

메뉴



MENU

전채 요리 / STARTER

비트 카르파초 BEETROOT CARPACCIO

비트, 염소치즈 리코타,
캐러멜 호두
mixed beetroots, goatcheese with
ricotta, caramelized walnut
4 190 Ft / 11,3 €
(7, 8, 12) V

참치 카르파초 TUNA CARPACCIO

펜넬, 감귤류, 멸치 비네그레트
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
5 690 Ft / 15,4 €
(4, 10)

비텔로 토나토 VITELLO TONNATO

송아지고기, 참치크림, 셀러리 칩,
모로코 레몬
Veal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon
6 890 Ft / 18,6 €
(4, 12)

토스카나식 간 파테 TUSCAN LIVER PATE

빈산토, 로즈힙,
세이지, 브리오슈
Vin santo, rosehip,
sage, brioche
4 690 Ft / 12,7 €
(1, 3, 4, 7, 12)

홍합 MUSSELS

화이트와인, 파슬리, 레몬, 마늘
White wine, parsley, lemon, garlic
5 690 Ft / 15,4 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

필레 타르타르 BEEF TARTARE

건조 토마토, 아이올리,
주스, 훈제 파프리카
Sundried tomato, aioli, jus,
smoked paprika
6 890 Ft / 18,6 €
(1, 3, 12)

국물 요리 / SOUP

이탈리아 토마토 수프 ITALIAN TOMATO SOUP

바질 오일, 모짜렐라 토스트
Basil oil, mozzarella toast
3 690 Ft / 10 €
(1, 7, 9) V

소고기 수프 BEEF BROTH

고기 토르텔리니, 당근, 셀러리
Meat tortellini, carrot, celery
3 690 Ft / 10 €
(1, 3, 7, 9)

계절 크림 수프 SEASONAL CREAM SOUP

직원에게 문의해 주세요
Please ask your waiter
3 690 Ft / 10 €
(7) V

생선 수프 FISH SOUP

오징어, 홍합, 브란지노
Squid, black mussel, branzino
4 890 Ft / 13,2 €
(2, 4, 12, 14)

샐러드 / SALAD

케일 KALE

스트라치아텔라, 라디키오, 자두,
헤이즐넛, 그린오일
Stracciatella, radicchio, plum,
hazelnut, green oil
5 790 Ft / 15,6 €
(5, 7, 10) V

부라타 BURRATA

각테일 토마토, 바질 오일,
말린 올리브
Cherry tomato, basil oil,
dried olive
6 490 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

오징어 SQUID

파슬리, 방울토마토, 샬롯,
유자 비네그레트
Parsley, cherry tomato, shallot,
yuzu vinaigrette
6 690 Ft / 18,1 €
(7, 10, 12, 14)

버섯 MUSHROOM

염소 치즈, 리코타, 어린 시금치,
말린 토마토, 레몬
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon
5 790 Ft / 15,6 €
(7, 12) V

시저 TG CAESAR SALAD

닭고기 / 새우 / 로메인 상추,
바삭한 케이퍼, 파르메산, 참치
Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan
5 990 Ft / 16,2 €
참치 - Tuna
7 890 Ft / 21,3 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

수제 파스타, 리조또 / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

카르보나라 CARBONARA

리가토니, 관치알레 베이컨, 페코리노, 계란
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 490 Ft / 14,8 €
(1, 3, 7, 12)

볼로네제 BOLOGNESE

파파르델레, 볼로네제 라구, 파르메산
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan
5 890 Ft / 15,9 €
(1, 3, 7, 9, 12)

단호박 PUMPKIN

아르보리오 쌀, 구운 단호박 소스,
염소치즈, 호박씨, 세이지
Arborio rice, grilled pumpkin velouté,
goat cheese, pumpkin seed, sage
5 890 Ft / 15,9 €
(7, 8, 9) V

오소부코 OSSO BUCCO

아놀로티, 송아지 고기, 세이지,
주 소스, 보드카 토마토 소스
Agnolotti, veal, sage, jus, tomato sauce with vodka
7 990 Ft / 21,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

훈제 부라타 SMOKED BURRATA

뇨키, 토마토 소스, 그라나 파다노, 레몬
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon
5 890 Ft / 15,9 €
(1, 3, 7, 9) V

그린 라자냐 GREEN LASAGNA

볼로냐 라구, 베샤멜, 파르메산
Bolognese, bechamel, parmesan
6 290 Ft / 17 €
(1, 3, 7, 9, 12)

숲버섯 WILD MUSHROOM

탈리아텔레, 버섯 베루테, 크림, 그라나파다노
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano
5 690 Ft / 15,4 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

