

МЕНЮ



MENU

ЗАКУСКИ / *STARTER*

КАРПАЧО ИЗ СВЕКЛЫ *BEETROOT CARPACCIO*

СВЕКЛА, РИКОТТА ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА,
КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ ОРЕХИ
*mixed beetroots, goat cheese with
ricotta, caramelized walnut*

4 190 Ft / 10,9 €
(7, 8, 12) V

КАРПАЧО ИЗ КРАСНОГО ТУНЦА *TUNA 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
*Veal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon*

6 890 Ft / 17,9 €
(4, 12)

ТОСКАНСКИЙ ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ *TUSCAN LIVER PATE*

ВИН САНТО, ШИПОВНИК,
ШАЛФЕЙ, БРИОШЬ
*Vin santo, rosehip,
sage, 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)

ТАТАР ИЗ ФИЛЕ *BEEF TARTARE*

вяленые помидоры, айоли,
соус-жю, копченая паприка
*Sundried tomato, aioli, jus,
smoked paprika*

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 тортеллини, морковь, сельдерей, каракатицы, черные мидии, бранзино
*Meat tortellini, carrot, celery
Squid, black mussel, branzino*

3 690 Ft / 9,6 €
(1, 3, 7, 9)

РЫБНЫЕ СУПЫ *FISH SOUP*

3 690 Ft / 9,6 €
(1, 3, 7, 9)

4 890 Ft / 12,7 €
(2, 4, 12, 14)

САЛАТЫ / *SALAD*

ЛИСТОВАЯ КАПУСТА *KALE*

страчателла, радиккьо, слива,
фундук, зелёное масло
*Stracciatella, radicchio, plum,
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*

5 790 Ft / 15,0 €
(7, 12) V

ЦЕЗАРЬ ТГ *TG CAESAR SALAD*

курица/креветки
салат ромэн, хрустящие
каперсы, пармезан
*Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan*

5 990 Ft / 15,6 €

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

КАЛЬМАР *SQUID*

петрушка, черри, шалот,
юдзу-винагрет
*Parsley, cherry tomato, shallot,
yuzu vinaigrette*

6 690 Ft / 17,4 €
(7, 10, 12, 14)

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 рагу, пармезан
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan

5 490 Ft / 14,3 €
(1, 3, 7, 9, 12)

ТЫКВА *PUMPKIN*

рис Арборио, пюре из запечённой тыквы, козий сыр,
тыквенные семечки, шалфей
*Arborio rice, grilled pumpkin velouté,
goat cheese, pumpkin seed, sage*

5 890 Ft / 15,3 €
(7, 8, 9) V

ОСО БУККО *OSSO BUCCO*

агнолотти, телятина, шалфей, соус-жю, томатный соус с водкой
Agnolotti, veal, sage, jus, tomato sauce with vodka

7 990 Ft / 21,9 €
(1, 3, 7, 9, 12)

КОПЧЕНАЯ БУРРАТА *SMOKED BURRATA*

нюкки, 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*

рагу болоньезе, бешамель, пармезан
Bolognese, bechamel, parmesan

5 990 Ft / 15,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ *WILD MUSHROOM*

Тальятелле, грибной велюте, сливки, Грана Падано
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano

5 590 Ft / 14,5 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

ФИЛЕ *TENDERLOIN*

папфойто, белые грибы, горгонзола,
сливки, тимьян
*Strozzapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme*

7 490 Ft / 19,5 €
(1, 3, 7, 9)

МОРЕПРОДУКТЫ *FRUTTI DI MARE*

Спагетти, черные мидии, кальмары,
краб, чеснок, белое вино
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine

9 490 Ft / 24,6 €
(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 ОКУНЬ
SEA BASS
артишок, салат из рукколы
Artichoke, rocket salad
8 990 Ft / 23,4 €
(4, 10, 12)

УТИНАЯ ГРУДКА
DUCK BREAST
дикий брокколи, чечевица белуга, айоли
Broccolini, beluga lentil, aioli
8 990 Ft / 23,4 €
(3, 9, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

все / all at
3 990 Ft / 10,4 €

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)

КАННОЛИ
CANNOLI
фисташки, малина
Pistachio, raspberry
(1, 3, 7, 8)

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

СЫРНАЯ НАКОПИТЕЛЬ
CHEESE SELECTION
гречские орехи, варенье из инжира
Walnut, fig jam
(7, 8)
4 990 Ft / 13 €

TG SIGNATURE

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

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

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

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)

САЦИО Е ПЕПЕ
CACIO E PEPE
спагетти, пекорино, чёрный перец,
кальмар, трюфельное масло
Spaghetti, pecorino, black pepper,
squid, truffle oil
7 490 Ft / 19,5 € (1, 3, 4, 7, 14)

КАРТОФЕЛЬ С ТРЮФЕЛЕМ / ПЮРЕ
TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO
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
каракавица 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 €

ЗЕЛЕНЬЙ 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).

Обратите внимание, что окончательный счет включает 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.

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. Диоксид серы и сульфиты, 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

for further languages:

