



화덕 피자

WOOD OVEN PIZZA

마르게리타 디 안젤로
조리된 토마토, 모짜렐라, 페코리노, 바질 오일
Cooked tomato sauce, mozzarella, pecorino, basil oil
5 490 Ft / 14,3 € (1, 7) V

부팔리나
토마토 소스, 버팔로 모짜렐라, 각테일 토마토, 바질
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil
5 890 Ft / 15,3 € (1, 7) V

참치
토마토 소스, 참치, 올리브, 절인 양파
Tomato sauce, tuna, olive, marinated onion
6 190 Ft / 16,1 € (1, 4, 7, 12)

버섯
파르메산 크림, 구운 버섯, 파슬리, 염소치즈
Parmesan cream, grilled mushroom, parsley, goat cheese
5 990 Ft / 15,6 € (1, 7) V

아브루체세
토마토 소스, 모짜렐라, 매운 살라미, 햄
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham
6 190 Ft / 15,8 € (1, 7) CS / H

에밀리아나
토마토 소스, 모짜렐라, 프로슈토 디 파르마, 파르메산
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma, parmesan
6 190 Ft / 15,8 € (1, 7)

TG
토마토 소스, 훈제 오리 가슴살, 파르메산, 캐러멜라이즈드 적양파, 고추
Tomato sauce, smoked duck breast, parmesan, caramelized onion, chili
6 290 Ft / 16,3 € (1, 7, 12) CS / H

카르파초 네로
안심 카르파초, 송로버섯, 포르치니, 파슬리, 피오르 디 라떼
beef tenderloin carpaccio, black truffle, porcini, parsley, fior di latte
9 990 Ft / 25,9 € (1, 7)



SALUTE

 15 cl

PROSECCO BRUT DOCG
Foss Marai, Valdobbiadene, Italy
3 500 Ft / 9 €

1 ER CRU BLANC DE BLANCS
Paul Goerg, Champagne, France
6 700 Ft / 17,4 €

PINOT GRIGIO DOC 2023
Livio Felluga, Friuli, Italy
4 000 Ft / 10,4 €

PRIMITIVO RISERVA MARPIONE
GIOIA DEL COLLE DOP 2021
Tenuta Viglione, Puglia, Italy
5 500 Ft / 14,3 €

무알콜
NON-ALCOHOLIC

VIRGIN SAUVIGNON BLANC
Le Petit Beret, Occitane, France
2 900 Ft / 7,5 €

LYSEROD
Sparkling Tea, Denmark
2 900 Ft / 7,5 €

1 € = 385 HUF

In case of paying in Euro the change will be given in Hungarian forint (HUF).

친애하는 고객님께 알립니다: 계산서 최종 금액에는 **15%**의 서비스 요금이 포함되어 있습니다.

Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.

음식 알레르기 유발 물질: 1. 글루텐 함유 곡물, 2. 갑각류, 3. 계란, 4. 생선, 5. 땅콩, 6. 대두, 7. 우유, 8. 견과류, 9. 셀러리, 10. 겨자, 11. 참깨, 12. 이산화황 및 아황산염, 13. 루핀, 14. 연체동물 (조개, 오징어, 문어)

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