안심 TENDERLOIN

파프포이토, 송로버섯,
고르곤졸라, 크림, 타임
Strozzapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme
7 490 Ft / 20,2 €
(1, 3, 7, 9)

해산물 FRUTTI DI MARE

스파게티, 홍합, 오징어, 새우, 마늘, 화이트 와인
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
9 490 Ft / 25,6 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

파스타는 글루텐 프리로도 준비 가능합니다.
직원에게 문의해 주세요!
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

메인 요리 / MAIN DISH

가지 파르미지아나
PARMIGIANA DI MELANZANE
가지, 피오르 디 라떼, 파르메산, 토마토, 바질 오일
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil
5 190 Ft / 14 €
(7) V

팬 새우
PAN-ROASTED PRAWN
매운 토마토 소스, 구운 사워도우 빵
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
7 290 Ft / 19,7 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

바삭한 오징어
CALAMARI FRITTI
바질 아이올리
Basil aioli
8 190 Ft / 22,1 €
(1, 3, 12, 14)

농어
SEA BASS
아티초크, 루꼴라 샐러드
Artichoke, rocket salad
8 990 Ft / 24,3 €
(4, 10, 12)

오리 가슴살
DUCK BREAST
야생 브로콜리, 벨루가 렌틸콩, 아이올리
Broccolini, beluga lentil, aioli
8 990 Ft / 24,3 €
(3, 9, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

모두 / all at
3 990 Ft / 10,8 €

티라미수
TIRAMISU
(1, 3, 7)

초콜릿 수플레 바닐라 아이스크림
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM
(1, 3, 7)

리몬첼로 케이크, 마스카포네 크림, 라임, 라즈베리
LIMONCELLO CAKE, MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY
(1, 3, 7)

카놀리
CANNOLI
피스타치오, 라즈베리
Pistachio, raspberry
(1, 3, 7, 8)

비건 초콜릿 케이크
VEGAN CHOCOLATE CAKE
(모든 것 없이)
(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

치즈 셀렉션
CHEESE SELECTION
호두, 무화과 잼
Walnut, fig jam
(7, 8)
4 990 Ft / 13,5 €

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
f tomgeorgebudapest @ Tom George Osteria w tomgeorge.hu

TG 시그니처 / TG SIGNATURE

숯불에 구운 통 해산물
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH
직원에게 문의해 주세요
Please ask your waiter

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

구운 송아지 등심
GRILLED VEAL LOIN
17 990 Ft / 48,6 €
(400g)

코틀레타
COTOLETTA
송아지 커틀릿, 스펙, 파르메산 소스, 세이지
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
19 990 Ft / 54 €
(1, 3, 7)

카치오 에 페페
CACIO E PEPE
스파게티, 페코리노, 흑후추,
오징어, 트러플 오일
Spaghetti, pecorino, black pepper,
squid, truffle oil
8 990 Ft / 24,3 € (1, 3, 4, 7, 14)

트러플 감자 / 감자퓨레
TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO
파르메산, 타임
Parmesan, thyme
4 990 Ft / 13,5 € (7) v

숯불 요리 CHARCOAL GRILLED DISH

Side dish suggested

T본 / 토마호크 스테이크
T-BONE / TOMAHAWK
숙성 오마하 T본 /
토마호크 스테이크 (최소 1100g)
Aged Omaha T-bone / Tomahawk
(min. 1100 g)
5 290 Ft / 14,3 € (100 g)

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

연어
SALMON
구운 연어 스테이크
Grilled salmon steak
7 490 Ft / 20,2 €
(4)

오징어
SQUID
구운 오징어
Grilled squid
8 190 Ft / 22,1 €
(14)

양고기
LAMB
양갈비
Lamb chops
11 790 Ft / 31,9 €

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

소스 / SAUCE

모두 / all at 1 590 Ft / 4,3 €

그린 페퍼
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

살사 베르데
SALSA VERDE
(4, 7, 12) V

쥬
JUS
(12)

반찬 / SIDE

모두 / all at 3 490 Ft / 9,4 €

시금치
SPINACH
마늘, 레몬, 버터
Garlic, lemon, butter
(7) V

TG 믹스 샐러드
TG INSALATA MISTA
유기농 샐러드, 무, 파르메산
Bio salad, radish, parmesan
(7, 10, 12) V

구운 주키니
FRIED COURGETTE
파르메산, 송로버섯 오일
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

오븐 감자
OVEN BAKED POTATO
그레몰라타
Gremolata
(12) V

1 € = 370 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.

친애하는 고객님께 알립니다: 반份 음식 주문 시 가격의 70%가 청구됩니다.

Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

for further languages:

