

# טירפת



# MENU

## מנות ראשונות / *STARTER*

קרפצ'יו סלק  
**BEETROOT CARPACCIO**  
סילמרוקם סזוגא, סזע תניבג סע הטוקיר, קלס  
mixed beetroots, goatcheese with  
ricotta, caramelized walnut  
**4 190 Ft / 10,9 €**  
(7, 8, 12) V

קרפצ'ו טונה אדומה  
**TUNA CARPACCIO**  
שומר, פרי הדר, ויניגרט סרדינים  
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette  
**5 690 Ft / 14,8 €**  
(4, 10)

ויטלו טונטו  
**VITELLO TONNATO**  
עגל, קרם טונה, צ'יפס סלר, לימון מרוקאי  
Veal, tuna cream, celery chips, moroccan lemon  
**6 890 Ft / 17,9 €**  
(4, 12)

פטה כבד טוסקני  
**TUSCAN LIVER PATE**  
וין סנטו, תותי שיטה, סלב, בריוש  
Vin santo, rosehip,  
sage, brioche  
**4 690 Ft / 12,2 €**  
(1, 3, 4, 7, 12)

צדפות שחורות  
**MUSSELS**  
יין לבן, פטרוזיליה, לימון, שום  
White wine, parsley, lemon, garlic  
**5 690 Ft / 14,8 €**  
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

טאטאר פילה  
**BEEF TARTARE**  
עגבניות מיובשות, איולי, ג'וס, פפריקה מעושנת  
Sundried tomato, aioli, jus, smoked paprika  
**6 890 Ft / 17,9 €**  
(1, 3, 12)

## סוקר / *SOUP*

מרק עגבניות איטלקי  
**ITALIAN TOMATO SOUP**  
שמן בזיליקום, טוסט עם מוצרלה  
Basil oil, mozzarella toast  
**3 690 Ft / 9,6 €**  
(1, 7, 9) V

מרק קרם עונתי  
**SEASONAL CREAM SOUP**  
אנא שאל את המלצר  
Please ask your waiter  
**3 690 Ft / 9,6 €**  
(7) V

מרק בקר  
**BEEF BROTH**  
טורטליני עם בשר, גזר, סלרי  
Meat tortellini, carrot, celery  
**3 690 Ft / 9,6 €**  
(1, 3, 7, 9)

מרק דגים  
**FISH SOUP**  
קלמרי, צדפות שחורות, ברנזינו  
Squid, black mussel, branzino  
**4 890 Ft / 12,7 €**  
(2, 4, 12, 14)

## סלטים / *SALAD*

קייל  
**KALE**  
סטרצ'יאטלה, ראדיקיו, שזיף, אגוזי לוז, שמן ירוק  
Stracciatella, radicchio, plum, hazelnut, green oil  
**5 790 Ft / 15,0 €**  
(5, 7, 10) V

בורטה  
**BURRATA**  
עגבניות שרי, שמן בזיליקום, זיתים מיובשים  
Cherry tomato, basil oil, dried olive  
**6 490 Ft / 16,9 €**  
(7, 12) V

פטריה  
**MUSHROOM**  
תרד ביבי, עגבניות מיובשות, גבינת עיזים, פרמזן, לימון  
Goat cheese, ricotta, baby spinach, sundried tomato, lemon  
**5 790 Ft / 15,0 €**  
(7, 12) V

סלט קיסר טי. ג'י  
**TG CAESAR SALAD**  
עוף/ שרימפס  
חסה רומית, צלפים פריכים, פרמזן  
Chicken / prawn, Romaine lettuce, crispy caper, parmesan  
**5 990 Ft / 15,6 €**  
טונה - Tuna  
**7 890 Ft / 20,5 €**  
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

דינון  
**SQUID**  
פטרוזיליה, עגבניות שרי, שאלוט, ויניגרט ירזו  
Parsley, cherry tomato, shallot, yuzu vinaigrette  
**6 690 Ft / 17,4 €**  
(7, 10, 12, 14)

## / פסטה ביתית, ריזוטו

## *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

קרבורנה  
**CARBONARA**  
ריגטוני, שינקן גוונצ'אלה, פקורינו, ביצים  
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg  
**5 490 Ft / 14,3 €**  
(1, 3, 7, 12)

בולונז  
**BOLOGNESE**  
פפרדלה, ראגו בולונז, פרמזן  
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan  
**5 490 Ft / 14,3 €**  
(1, 3, 7, 9, 12)

דלעת  
**PUMPKIN**  
אורז ארבוריו, קרם דלעת צלויה, גבינת עיזים, גרעיני דלעת, מרווה  
Arborio rice, grilled pumpkin velouté, goat cheese, pumpkin seed, sage  
**5 890 Ft / 15,3 €**  
(7, 8, 9) V

אוסו בוקו  
**OSSO BUCCO**  
אנולוטי, עגל, מרווה, ג'וס, רוטב עגבניות עם וודקה  
Agnolotti, veal, sage, jus, tomato sauce with vodka  
**7 990 Ft / 21,9 €**  
(1, 3, 7, 9, 12)

בורטה מעושנת  
**SMOKED BURRATA**  
ניוקי, רוטב עגבניות, גרנה פדנו, לימון  
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon  
**5 890 Ft / 15,3 €**  
(1, 3, 7, 9) V

לזניה ירוקה  
**GREEN LASAGNA**  
ראגו בולונז, בשמל, פרמזן  
Bolognese, bechamel, parmesan  
**5 990 Ft / 15,6 €**  
(1, 3, 7, 9, 12)

פטריות יער  
**WILD MUSHROOM**  
טליאטלה, רוטב פטריות, שמנת, גרנה פדאנו  
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano  
**5 590 Ft / 14,5 €**  
(1, 3, 7, 9, 12) V

פילה  
**TENDERLOIN**  
פאפריטו, פטריות פורצ'יני, גורגונזולה, שמנת, טימין  
Strozzapreti, porcini, blue cheese, double cream, thyme  
**7 490 Ft / 19,5 €**  
(1, 3, 7, 9)

פירות ים  
**FRUTTI DI MARE**  
ספגטי, צדפות שחורות, קלמרי, שרימפס, שום, יין לבן  
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine  
**9 490 Ft / 24,6 €**  
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

אנו מכינים גם פסטות ללא גלוטן. אנא שאל את המלצר  
We can make our dishes with gluten-free pasta.  
Please ask your server.

PLATO PRINCIPAL / MAIN DISH

פרמיג'אנה די מלנצנה  
PARMIGIANA DI MELANZANE  
חציל, פיור די לאטה, פרמזן,  
עגבניות, שמן בזיליקום  
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil  
5 190 Ft / 13,5 €  
(7) V

שרימפס במחבת  
PAN-ROASTED PRAWN  
רוטב עגבניות פיקנטי, לחם מחמצת צלוי  
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread  
6 990 Ft / 18,2 €  
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

קלמרי פריך  
CALAMARI FRITTI  
שמן בזיליקום  
Basil aioli  
8 190 Ft / 21,3 €  
(1, 3, 12, 14)

לברק  
SEA BASS  
ארטישוק, סלט רוקט  
Artichoke, rocket salad  
8 990 Ft / 23,4 €  
(4, 10, 12)

חזה ברווז  
DUCK BREAST  
ברוקולי בר, עדשי בלוגה, איולי  
Broccolini, beluga lentil, aioli  
8 990 Ft / 23,4 €  
(3, 9, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

כולם / all at  
3 990 Ft / 10,4 €

טירמיסו  
TIRAMISU  
(1, 3, 7)

סופלה שוקולד, גלידת וניל  
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM  
(1, 3, 7)

עוגת לימונצ'לו, קרם מסקרפונה, ליים, פטל  
LIMONCELLO CAKE,  
MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY  
(1, 3, 7)

קנולי  
CANNOLI  
פיסטוק, פטל  
Pistachio, raspberry  
(1, 3, 7, 8)

תינועבט דלוקוש תגוע  
VEGAN CHOCOLATE CAKE  
(ללא הבל)  
(gluten, lactos, and sugar free)  
(12)

מבחר גבינות  
CHEESE SELECTION  
אגוזים, ריבת תאנים  
Walnut, fig jam  
(7, 8)  
4 990 Ft / 13 €

נחמ וגרלא  
מיזוגא, 8. בלח, 7. היס יזוגא, 6. סינטוב, 5. סיגד, 4. מיציב, 3. סינאיצטורק, 2. נטולג סיליכמה סינגד, 1. נחמב סינגרלא  
תותילמאמ, 14. נ'פולה ילופ, 13. מיטיפלוסו רופלוס ינצמח ד, 12. שושמוש יערז, 11. לדרח, 10. ירלס, 9.  
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

TG SIGNATURE

דגים שלמים צלויים על גחלים  
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH  
אנא שאל את המלצר  
Please ask your waiter

אורטה/ ברנזינו  
3 290 Ft / 8,5 €  
(100g)

ירך עגל בגריל 400 ג'  
GRILLED VEAL LOIN  
17 990 Ft /  
46,7 € (400g)

קוטולטה  
COTOLETTA  
ירך עגל מטוגן, בשר חזיר,  
רוטב פרמזן, מרווה  
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage  
19 990 Ft / 51,9 €  
(1, 3, 7)

קאצ'ו א פפה  
CACIO E PEPE  
ספגטי, פקוריני, פלפל שחור, דיונון,  
כמהין קאציו  
Spaghetti, pecorino, black pepper,  
squid, truffle oil  
7 490 Ft / 19,5 € (1, 3, 4, 7, 14)

תפוחי אדמה עם פטריות טרופ  
TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO  
פרמזן, טימין  
Parmesan, thyme  
4 990 Ft / 13 € (7) V

מנות שנעשות על גחלים  
CHARCOAL GRILLED DISH  
Side dish suggested

טי-בון  
T-BONE  
טי-בון אומהה מעושן  
Aged Omaha T-bone  
(min. 1100 g)  
4 990 Ft / 13,0 € (100 g)

ריב-איי  
RIB-EYE  
ריב-איי אומהה  
Omaha rib-eye  
(min. 400 g)  
6 290 Ft / 16,3 € (100 g)

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

קלמרי  
SQUID  
קלמרי בגריל  
Grilled squid  
8 190 Ft / 21,3 €  
(14)

כבש  
LAMB  
צלעות כבש  
Lamb chops  
11 790 Ft / 30,6 €

סלמון  
SALMON  
סטייק סלמון בגריל  
Grilled salmon steak  
7 490 Ft / 19,5 €  
(4)

רטבים / SAUCE  
כולם / all at 1 490 Ft / 3,9 €

אפונה  
GREEN PEPPER SAUCE  
(7, 12) V

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

יוש  
JUS

תוספות / SIDE  
כולם / all at 3 290 Ft / 8,5 €

תרד  
SPINACH  
שום, לימון, חמאה  
Garlic, lemon, butter  
(7) V

טי. ג'. אינסלטה מיסטה  
TG INSALATA MISTA  
סלט אורגני, צנון, פרמזן  
Bio salad, radish, parmesan  
(7) V

קישואים צלויים  
FRIED COURGETTE  
פרמזן, שמן פטריות כמהין  
Parmesan, truffle oil  
(1, 7) V

תפו"א אפויים בטאבון  
OVEN BAKED POTATO  
גרמולטה  
Gremolata  
(12) V

1 € = 385 HUF  
(HUF) ירגנוה טנירופב היהיה רזחה, ורויב סולשת לש הרקמב

לופיט 15% ללוכ נובשחה סוכס יכ ונלש סיחרואה דובכ תא ריהזהל מישקבמ ונא  
Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.

ריחמהמ 70% בייחנ, הנמ יצח תנמזה לש הרקמב יכ ונלש סיחרואה דובכ תא ריהזהל מישקבמ ונא  
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

for further languages:

