обслуживание в размере 15%.
Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.
Обратите внимание, что при заказе половины порции блюда мы взимаем 70% от стоимости.
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

for further languages:

