

МЕНЮ



MENU

ЗАКУСКИ / *STARTER*

ЗЕЛЕНА КВАСОЛЯ
GREEN BEAN
пекоріно, козячий сир, фісташки,
лимон, фокачча
Pecorino, goat cheese,
pistachio, lemon, focaccia
4 190 Ft / 10,9 €
(7) V

КАРПАЧО З ЧЕРВОНОГО ТУНЦЯ
YELLOWTAIL CARPACCIO
hinojo, cítricos, vinagreta de anchoas
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
5 690 Ft / 14,8 €
(4, 10)

ВІТЕЛЛО ТОННАТО
VITELLO TONNATO
телятина, крем з тунця, чипси з селери,
марокканський лимон
Veal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon
6 890 Ft / 17,9 €
(4, 12)

ТОСКАНСЬКИЙ ПЕЧІНКОВИЙ ПАШТЕТ
TUSCAN LIVER PATE
вин санто, анчоуси, малина, бріош
Vin santo, anchovy,
raspberry, brioche
4 690 Ft / 12,2 €
(1, 3, 4, 7, 12)

ЧОРНІ МІДІЇ
MUSSELS
біле вино, петрушка, лимон, часник
White wine, parsley, lemon, garlic
5 690 Ft / 14,8 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

ТАРТАР З ВИРІЗКИ
BEEF TARTARE
в'ялені помідори, айолі,
соус, перепелині яйця
Sun-dried tomato, aioli,
jus, quail egg
6 890 Ft / 17,9 €
(1, 3, 12)

СУПИ / *SOUP*

ІТАЛІЙСЬКИЙ ТОМАТНИЙ СУП
ITALIAN TOMATO SOUP
Абазилікова олія, тост з моцарелою
Basil oil, mozzarella toast
3 690 Ft / 9,6 €
(1, 7, 9) V

СЕЗОННИЙ КРЕМ-СУП
SEASONAL CREAM SOUP
будь ласка, запитайте у офіціанта
Please ask your waiter
3 690 Ft / 9,6 €
(7) V

СУП З ЯЛОВИЧИНИ
BEEF BROTH
м'ясні тортеліні, морква, селера
Meat tortellini, carrot, celery
3 690 Ft / 9,6 €
(1, 3, 7, 9)

РИБНІ СУПИ
FISH SOUP
каракатиці, чорні мідії, бранзіно
Squid, black mussel, branzino
4 890 Ft / 12,7 €
(2, 4, 12, 14)

САЛАТИ / *SALAD*

КУЧЕРЯВА КАПУСТА
KALE
страчатела, радиккіо, сезонні фрукти,
лісові горіхи, зелена олія
Stracciatella, radicchio, seasonal fruit,
hazelnut, green oil
5 790 Ft / 15,0 €
(5, 7, 10) V

БУРРАТА
BURRATA
помідори черрі, базилікова олія, сушені оливки
Cherry tomato, basil oil, dried olive
6 490 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

ГРИБ
MUSHROOM
Молодий шпинат, в'ялені помідори,
козячий сир, пармезан, лимон
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon
5 690 Ft / 14,8 €
(7, 12) V

ЦЕЗАР ТГ
TG CAESAR SALAD
курка/креветки, салат Ромен,
хрусткі, каперси, пармезан
Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan
5 890 Ft / 15,3 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

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

ДОМАШНЯ ПАСТА, РІЗОТТО / *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

КАРБОНАРА
CARBONARA
ригатоні, бекон гуанчіалі, пекоріно, яйце
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 12)

БОЛОНЬЄЗЕ
BOLOGNESE
папарделе, рагу болоньєзе, пармезан
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 9, 12)

ЛІСОВІ ГРИБИ
WILD MUSHROOM
рис арборіо, велюте з грибів
на грилі, чіпси з петрушки
Arborio rice, grilled mushroom velouté, parsley chips
5 890 Ft / 15,3 €
(7, 9, 12) V

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

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

ЗЕЛЕНА ЛАЗАННЯ
GREEN LASAGNA
рагу болоньєзе, бешамель, пармезан
Bolognese, bechamel, parmesan
5 990 Ft / 15,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

КАЧО Е ПЕПЕ
CACIO E PEPE
Спагетті, сир пекоріно, чорний перець
Spaghetti, pecorino, black pepper
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7)

НДУЯ
N'DUJA
строццпреті, страчатела, джем з чилі,
рукола, пекоріно
Strozzapreti, stracciatella, chili jam,
rocket salad, pecorino
7 490 Ft / 19,5 €
(1, 3, 7) CS/H

МОРЕПРОДУКТИ
FRUTTI DI MARE
Спагетті, чорні мідії, кальмари, краб, часник, біле вино
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
8 990 Ft / 23,4 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

Наша паста також може бути безглютенова.
Будь ласка, спитайте у офіціанта!
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

ОСНОВНІ СТРАВИ / *MAIN DISH*

БАКЛАЖАНІ ПАРМІДЖАНСЬКІ
PARMIGIANA DI MELANZANE
баклажани, фіор ді латте, пармезан,
помідори, базилікова олія
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil
5 190 Ft / 13,5 €
(7) V

КРЕВЕТКИ НА ПАТЕЛЬНИ
PAN-ROASTED PRAWN
пряний томатний соус,
підсмажений хліб на заквасці
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
6 990 Ft / 18,2 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

ХРУСТКА КАРАКАТИЦЯ
CALAMARI FRITTI
айолі з базиліком
Basil aioli
8 190 Ft / 21,3 €
(1, 3, 12, 14)

МОРСЬКИЙ СУДАК
SEA BASS
фенхель, салат з руколи
Fennel, rocket salad
8 990 Ft / 23,4 €
(4, 12)

ГРУДКА КАЧКИ
DUCK BREAST
смажений цукіні, маринований цукіні,
рукола, пекоріно, мигдаль
Roasted zucchini, marinated zucchini,
rocket salad, pecorino, almond
8 990 Ft / 23,4 €
(7, 8)

DOLCE FAR NIENTE

всі / all at
3 890 Ft / 10,1 €

ТИРАМИСУ
TIRAMISU
(1, 3, 7)

ШОКОЛАДНИЙ СУФЛЕ, ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM
(1, 3, 7)

ТОРТ З ЛІМОНЧЕЛЛО, МАСКАРПОНЕ КРЕМ, ЛАЙМ, МАЛИНА
LIMONCELLO CAKE, MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY
(1, 3, 7)

ПАННА-КОТТА
PANNA COTTA
Лісові ягоди / солона карамель, фундук
Red fruits / salted caramell sauce, peanut
(5, 7)

ВЕГАНСЬКИЙ ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ
VEGAN CHOCOLATE CAKE
(без усього)
(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

ХАРЧОВІ АЛЕРГЕНИ: 1. Крупи, що містять глютен, 2. Ракоподібні, 3.Яйця, 4.Риба, 5. Арахіс, 6. Соеві боби, 7. Молоко, 8. Горіхи, 9. Селера, 10. Гірчиця, 11. Кунжут, 12. Діоксид сірки та сульфіти, 13. Люпин, 14.Молюски(черепашки,кальмари,восьминоги)
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 i Tom George Osteria w tomgeorge.hu

TG SIGNATURE

МОРСЬКА РИБА ЦІЛКОМ СМАЖЕНА НА ВУГІЛЛІ
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH
Будь ласка, спитайте у офіціанта!
Please ask your waiter

ОРПАТА / БРАНЗІНО
3 290 Ft / 8,5 €
(100g)

ТЕЛЯЧА КОРЕЙКА НА ГРИЛІ
GRILLED VEAL LOIN
17 990 Ft /
46,7 € (400g)

САСІО Е ПЕПЕ
CACIO E PEPE
Карпачо з яловичої вирізки, трюфель,
білі гриби, петрушка, фіор ді латте
Spaghetti, pecorino, black pepper
5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7)

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

СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ З ТРЮФЕЛЯМИ
TRUFFLE FRIES
пармезан, чебрець
Parmesan, thyme
4 990 Ft / 13 €
(7) V

СТРАВИ, ПРИГОТОВАНІ НА ВУГІЛЛІ
CHARCOAL GRILLED DISH
Side dish suggested

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

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

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

КАРАКАТИЦЯ
SQUID
каракатиця на грилі
Grilled squid
8 190 Ft / 21,3 €
(14)

ЯГНЯ
LAMB
ребра ягня
Lamb chops
11 790 Ft / 30,6 €

ЯЛОВИЧА ВИРІЗКА
FILET MIGNON
уругвайська вирізка
Uruguay filet mignon
15 490 Ft / 40,2 € (220 g)

СОУСИ / *SAUCE*
всі / all at 1 490 Ft / 3,9 €

ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

САЛЬСА ВЕРДЕ
SALSA VERDE
(4, 7, 12) V

ДЖУС
JUS
(12)

ГАРНІРИ / *SIDE*
всі / all at 3 290 Ft / 8,5 €

ШПІНАТ
SPINACH
часник, лимон, вершкове масло
Garlic, lemon, butter
(7) V

НСАЛАТА МІСТА ТГ
TG INSALATA MISTA
органічний салат, редька, пармезан
Bio salad, radish, parmesan
(7, 10, 12) V

СМАЖЕНІ ЦУККІНІ
FRIED COURGETTE
пармезан, трюфельна олія
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

ЗАПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ
OVEN BAKED POTATO
ґремолата
Gremolata
(12) V

1 € = 385 HUF
У разі оплати в євро зміна буде надано Угорський форинт (HUF).

Зверніть увагу, що остаточний рахунок включає плату за обслуговування у розмірі 15%.
Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.

Зверніть увагу, що при замовленні половини порції страви
ми стягуємо 70% від вартості.
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

for further languages:

