

МЕНЮ



MENU

ЗАКУСКИ / *STARTER*

КАРПАЧЧО З БУРЯКА
BEETROOT CARPACCIO
БУРЯК, РІКОТТА З КОЗЯЧОГО СИРУ,
КАРАМЕЛІЗОВАНІ ГОРІХИ
*mixed beetroots, goatcheese with
ricotta, caramelized walnut*
4 190 Ft / 10,9 €
(7, 8, 12) V

КАРПАЧО З ЧЕРВОНОГО ТУНЦЯ
TUNA 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 ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ
TUSCAN LIVER PATE
ВИН САНТО, ШИПШИНА,
ШАВЛІЯ, БРІОШ
*Vin santo, rosehip,
sage, 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)

ТАТАР ІЗ ФІЛЕ
BEEF TARTARE
в'ялені помідори, айолі,
соус-жю, копчена паприка
*Sundried tomato, aioli, jus,
smoked paprika*
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*

ЛИСТОВИЙ КЕЛЬ
KALE
страчателла, радиккіо, слива,
ліщина, зелена олія
*Stracciatella, radicchio, plum,
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*
5 790 Ft / 15,0 €
(7, 12) V

ЦЕЗАР ТГ
TG CAESAR SALAD
курка/креветки, салат Ромен,
хрусткі, каперси, 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, черрі, шалот,
юдзу-вінегрет
*Parsley, cherry tomato, shallot,
yuzu vinaigrette*
6 690 Ft / 17,4 €
(7, 10, 12, 14)

ДОМАШНЯ ПАСТА, РІЗОТТО / *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

КАРБОНАРА
CARBONARA
ригатоні, бекон гуанчіалі, пекорино, 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)

ГАРБУЗ
PUMPKIN
рис Арборіо, пюре із запеченого гарбуза, козячий сир,
гарбузове насіння, шавлія
*Arborio rice, grilled pumpkin velouté,
goat cheese, pumpkin seed, sage*
5 890 Ft / 15,3 €
(7, 8, 9) V

ОСО БУККО
OSSO BUCCO
агнолотті, телятина, шавлія, соус-жю, томатний соус з горілкою
Agnolotti, veal, sage, jus, tomato sauce with vodka
7 990 Ft / 21,9 €
(1, 3, 7, 9, 12)

КОПЧЕНА БУРРАТА
SMOKED BURRATA
ньоккі, 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)

ЛІСОВІ ГРИБИ
WILD MUSHROOM
тальятелле, грибний велюте, вершки, грана падано
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano
5 590 Ft / 14,5 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

ФІЛЕ
TENDERLOIN
папфойто, білий гриб, горгонзола,
вершки, чебрець
*Strozzapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme*
7 490 Ft / 19,5 €
(1, 3, 7, 9)

МОРЕПРОДУКТИ
FRUTTI DI MARE
Спагетті, чорні мідії, кальмари, краб, часник, біле вино
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
9 490 Ft / 24,6 €
(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*

БАКЛАЖАНИ 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 ПАТЕЛЬНІ
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 ОКУНЬ
SEA BASS
артишок, салат з руколи
Artichoke, rocket salad
8 990 Ft / 23,4 €
(4, 10, 12)

ГРУДКА КАЧКИ
DUCK BREAST
дикий броколі, сочевиця Белуга, айолі
Broccolini, beluga lentil, aioli
8 990 Ft / 23,4 €
(3, 9, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

всі / all at
3 990 Ft / 10,4 €

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)

КАНОЛІ
CANNOLI
фісташки, малина
Pistachio, raspberry
(1, 3, 7, 8)

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

ВИБІР СИРІВ
CHEESE SELECTION
горіхи, варення з інжиру
Walnut, fig jam
(7, 8)
4 990 Ft / 13 €

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
tomgeorgebudapest Tom George Osteria tomgeorge.hu

TG SIGNATURE

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

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

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

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)

КАСІО Е ПЕПЕ
CACIO E PEPE
спагеті, пекоріно, чорний перець,
кальмар, трюфельна олія
Spaghetti, pecorino, black pepper, squid, truffle oil
7 490 Ft / 19,5 € (1, 3, 4, 7, 14)

КАРТОПЛЯ З ТРУФЕЛЕМ / ПЮРЕ
TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO
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 ТІ
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
гремолата
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:

