

MENÚ



MENU

ENTRADA / *STARTER*

CARPACCIO DE REMOLACHA *BEETROOT CARPACCIO*

remolachas, ricotta de cabra,
nueces caramelizadas
mixed beetroots, goatcheese with
ricotta, caramelized walnut

4 190 Ft / 10,9 €
(7, 8, 12) V

CARPACCIO DE ATÚN ROJO *TUNA CARPACCIO*

hinojo, cítricos, vinagreta de anchoas
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette

5 690 Ft / 14,8 €
(4, 10)

VITELLO TONNATO *VITELLO TONNATO*

ternera, crema de atún, chips de apio,
limón marroquí
Veal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon

6 890 Ft / 17,9 €
(4, 12)

PATÉ DE HÍGADO TOSCANO *TUSCAN LIVER PATE*

vino santo, rosa mosqueta,
salvia, brioche
Vin santo, rosehip,
sage, brioche

4 690 Ft / 12,2 €
(1, 3, 4, 7, 12)

MEJILLONES NEGROS *MUSSELS*

vino blanco, perejil, limón, ajo
White wine, parsley, lemon, garlic

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

TARTAR DE LOMO *BEEF TARTARE*

tomates secos, alioli, jugo,
pimentón ahumado
Sundried tomato, aioli, jus,
smoked paprika

6 890 Ft / 17,9 €
(1, 3, 12)

SOPA / *SOUP*

SOPA DE TOMATE ITALIANA *ITALIAN TOMATO SOUP*

Aceite de albahaca, tostadas con mozzarella
Basil oil, mozzarella toast

3 690 Ft / 9,6 €
(1, 7, 9) V

SOPA DE CREMA DE LA TEMPORADA *SEASONAL CREAM SOUP*

¡Pregúntale al camarero!
Please ask your waiter

3 690 Ft / 9,6 €
(7) V

CALDO DE CARNE DE TERNERA *BEEF BROTH*

Tortellini con carne, zanahorias, apio
Meat tortellini, carrot, celery

3 690 Ft / 9,6 €
(1, 3, 7, 9)

SOPA DE PESCADO *FISH SOUP*

Calamar, mejillón negro, branzino
Squid, black mussel, branzino

4 890 Ft / 12,7 €
(2, 4, 12, 14)

ENSALADA / *SALAD*

KALÉ *KALE*

stracciatella, radicchio, ciruela,
avellanas, aceite verde
Stracciatella, radicchio, plum,
hazelnut, green oil

5 790 Ft / 15,0 €
(5, 7, 10) V

BURRATA *BURRATA*

Tomates de cóctel, aceite de albahaca,
aceitunas secas
Cherry tomato, basil oil, dried olive

6 490 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

SETA *MUSHROOM*

Espinacas baby, tomates secos,
queso de cabra, parmesano, limón
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon

5 790 Ft / 15,0 €
(7, 12) V

ENSALADA CÉSAR A LA TG *TG CAESAR SALAD*

Pollo / Gambas Lechuga romana,
alcaparras crujientes, parmesano
Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan

5 990 Ft / 15,6 €

Atún - Tuna

7 890 Ft / 20,5 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

CALAMAR *SQUID*

perejil, tomates cherry, chalota,
vinagreta de yuzu
Parsley, cherry tomato, shallot,
yuzu vinaigrette

6 690 Ft / 17,4 €
(7, 10, 12, 14)

PASTA CASERA, RISOTTO / *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

CARBONARA *CARBONARA*

Rigatoni, panceta guanciale, pecorino, huevo
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg

5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 12)

BOLOGNESE *BOLOGNESE*

pappardelle, ragú a la boloñesa, parmesano
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan

5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 9, 12)

CALABAZA *PUMPKIN*

arroz Arborio, velouté de calabaza a la parrilla,
queso de cabra, semillas de calabaza, salvia
Arborio rice, grilled pumpkin velouté,
goat cheese, pumpkin seed, sage

5 890 Ft / 15,3 €
(7, 8, 9) V

OSSO BUCCO *OSSO BUCCO*

agnolotti, ternera, salvia, jugo, salsa de tomate con vodka
Agnolotti, veal, sage, jus, tomato sauce with vodka

7 990 Ft / 21,9 €
(1, 3, 7, 9, 12)

BURRATA AHUMADO *SMOKED BURRATA*

Gnocchi, salsa de tomate, grana padano, limón
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon

5 890 Ft / 15,3 €
(1, 3, 7, 9) V

GLASAGNA VERDE *GREEN LASAGNA*

Guisado a la boloñesa, bechamel, parmesano
Bolognese, bechamel, parmesan

5 990 Ft / 15,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

SETAS DEL BOSQUE *WILD MUSHROOM*

tagliatelle, velouté de setas, nata, grana padano
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano

5 590 Ft / 14,5 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

FILETE *TENDERLOIN*

Papfotó, boletus, gorgonzola,
nata, tomillo
Strozzapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme

7 490 Ft / 19,5 €
(1, 3, 7, 9)

MARISCOS *FRUTTI DI MARE*

Espaguetis, mejillones negros,
calamar, cangrejo, ajo, vino blanco
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine

9 490 Ft / 24,6 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

TNuestras pastas también se pueden preparar
sin gluten. ¡Pregúntale al camarero!
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

PLATO PRINCIPAL / *MAIN DISH*

PARMIGIANA DI MELANZANE
PARMIGIANA DI MELANZANE

Berenjena, fior di latte, parmesano,
tomate, aceite de albahaca
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil
5 190 Ft / 13,5 €
(7) V

CANGREJO EN SARTÉN
PAN-ROASTED PRAWN

Salsa de tomate picante, pan tostado
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
6 990 Ft / 18,2 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

CALAMAR CRUJIENTE
CALAMARI FRITTI

Alioli de albahaca
Basil aioli
8 190 Ft / 21,3 €
(1, 3, 12, 14)

LUBINA
SEA BASS

alcachofas, ensalada de rúcula
Artichoke, rocket salad
8 990 Ft / 23,4 €
(4, 10, 12)

PECHUGA DE PATO
DUCK BREAST

brócoli salvaje, lentejas Beluga, alioli
Broccolini, beluga lentil, aioli
8 990 Ft / 23,4 €
(3, 9, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

todos / all at
3 990 Ft / 10,4 €

TIRAMISÚ
TIRAMISU

(1, 3, 7)

SUFLÉ DE CHOCOLATE, HELADO DE VAINILLA
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM

(1, 3, 7)

TARTA DE LIMONCELLO, CREMA DE MASCARPONE,
LIMA, FRAMBUESAS

*LIMONCELLO CAKE,
MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY*
(1, 3, 7)

CANNOLI
CANNOLI

pistacho, frambuesa
Pistachio, raspberry
(1, 3, 7, 8)

TARTA DE CHOCOLATE VEGANA
VEGAN CHOCOLATE CAKE

(sin nada)
(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

SELECCIÓN DE QUESOS
CHEESE SELECTION

nueces, mermelada de higos
Walnut, fig jam
(7, 8)
4 990 Ft / 13 €

TG SIGNATURE

PESCADO MARINO ENTERO ASADO A LA PARILLA
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH

¡Pregúntale al camarero!
Please ask your waiter

ORATA / BRANZINO
3 290 Ft / 8,5 €

(100g)

CHULETA DE TERNERA
A LA PLANCHA
GRILLED VEAL LOIN

17 990 Ft /
46,7 € (400g)

COTOLETTA
COTOLETTA

Lomo de ternera empanado, speck,
salsa de parmesana, salvia
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
19 990 Ft / 51,9 €
(1, 3, 7)

CACIO E PEPE
CACIO E PEPE
espagueti, pecorino, pimienta negra,
calamar, aceite de trufa
Spaghetti, pecorino, black pepper,
squid, truffle oil
7 490 Ft / 19,5 € (1, 3, 4, 7, 14)

PATATAS TRUFADAS / PURÉ
TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO

parmesano, tomillo
Parmesan, thyme
4 990 Ft / 13 € (7) V

PLATO A LA BRASA
CHARCOAL GRILLED DISH

SE RECOMIENDA ELEGIR UNA GUARNICIÓN
Side dish suggested

CHULETÓN
T-BONE

Chuletón de Omaha madurado
Aged Omaha T-bone
(min. 1100 g)
4 990 Ft / 13,0 € (100 g)

COSTILLAS
RIB-EYE

Costillas Omaha
Omaha rib-eye
(min. 400 g)
6 290 Ft / 16,3 € (100 g)

SALMÓN
SALMON

Filete de salmón a la plancha
Grilled salmon steak
7 490 Ft / 19,5 €
(4)

CALAMAR
SQUID

Filete de calamar a la plancha
Grilled squid
8 190 Ft / 21,3 €
(14)

CORDERO
LAMB

Chuletas de cordero
Lamb chops
11 790 Ft / 30,6 €

FILETE DE SOLOMILLO
FILET MIGNON

Solomillo uruguayo
Uruguay filet mignon
15 490 Ft / 40,2 € (220 g)

MÁRTÁS / *SAUCE*

todos / all at 1 490 Ft / 3,9 €

PIMIENTO VERDE
GREEN PEPPER SAUCE

(7, 12) V

SALSA VERDE
SALSA VERDE

(4, 7, 12) V

JUS
JUS

(12)

GUARNICIÓN / *SIDE*

todos / all at 3 290 Ft / 8,5 €

ESPINACAS
SPINACH

Ajo, limón, mantequilla
Garlic, lemon, butter
(7) V

ENSALADA MIXTA A LA TG
TG INSALATA MISTA

Lechuga orgánica, rábano, parmesano
Bio salad, radish, parmesan
(7, 10, 12) V

CALABACINES ASADOS
FRIED COURGETTE

Parmesano, aceite de trufa
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

PATATAS ASADAS
OVEN BAKED POTATO

Gremolata
Gremolata
(12) V

1 € = 385 HUF

En caso de pagar en Euros el cambio se dará en florín húngaro (HUF).

Le informamos que en el importe total de la factura se incluye un 15% de gastos de servicio.
Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.

Cobramos el 70% del precio total en caso de ración media.
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS: 1. Cereales con gluten 2.Crustáceos, 3.Huevo, 4.Pescado, 5.Cacahuetes, 6.Soja, 7. Leche, 8. Nueces, 9. Apio, 10. Mostaza,
11. Semillas de sésamo,12.Dióxido de azufre y sulfitos,13.Lupino, 14. Moluscos (mejillones, calamares, pulpos)
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:

