MENU טירפַת

STARTER / מנות ראשונות

פטה כבד טוסקני
TUSCAN LIVER PATE
וין סנטו, תותי שיטה, סלבי, בריוש
Vin santo, rosehip, sage, brioche
4 690 Ft / 12,7 €
(1, 3, 4, 7, 12)

צדפות שחורות
MUSSELS
יין לבן, פטרוזיליה, לימון, שום
White wine, parsley, lemon, garlic
5 690 Ft / 15,4 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

טאטאר פילה
BEEF TARTARE
עגבניות מיובשות, איולי, ג'וס, פפריקה מעושנת
Sundried tomato, aioli, jus, smoked paprika
6 890 Ft / 18,6 €
(1, 3, 12)

קרפצ'יו סלק
BEETROOT CARPACCIO
סילמרוקם סיזוגא ,סיזע תניבג סע הטוקיר ,קלס
mixed beetroots, goatcheese with ricotta, caramelized walnut
4 190 Ft / 11,3 €
(7, 8, 12) V

קרפצ'ו טונה אדומה
TUNA CARPACCIO
שומר, פרי הדר, ויניגרט סרדינים
Fennel, citrus,anchovy vinaigrette
5 690 Ft / 15,4 €
(4, 10)

ויטלו טונטו
VITELLO TONNATO
עגל, קרם טונה, צ'יפס סלרי, לימון מרוקאי
Veal, tuna cream, celery chips, moroccan lemon
6 890 Ft / 18,6 €
(4, 12)

SOUP / סיקרם

מרק קרם עונתי
SEASONAL CREAM SOUP
אנא שאל את המלצר
Please ask your waiter
3 690 Ft / 10 €
(7) V

מרק דגים
FISH SOUP
קלמרי, צדפות שחורות, ברנזינו
Squid, black mussel, branzino
4 890 Ft / 13,2 €
(2, 4, 12, 14)

מרק עגבניות איטלקי
ITALIAN TOMATO SOUP
שמן בזיליקום, טוסט עם מוצרלה
Basil oil, mozzarella toast
3 690 Ft / 10 €
(1, 7, 9) V

מרק בקר
BEEF BROTH
טורטליני עם בשר, גזר, סלרי
Meat tortellini, carrot, celery
3 690 Ft / 10 €
(1, 3, 7, 9)

SALAD / סלטים

פטריה
MUSHROOM
תרד בייבי, עגבניות מיובשות,
גבינת עיזים, פרמזן, לימון
Goat cheese, ricotta, baby spinach, sundried tomato, lemon
5 790 Ft / 15,6 €
(7, 12) V

סלט קיסר טי. ג'י.
TG CAESAR SALAD
עוף/ שרימפס
חסה רומית, צלפים פריכים, פרמזן
Chicken / prawn , Romaine lettuce, crispy caper, parmesan
5 990 Ft / 16,2 €
טונה - *Tuna*
7 890 Ft / 21,3 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

קייל
KALE
סטרצ'יאטלה, ראדיקיו, שזיף, אגוזי לוז, שמן ירוק
Stracciatella, radicchio, plum, hazelnut, green oil
5 790 Ft / 15,6 €
(5, 7, 10) V

בורטה
BURRATA
עגבניות שרי, שמן בזיליקום, זיתים מיובשים
Cherry tomato, basil oil, dried olive
6 490 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

דיונון
SQUID
פטרוזיליה, עגבניות שרי, שאלוט, ויניגרט יוזו
Parsley, cherry tomato, shallot, yuzu vinaigrette
6 690 Ft / 18,1 €
(7, 10, 12, 14)

HOMEMADE PASTA, RISOTTO / פסטה ביתית, ריזוטו

קרבונרה
CARBONARA
ריגטוני, שינקן גוונצ'אלה, פקורינו, ביצים
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 490 Ft / 14,8 €
(1, 3, 7, 12)

בולונז
BOLOGNESE
פפרדלה, ראגו בולונז, פרמזן
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan
5 890 Ft / 15,9 €
(1, 3, 7, 9, 12)

דלעת
PUMPKIN
אורז ארבוריו, קרם דלעת צלויה,
גבינת עזים, גרעיני דלעת, מרווה
Arborio rice, grilled pumpkin velouté, goat cheese, pumpkin seed, sage
5 890 Ft / 15,9 €
(7, 8, 9) V

אוסו בוקו
OSSO BUCCO
אנולוטי, עגל, מרווה, ג'וס, רוטב עגבניות עם וודקה
Agnolotti, veal, sage, jus, tomato sauce with vodka
7 990 Ft / 21,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

בורטה מעושנת
SMOKED BURRATA
ניוקי, רוטב עגבניות, גרנה פדנו, לימון
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon
5 890 Ft / 15,9 €
(1, 3, 7, 9) V

לזניה ירוקה
GREEN LASAGNA
ראגו בולונז, בשמל, פרמזן
Bolognese, bechamel, parmesan
6 290 Ft / 17 €
(1, 3, 7, 9, 12)

פטריות יער
WILD MUSHROOM
טליאטללה, רוטב פטריות, שמנת, גרנה פדאנו
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano
5 690 Ft / 15,4 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

פילה
TENDERLOIN
פאפפויטו, פטריות פורצ'יני,
גורגונזולה, שמנת, טימין
Strozzapreti, porcini, blue cheese, double cream, thyme
7 490 Ft / 20,2 €
(1, 3, 7, 9)

פירות ים
FRUTTI DI MARE
ספגטי, צדפות שחורות, קלמרי, שרימפס, שום, יין לבן
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
9 490 Ft / 25,6 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

אנו מכינים גם פסטות ללא גלוטן. אנא שאל את המלצר!
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

PLATO PRINCIPAL / *MAIN DISH*

פרמיג'אנה די מלנצנה
PARMIGIANA DI MELANZANE
חציל, פיור די לאטה, פרמזן,
עגבניות, שמן בזיליקום
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil
5 190 Ft / 14 €
(7) V

שרימפס במחבת
PAN-ROASTED PRAWN
רוטב עגבניות פיקנטי, לחם מחמצת צלוי
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
7 290 Ft / 19,7 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

קלמרי פריך
CALAMARI FRITTI
שמן בזיליקום
Basil aioli
8 190 Ft / 22,1 €
(1, 3, 12, 14)

לברק
SEA BASS
ארטישוק, סלט רוקט
Artichoke, rocket salad
8 990 Ft / 24,3 €
(4, 10, 12)

חזה ברווז
DUCK BREAST
ברוקולי בר, עדשי בלוגה, איולי
Broccolini, beluga lentil, aioli
8 990 Ft / 24,3 €
(3, 9, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

כולם / *all at*
3 990 Ft / 10,8 €

טירמיסו
TIRAMISU
(1, 3, 7)

סופלה שוקולד, גלידת וניל
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM
(1, 3, 7)

עוגת לימונצ'לו, קרם מסקרפונה, ליים, פטל
LIMONCELLO CAKE,
MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY
(1, 3, 7)

קנולי
CANNOLI
פיסטוק, פטל
Pistachio, raspberry
(1, 3, 7, 8)

תינועבט דלוקוש תגוע
VEGAN CHOCOLATE CAKE
(ללא הכל)
(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

מבחר גבינות
CHEESE SELECTION
אגוזים, ריבת תאנים
Walnut, fig jam
(7, 8)
4 990 Ft / 13,5 €

TG SIGNATURE

דגים שלמים צלויים על גחלים
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH
אנא שאל את המלצר
Please ask your waiter

אורטה/ ברנזינו
3 290 Ft / 8,9 €
(100g)

ירך עגל בגריל 400 ג'
GRILLED VEAL LOIN
17 990 Ft / 48,6 €
(400g)

קוטולטה
COTOLETTA
ירך עגל מטוגן, בשר חזיר,
רוטב פרמזן, מרווה
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
19 990 Ft / 54 €
(1, 3, 7)

קאצ'ו א פפה
CACIO E PEPE
ספגטי, פקורינו, פלפל שחור, דיונון,
במהין קאציו
Spaghetti, pecorino, black pepper, squid, truffle oil
8 990 Ft / 24,3 € (1, 3, 4, 7, 14)

תפוחי אדמה עם פטריות טרופ
TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO
פרמזן, טימין
Parmesan, thyme
4 990 Ft / 13,5 € (7) V

מנות שנעשות על גחלים
CHARCOAL GRILLED DISH
Side dish suggested

סלמון
SALMON
סטייק סלמון בגריל
Grilled salmon steak
7 490 Ft / 20,2 €
(4)

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

טי־בון
T-BONE
טי-בון אומהה מעושן
Aged Omaha T-bone
(min. 1100 g)
5 290 Ft / 14,3 € (100 g)

סינטה
FILET MIGNON
סינטה מאורוגוואי
Uruguay filet mignon
15 490 Ft / 41,9 € (220 g)

כבש
LAMB
צלעות כבש
Lamb chops
11 790 Ft / 31,9 €

קלמרי
SQUID
קלמרי בגריל
Grilled squid
8 190 Ft / 22,1 €
(14)

רטבים / *SAUCE*
כולם / *all at* 1 590 Ft / 4,3 €

יוש
JUS

סלסה ורדה
SALSA VERDE
(4, 7, 12) V

אפונה
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

תוספות / *SIDE*
כולם / *all at* 3 490 Ft / 9,4 €

טי. ג'י. אינסלטה מיסטה
TG INSALATA MISTA
סלט אורגני, צנון, פרמזן
Bio salad, radish, parmesan
(7) V

תרד
SPINACH
שום, לימון, חמאה
Garlic, lemon, butter
(7) V

תפו"א אפויים בטאבון
OVEN BAKED POTATO
גרמולטה
Gremolata
(12) V

קישואים צלויים
FRIED COURGETTE
פרמזן, שמן פטריות כמהין
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

1 € = 370 HUF
ירגנוה טנירופב היהיה רזחה, ורויב סולשת לש הרקמב (HUF).

לופיט 15% ללוב ובשחה סוכס יב ונלש סיחרואה דובב תא ריהזהל סישקבמ ונא
Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.

ריחמהמ 70% בייחנ, הנמ יצח תנמזה לש הרקמב יכ ונלש סיחרואה דובב תא ריהזהל סישקבמ ונא.
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

וחמ וגרלא
1. וזמב סינגרלא: 2. וטולג סיליכמה סינגד, 3. סינאיצטסורק, 4. סיציב, 5. סינטוב, 6. היוס יזוגא, 7. בלח, 8. סיזוגא,
9. ירלס, 10. לדרח, 11. סושמוש יערז, 12. סיטיפלוסו רופלוס ינצמח וד, 13. ויפולה ילופ, 14. תותילמאמ.
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:

1051 Budapest, Október 6. u. 8. | +3670 333 2174
tomgeorgebudapest Tom George Osteria tomgeorge.hu