

SPEISEKARTE



MENU

VORSPEISE / *STARTER*

ROTE-BETE-CARPACCIO *BEETROOT CARPACCIO*

Rote Bete, Ziegenricotta,
karamellierte Walnüsse
mixed beetroots, goatcheese with
ricotta, caramelized walnut

4 190 Ft / 11,3 €
(7, 8, 12) V

ROTTUNFISCH-CARPACCIO *TUNA CARPACCIO*

Süßer Kümmel, Zitrusfrüchte,
Sardellenvinaigrette
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette

5 690 Ft / 15,4 €
(4, 10)

VITELLO TONNATO *VITELLO TONNATO*

Kalbfleisch, Thunfischcreme, Selleriechips,
marokkanische Zitrone
Veal, tuna cream, celery chips, moroccan lemon

6 890 Ft / 18,6 €
(4, 12)

TOSKANISCHE LEBERPASTETE *TUSCAN LIVER PATE*

Vin Santo, Hagebutte,
Salbei, Brioche
Vin santo, rosehip,
sage, brioche

4 690 Ft / 12,7 €
(1, 3, 4, 7, 12)

SCHWARZMUSCHELN *MUSSELS*

Weißwein, Petersilie, Zitrone, Knoblauch
White wine, parsley, lemon, garlic

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

FILET-TATAR *BEEF TARTARE*

getrocknete Tomaten, Aioli, Jus,
geräuchertes Paprikapulver
Sundried tomato, aioli, jus,
smoked paprika

6 890 Ft / 18,6 €
(1, 3, 12)

SUPPE / *SOUP*

ITALIENISCHE TOMATENSUPPE *ITALIAN TOMATO SOUP*

Basilikumöl, Mozzarella-Toast
Basil oil, mozzarella toast

3 690 Ft / 10 €
(1, 7, 9) V

SAISONALE CREMESUPPE *SEASONAL CREAM SOUP*

Bitte, fragen Sie den Kellner (die Kellnerin)
Please ask your waiter

3 690 Ft / 10 €
(7) V

RINDFLEISCHSUPPE *BEEF BROTH*

Tortellini mit Fleisch, Karotten, Sellerie
Meat tortellini, carrot, celery

3 690 Ft / 10 €
(1, 3, 7, 9)

FISCHSUPPE *FISH SOUP*

Tintenfisch, schwarze Muscheln, Branzino
Squid, black mussel, branzino

4 890 Ft / 13,2 €
(2, 4, 12, 14)

SALAT / *SALAD*

LACINATO *KALE*

Stracciatella, Radicchio, Pflaume,
Haselnüsse, grünes Öl
Stracciatella, radicchio, plum,
hazelnut, green oil

5 790 Ft / 15,6 €
(5, 7, 10) V

BURRATA *BURRATA*

Kirschtomaten, Basilikumöl,
getrocknete Oliven
Cherry tomato, basil oil,
dried olive

6 490 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

PILZ *MUSHROOM*

Babyspinat, getrocknete Tomaten,
Ziegenkäse, Parmesan, Zitrone
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon

5 790 Ft / 15,6 €
(7, 12) V

TG CAESAR *TG CAESAR SALAD*

Hähnchen / Krabbe Römersalat, knusprige
Kapern, Parmesan
Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan

5 990 Ft / 16,2 €
Tonno - Tuna

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

TINTENFISCH *SQUID*

Petersilie, Cocktailtomaten,
Schalotten, Yuzu-Vinaigrette
Parsley, cherry tomato, shallot,
yuzu vinaigrette

6 690 Ft / 18,1 €
(7, 10, 12, 14)

HAUSGEMACHTE NUDELN, RISOTTO / *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

CARBONARA *CARBONARA*

Rigatoni, Guanciale-Speck, Pecorino, Ei
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg

5 490 Ft / 14,8 €
(1, 3, 7, 12)

BOLOGNESE *BOLOGNESE*

Pappardelle, Bolognese-Ragout, Parmesan
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan

5 890 Ft / 15,9 €
(1, 3, 7, 9, 12)

KÜRBIS *PUMPKIN*

Arborio-Reis, gegrilltes Kürbispüree,
Ziegenkäse, Kürbiskerne, Salbei
Arborio rice, grilled pumpkin velouté,
goat cheese, pumpkin seed, sage

5 890 Ft / 15,9 €
(7, 8, 9) V

OSSO BUCCO *OSSO BUCCO*

Agnolotti, Kalb, Salbei, Jus, Wodka-Tomatensauce
Agnolotti, veal, sage, jus, tomato sauce with vodka

7 990 Ft / 21,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

GERÄUCHERTE BURRATA *SMOKED BURRATA*

Gnocchi, Tomatensauce, Grana Padano, Zitrone
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon

5 890 Ft / 15,9 €
(1, 3, 7, 9) V

GRÜNE LASAGNE *GREEN LASAGNA*

Bolognese-Ragout, Béchamel, Parmesan
Bolognese, bechamel, parmesan

6 290 Ft / 17 €
(1, 3, 7, 9, 12)

WALDPILZ *WILD MUSHROOM*

Tagliatelle, Pilzvelouté, Sahne, Grana Padano
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano

5 690 Ft / 15,4 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

FILET *TENDERLOIN*

Papstfutter, Steinpilze, Gorgonzola,
Sahne, Thymian

Strozzapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme

7 490 Ft / 20,2 €
(1, 3, 7, 9)

MEERESFRÜCHTE *FRUTTI DI MARE*

Spaghetti, schwarze Muscheln, Tintenfisch,
Krabbe, Knoblauch, Weißwein
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine

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

Unsere Nudeln können auch glutenfrei zubereitet werden.
Bitte, fragen Sie den Kellner (die Kellnerin)!
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

HAUPTGERICHT / *MAIN DISH*

PARMIGIANA DI MELANZANE
PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergine, fior di latte, Parmesan, Tomaten, Basilikumöl
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil
5 190 Ft / 14 €
(7) V

KRABBE VON DER PFANNE
PAN-ROASTED PRAWN

pikante Tomatensauce, geröstetes Sauerteigbrot
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
7 290 Ft / 19,7 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

KNUSPRIGER TINTENFISCH
CALAMARI FRITTI

Aioli mit Basilikum
Basil aioli
8 190 Ft / 22,1 €
(1, 3, 12, 14)

MEERBARSCH
SEA BASS

Artischocken, Rucolasalat
Artichoke, rocket salad
8 990 Ft / 24,3 €
(4, 10, 12)

ENTENBRUST
DUCK BREAST

wilder Brokkoli, Belugalinsen, Aioli
Broccolini, beluga lentil, aioli
8 990 Ft / 24,3 €
(3, 9, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

alle / all at
3 990 Ft / 10,8 €

TIRAMISU
TIRAMISU
(1, 3, 7)

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ, VANILLEEIS
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM
(1, 3, 7)

LIMONCELLO-TORTE, MASCARPONECREME,
LIMETTE, HIMBEEREN
LIMONCELLO CAKE,
MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY
(1, 3, 7)

CANNOLI
CANNOLI
Pistazien, Himbeere
Pistachio, raspberry
(1, 3, 7, 8)

VEGANE SCHOKOLADENTORTE
VEGAN CHOCOLATE CAKE
(alles frei von)
(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

KÄSESELEKTION
WALNÜSSE, FEIGENMARMELADE
Diô, füge lekvár
Walnut, fig jam
(7, 8)
4 990 Ft / 13,5 €

LEBENSMITTELALLERGENE: 1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Nüsse, 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Sternhaufen, 14. Weichtiere (Muscheln, Tintenfisch, Oktopus)
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
f tomgeorgebudapest @ Tom George Osteria w tomgeorge.hu

TG SIGNATURE

GANZE SEEFISCHE GEGRILLT AUF HOLZKOHLE
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH
Bitte, fragen Sie den Kellner (die Kellnerin)
Please ask your waiter

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

GEGRILLTES KALBSKOTELETT
GRILLED VEAL LOIN
17 990 Ft / 48,6 €
(400g)

COTOLETTA
COTOLETTA
gebratenes Kalbskotelett im Mantel, Speck,
Parmesansauce, Salbei
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
19 990 Ft / 54 €
(1, 3, 7)

CACIO E PEPE
CACIO E PEPE
Spaghetti, Pecorino, schwarzer Pfeffer,
Tintenfisch, Trüffelöl
Spaghetti, pecorino, black pepper,
squid, truffle oil
8 990 Ft / 24,3 € (1, 3, 4, 7, 14)

TRÜFFEL-KARTOFFELN / KARTOFFELPÜREE
TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO
Parmesan, Thymian
Parmesan, thyme
4 990 Ft / 13,5 € (7) V

GERICHTE ZUBERETET AUF HOLZKOHLEN
CHARCOAL GRILLED DISH
Es empfiehlt sich, eine Beilage zu wählen
Side dish suggested

T-BONE
T-BONE
Gereifter Omaha T-Bone
Aged Omaha T-bone
(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)

LACHS
SALMON
Gegrilltes Lachssteak
Grilled salmon steak
7 490 Ft / 20,2 €
(4)

TINTENFISCH
SQUID
Gegrillter Tintenfisch
Grilled squid
8 190 Ft / 22,1 €
(14)

HAUSSCHAF
LAMB
Lammrippe
Lamb chops
11 790 Ft / 31,9 €

LENDENBRATEN
FILET MIGNON
Uruguayischer Lendenbraten (220 g)
Uruguay filet mignon
15 490 Ft / 41,9 € (220 g)

MÁRTÁS / *SAUCE*
alle / all at 1 590 Ft / 4,3 €

GRÜNER PFEFFER
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

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

JUS
JUS
(12)

BEILAGE / *SIDE*
alle / all at 3 490 Ft / 9,4 €

SPINAT
SPINACH
Knoblauch, Zitrone, Butter
Garlic, lemon, butter
(7) V

TG INSALATA MISTA
TG INSALATA MISTA
Bio Salat, Rettich, Parmesan
Bio salad, radish, parmesan
(7, 10, 12) V

GEBACKENE ZUCCHINI
FRIED COURGETTE
Parmesan, Trüffelöl
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

KARTOFFELN VOM OFEN
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).
Liebe Gäste, bitte beachten Sie den Gesamtbetrag der Rechnung Beinhaltet eine Servicegebühr von 15 %.
Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.
Wir möchten unsere lieben Gäste darauf aufmerksam machen, dass es sich bei den Speisen um eine halbe
Portion handelt Bei Bestellung berechnen wir 70 % des Preises.
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

for further languages:

