

ÉTLAP



MENU

ELŐÉTEL / *STARTER*

CÉKLA CARPACCIO *BEETROOT CARPACCIO*

Céklák, kecskesajtos ricotta,
karamellizált dió
*mixed beetroots, goatcheese with
ricotta, caramelized walnut*

4 190 Ft / 11,3 €
(7, 8, 12) V

VÖRÖSTONHAL CARPACCIO *TUNA CARPACCIO*

Édeskömény, citrus,
szardella vinaigrette
*Fennel, citrus,
anchovy vinaigrette*

5 690 Ft / 15,4 €
(4, 10)

VITELLO TONNATO *VITELLO TONNATO*

Borjú, tonhalkrém, zeller
chips, marokkói citrom

Veal, tuna cream, celery chips, moroccan lemon
6 890 Ft / 18,6 €
(4, 12)

TOSZKÁN MÁJ PATÉ *TUSCAN LIVER PATE*

Vin santo, csipkebogyó,
zsálya, briós
*Vin santo, rosehip,
sage, brioche*

4 690 Ft / 12,7 €
(1, 3, 4, 7, 12)

FEKETEKAGYLÓ *MUSSELS*

Fehérbor, petrezselyem,
citrom, fokhagyma
White wine, parsley, lemon, garlic

5 690 Ft / 15,4 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

BÉLSZÍNTATÁR *BEEF TARTARE*

Szárított paradicsom, aioli,
jus, füstölt paprika
*Sundried tomato, aioli, jus,
smoked paprika*

6 890 Ft / 18,6 €
(1, 3, 12)

LEVES / *SOUP*

OLASZ PARADICSOMLEVES *ITALIAN TOMATO SOUP*

Bazsalikomolaj, mozzarellás toast
Basil oil, mozzarella toast

3 690 Ft / 10 €
(1, 7, 9) V

SZEZONÁLIS KRÉMLEVES *SEASONAL CREAM SOUP*

Kérem érdeklődjön a felszolgálónál
Please ask your waiter

3 690 Ft / 10 €
(5, 7, 8) V

MARHAHÚSLEVES *BEEF BROTH*

Húsos tortellini, sárgarépa, zeller
Meat tortellini, carrot, celery

3 690 Ft / 10 €
(1, 3, 7, 9)

HALLEVES *FISH SOUP*

Tintahal, feketekagyló, branzino
Squid, black mussel, branzino

4 890 Ft / 13,2 €
(2, 4, 12, 14)

SALÁTA / *SALAD*

FODROSKEL *KALE*

Stracciatella, radicchio, szilva,
mogyoró, zöld olaj
*Stracciatella, radicchio, plum,
hazelnut, green oil*

5 790 Ft / 15,6 €
(5, 7, 10) V

BURRATA *BURRATA*

Koktélpadicsom, bazsalikomolaj,
szárított olivabogyó
*Cherry tomato,
basil oil, dried olive*

6 490 Ft / 17,5 €
(7, 12) V

GOMBA *MUSHROOM*

Kecsquesajt, ricotta, bébi spenót,
szárított paradicsom, citrom
*Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon*

5 790 Ft / 15,6 €
(7, 12) V

TG CÉZÁR-SALÁTA *TG CAESAR SALAD*

Csirke / rák - Chicken / prawn
Római saláta, ropogós kapribogyó, parmezán
Romaine lettuce, crispy caper, parmesan

5 990 Ft / 16,2 €

Tonhal - Tuna

7 890 Ft / 21,3 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

TINTAHAL *SQUID*

Petrezselyem, koktélpadicsom,
shalottahagyma, yuzu vinaigrette
*Parsley, cherry tomato, shallot,
yuzu vinaigrette*

6 690 Ft / 18,1 €
(7, 10, 12, 14)

HÁZI TÉSZTA, RIZOTTÓ / *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

CARBONARA *CARBONARA*

Rigatoni, guanciale szalonna, pecorino, tojás
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg

5 490 Ft / 14,8 €
(1, 3, 7, 12)

BOLOGNESE *BOLOGNESE*

Pappardelle, bolognai ragu, parmezán
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan

5 890 Ft / 15,9 €
(1, 3, 7, 9, 12)

SÜTŐTÖK *PUMPKIN*

Arborio rizs, grillezett sütőtökvelouté,
kecsquesajt, tökmag, zsálya
*Arborio rice, grilled pumpkin velouté,
goat cheese, pumpkin seed, sage*

5 890 Ft / 15,9 €
(7, 8, 9) V

OSSO BUCCO *OSSO BUCCO*

Agnolotti, borjú, zsálya, jus, vodkás paradicsom szósz
Agnolotti, veal, sage, jus, tomato sauce with vodka

7 990 Ft / 21,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

FÜSTÖLT BURRATA *SMOKED BURRATA*

Gnocchi, paradicsomszósz, grana padano, citrom
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon

5 890 Ft / 15,9 €
(1, 3, 7, 9) V

ZÖLD LASAGNA *GREEN LASAGNA*

Bolognai ragu, besamel, parmezán
Bolognese, bechamel, parmesan

6 290 Ft / 17 €
(1, 3, 7, 9, 12)

ERDEI GOMBA *WILD MUSHROOM*

Tagliatelle, gomba velouté, tejszín, grana padano
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano

5 690 Ft / 15,4 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

BÉLSZÍN

TENDERLOIN

Papfojtó, vargánya, gorgonzola,
tejszín, kakukkfű

Strozzapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme

7 490 Ft / 20,2 €
(1, 3, 7, 9)

TENGER GYÜMÖLCSEI *FRUTTI DI MARE*

Spagetti, feketekagyló, tintahal,
rák, fokhagyma, fehérbor

Spaghetti, black mussel, squid,
prawn, garlic, white wine

9 490 Ft / 25,6 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

Tésztáink gluténmentesen is elkészíthetők.

Kérem érdeklődjön a felszolgálónál!

We can make our dishes with gluten-free pasta.

Please ask your server.

FŐÉTEL / *MAIN DISH*

PARMIGIANA DI MELANZANE
PARMIGIANA DI MELANZANE

Padlizsán, fior di latte, parmezán,
paradicsom, bazsalikom olaj
Eggplant, fior di latte,
parmesan, tomato, basil oil
5 190 Ft / 14 €
(7) V

SERPENYŐS RÁK
PAN-ROASTED PRAWN

Pikáns paradicsomszós, pirított kovászolt kenyér
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
7 290 Ft / 19,7 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

ROPOGÓS TINTAHAL
CALAMARI FRITTI

Bazsalikomos aioli
Basil aioli
8 190 Ft / 22,1 €
(1, 3, 10, 12, 14)

TENGERI SÜLLŐ
SEA BASS

Articsóka, rukkola saláta
Artichoke, rocket salad
8 990 Ft / 24,3 €
(4, 10, 12)

KACSAMELL
DUCK BREAST

Vad brokkoli, beluga lencse, aioli
Broccolini, beluga lentil, aioli
8 990 Ft / 24,3 €
(3, 9, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

mind / all at
3 990 Ft / 10,8 €

TIRAMISU
TIRAMISU
(1, 3, 7)

CSOKOLÁDÉ SOUFFLE, VANÍLIA FAGYLALT
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM
(1, 3, 7)

LIMONCELLO TORTA, MASCARPONE KRÉM, LIME, MÁLNA
LIMONCELLO CAKE, MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY
(1, 3, 7)

CANNOLI
CANNOLI

Pisztácia, málna
Pistachio, raspberry
(1, 3, 7, 8)

VEGÁN CSOKOLÁDÉ TORTA
VEGAN CHOCOLATE CAKE
(glutén-, laktóz- és cukormentes)
(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

SAJT VÁLOGATÁS
CHEESE SELECTION

Dió, füge lekvár
Walnut, fig jam
(7, 8)
4 990 Ft / 13,5 €

TG SIGNATURE

FASZÉNEN GRILLEZETT EGÉSZ TENGERI HALAK
CHARCOAL GRILLED FISH
Kérem érdeklődjön a felszolgálónál
Please ask your waiter

ORATA / BRANZINO
3 290 Ft / 8,9 €
(100g)

GRILLEZETT BORJÚKARAJ
GRILLED VEAL LOIN
17 990 Ft / 48,6 €
(400g)

COTOLETTA
COTOLETTA
Rántott borjúkaraj, speck, parmezán mártás, zsály
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
19 990 Ft / 54 €
(1, 3, 7)

CACIO E PEPE
CACIO E PEPE
Spagetti, pecorino, fekete bors, tintahal, szarvasgomba olaj
Spaghetti, pecorino, black pepper, squid, truffle oil
8 990 Ft / 24,3 €
(1, 3, 4, 7, 14)

SZARVASGOMBÁS SÜLTBURGONYA / BURGONYAPÜRÉ
TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO
Parmezán, kakukkfű
Parmesan, thyme
4 990 Ft / 13,5 €
(7) V

FASZÉNEN KÉSZÜLT ÉTEL
CHARCOAL GRILLED DISH

Köret választása javasolt
Side dish suggested

T-BONE / TOMAHAWK
T-BONE / TOMAHAWK
Érlelt Omaha T-bone / Tomahawk
Aged Omaha T-bone / Tomahawk
(min. 1100 g)
5 290 Ft / 14,3 €
(100 g)

RIB-EYE
RIB-EYE
Omaha rib-eye
Omaha rib-eye
(min. 400 g)
6 290 Ft / 17 €
(100 g)

LAZAC
SALMON
Grillezett lazac steak
Grilled salmon steak
7 490 Ft / 20,2 €
(4)

TINTAHAL
SQUID
Grillezett tintahal
Grilled squid
8 190 Ft / 22,1 €
(14)

BÁRÁNY
LAMB
Bárányborda
Lamb chops
11 790 Ft / 31,9 €

BÉLSZÍN
FILET MIGNON
Uruguayi bélszín
Uruguay filet mignon
15 490 Ft / 41,9 €
(220 g)

MÁRTÁS / *SAUCE*

mind / all at 1 590 Ft / 4,3 €

ZÖLDBORS MÁRTÁS
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

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

JUS
JUS
(12)

KÖRET / *SIDE*

mind / all at 3 490 Ft / 9,4 €

SPENÓT
SPINACH
Fokhagyma, citrom, vaj
Garlic, lemon, butter
(7) V

TG INSALATA MISTA
TG INSALATA MISTA
Bio saláta, retek, parmezán
Bio salad, radish, parmesan
(7, 10, 12) V

SÜLT CUKKINI
FRIED COURGETTE
Parmezán, szarvasgomba olaj
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

KEMENCÉS BURGONYA
OVEN BAKED POTATO
Gremolata
Gremolata
(12) V

1 € = 370 HUF

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

Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy a számla végösszege 15 %-os szervizdíjat tartalmaz.
Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy fél adag étel rendelése esetén az ár 70%-át számítjuk fel.
Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

ÉTELALLERGÉNEK: 1. Gluténtartalmú gabonafélék, 2. Rákfélék, 3. Tojás, 4. Hal, 5. Földimogyoró, 6. Szójabab, 7. Tej, 8. Diófélék, 9. Zeller, 10. Mustár, 11. Szezám, 12. Kén-dioxid és szulfidok, 13. Csillagfű, 14. Puhatestűek (kagyló, tintahal, polip)
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
wifi: TGFREE password: italiano

for further languages:

