

# МЕНЮ



# MENU

## ЗАКУСКИ / *STARTER*

КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ  
*BEETROOT CARPACCIO*  
СВЕКЛА, РИКОТТА ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА,  
КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫЕ ОРЕХИ  
*mixed beetroots, goatcheese with  
ricotta, caramelized walnut*  
4 190 Ft / 11,3 €  
(7, 8, 12) V

ТОСКАНСКИЙ ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ  
*TUSCAN LIVER PATE*  
ВИН САНТО, ШИПОВНИК,  
ШАЛФЕЙ, БРИОШЬ  
*Vin santo, rosehip,  
sage, brioche*  
4 690 Ft / 12,7 €  
(1, 3, 4, 7, 12)

КАРПАЧЧО ИЗ КРАСНОГО ТУНЦА  
*TUNA CARPACCIO*  
фенхель, цитрусовые,  
винегрет с анчоусами  
*Fennel, citrus, anchovy vinaigrette*  
5 690 Ft / 15,4 €  
(4, 10)

ЧЁРНЫЕ МИДИИ  
*MUSSELS*  
белое вино, петрушка, лимон, чеснок  
*White wine, parsley, lemon, garlic*  
5 690 Ft / 15,4 €  
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

ВИТЕЛЛО ТОННАТО  
*VITELLO TONNATO*  
телятина, крем из тунца,  
чипсы из сельдерея, марокканский лимон  
*Veal, tuna cream, celery chips,  
moroccan lemon*  
6 890 Ft / 18,6 €  
(4, 12)

ТАТАР ИЗ ФИЛЕ  
*BEEF TARTARE*  
вяленые помидоры, айоли,  
соус-жю, копченая паприка  
*Sundried tomato, aioli, jus,  
smoked paprika*  
6 890 Ft / 18,6 €  
(1, 3, 12)

## СУПЫ / *SOUP*

ИТАЛЬЯНСКИЙ ТОМАТНЫЙ СУП  
*ITALIAN TOMATO SOUP*  
базиликовое масло, тост с моцареллой  
*Basil oil, mozzarella toast*  
3 690 Ft / 10 €  
(1, 7, 9) V

СЕЗОННЫЙ КРЕМ-СУП  
*SEASONAL CREAM SOUP*  
пожалуйста, спросите у официанта  
*Please ask your waiter*  
3 690 Ft / 10 €  
(7) V

СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ  
*BEEF BROTH*  
мясные tortellini, морковь, сельдерей  
*Meat tortellini, carrot, celery*  
3 690 Ft / 10 €  
(1, 3, 7, 9)

РЫБНЫЕ СУПЫ  
*FISH SOUP*  
каракатицы, черные мидии, бранзино  
*Squid, black mussel, branzino*  
4 890 Ft / 13,2 €  
(2, 4, 12, 14)

## САЛАТЫ / *SALAD*

ЛИСТОВАЯ КАПУСТА  
*KALE*  
страчателла, радиккьо, слива,  
фундук, зелёное масло  
*Stracciatella, radicchio, plum,  
hazelnut, green oil*  
5 790 Ft / 15,6 €  
(5, 7, 10) V

ГРИБ  
*MUSHROOM*  
Молодой шпинат, вяленые помидоры,  
козий сыр, пармезан, лимон  
*Goat cheese, ricotta, baby spinach,  
sundried tomato, lemon*  
5 790 Ft / 15,6 €  
(7, 12) V

БУРРАТА  
*BURRATA*  
помидоры черри, базиликовое масло,  
сушеные оливки  
*Cherry tomato, basil oil,  
dried olive*  
6 490 Ft / 16,9 €  
(7, 12) V

ЦЕЗАРЬ ТГ  
*TG CAESAR SALAD*  
курица/креветки  
салат ромэн, хрустящие  
каперсы, пармезан  
*Chicken / prawn Romaine lettuce,  
crispy caper, parmesan*  
5 990 Ft / 16,2 €  
ТУНЕЦ - Tuna  
7 890 Ft / 21,3 €  
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

КАЛЬМАР  
*SQUID*  
петрушка, черри, шалот,  
юдзу-винагрет  
*Parsley, cherry tomato, shallot,  
yuzu vinaigrette*  
6 690 Ft / 18,1 €  
(7, 10, 12, 14)

## ДОМАШНЯЯ ПАСТА, РИЗОТТО / *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

КАРБОНАРА  
*CARBONARA*  
ригатони, бекон гуанчиале, пекорино, яйцо  
*Rigatoni, guanciale, pecorino, egg*  
5 490 Ft / 14,8 €  
(1, 3, 7, 12)

БОЛОНЬЕЗЕ  
*BOLOGNESE*  
паппарделле, болоньезе рагу, пармезан  
*Pappardelle, bolognese ragu, parmesan*  
5 890 Ft / 15,9 €  
(1, 3, 7, 9, 12)

ТЫКВА  
*PUMPKIN*  
рис Арборио, пюре из запечённой тыквы, козий сыр,  
тыквенные семечки, шалфей  
*Arborio rice, grilled pumpkin velouté,  
goat cheese, pumpkin seed, sage*  
5 890 Ft / 15,9 €  
(7, 8, 9) V

ОСО БУККО  
*OSSO BUCCO*  
агнолотти, телятина, шалфей, соус-жю, томатный соус с водкой  
*Agnolotti, veal, sage, jus, tomato sauce with vodka*  
7 990 Ft / 21,6 €  
(1, 3, 7, 9, 12)

КОПЧЕНАЯ БУРРАТА  
*SMOKED BURRATA*  
нюкки, томатный соус, грана падано, лимон  
*Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon*  
5 890 Ft / 15,9 €  
(1, 3, 7, 9) V

ЗЕЛЕНАЯ ЛАЗАНЬЯ  
*GREEN LASAGNA*  
рагу болоньезе, бешамель, пармезан  
*Bolognese, bechamel, parmesan*  
6 290 Ft / 17 €  
(1, 3, 7, 9, 12)

ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ  
*WILD MUSHROOM*  
Тальятелле, грибной велюте, сливки, Грана Падано  
*Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano*  
5 690 Ft / 15,4 €  
(1, 3, 7, 9, 12) V

ФИЛЕ  
*TENDERLOIN*  
папфойто, белые грибы, горгонзола,  
сливки, тимьян  
*Strozzapreti, porcini, blue cheese,  
double cream, thyme*  
7 490 Ft / 20,2 €  
(1, 3, 7, 9)

МОРЕПРОДУКТЫ  
*FRUTTI DI MARE*  
Спагетти, черные мидии, кальмары,  
краб, чеснок, белое вино  
*Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine*  
9 490 Ft / 25,6 €  
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

Наша паста также может быть безглютеновая.  
Пожалуйста, спросите у официанта!  
*We can make our dishes with gluten-free pasta.  
Please ask your server.*

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / *MAIN DISH*

БАКЛАЖАНЫ ПАРМИДЖАНСКИЕ  
*PARMIGIANA DI MELANZANE*  
баклажаны, фиор ди латте, пармезан,  
помидоры, базиликовое масло  
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil  
5 190 Ft / 14 €  
(7) V

КРЕВЕТКИ НА СКОВОРОДЕ  
*PAN-ROASTED PRAWN*  
пряный томатный соус,  
поджаренный хлеб на закваске  
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread  
7 290 Ft / 19,7 €  
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

ХРУСТЯЩАЯ КАРАКАТИЦА  
*CALAMARI FRITTI*  
айоли с базиликом  
Basil aioli  
8 190 Ft / 22,1 €  
(1, 3, 12, 14)

МОРСКОЙ ОКУНЬ  
*SEA BASS*  
артишок, салат из рукколы  
Artichoke, rocket salad  
8 990 Ft / 24,3 €  
(4, 10, 12)

УТИНАЯ ГРУДКА  
*DUCK BREAST*  
дикий брокколи, чечевица белуга, айоли  
Broccolini, beluga lentil, aioli  
8 990 Ft / 24,3 €  
(3, 9, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

все / all at  
3 990 Ft / 10,8 €

ТИРАМИСУ  
*TIRAMISU*  
(1, 3, 7)

ШОКОЛАДНЫЙ СУФЛЕ, ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ  
*CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM*  
(1, 3, 7)

ТОРТ С ЛИМОНЧЕЛЛО, КРЕМ ИЗ МАСКАРПОНЕ,  
ЛАЙМ, МАЛИНА  
*LIMONCELLO CAKE,*  
*MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY*  
(1, 3, 7)

КАННОЛИ  
*CANNOLI*  
фисташки, малина  
Pistachio, raspberry  
(1, 3, 7, 8)

ВЕГАНСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ  
*VEGAN CHOCOLATE CAKE*  
(без всего)  
(gluten, lactos, and sugar free)  
(12)

СЫРНАЯ НАКОПИТЕЛЬ  
*CHEESE SELECTION*  
гречские орехи, варенье из инжира  
Walnut, fig jam  
(7, 8)  
4 990 Ft / 13,5 €

ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГЕНЫ: 1. Крупы, содержащие глютен, 2. Ракообразные, 3. Яйца, 4. Рыба, 5. Арахис, 6. Соевые бобы, 7. Молоко, 8. Орехи, 9. Сельдерей, 10. Горчица, 11. Кунжут, 12. Диоксид серы и сульфиты, 13. Люпин, 14. Моллюски (ракушки, кальмары, осьминоги)  
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

МОРСКАЯ РЫБА ЦЕЛИКОМ ЖАРЕННАЯ НА УГЛЯХ  
*CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH*  
Пожалуйста, спросите у официанта!  
Please ask your waiter

ОРАТА / БРАНЗИНО  
3 290 Ft / 8,9 €  
(100g)

ТЕЛЯЧЬЯ КОРЕЙКА  
НА ГРИЛЕ 400Г  
*GRILLED VEAL LOIN*  
17 990 Ft / 48,6 €  
(400g)

КАСИО Е ПЕПЕ  
*CACIO E PEPE*  
спагетти, пекорино, чёрный перец,  
кальмар, трюфельное масло  
Spaghetti, pecorino, black pepper,  
squid, truffle oil  
8 990 Ft / 24,3 € (1, 3, 4, 7, 14)

КОТОЛЕТТА  
*COTOLETTA*  
жареная телячья корейка, шпик,  
соус пармезан, шалфей  
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage  
19 990 Ft / 54 €  
(1, 3, 7)

КАРТОФЕЛЬ С ТРЮФЕЛЕМ / ПЮРЕ  
*TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO*  
пармезан, тимьян  
Parmesan, thyme  
4 990 Ft / 13,5 € (7) V

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ  
*CHARCOAL GRILLED DISH*  
Side dish suggested

ТИ-БОН  
*T-BONE*  
выдержанный Омаха ти-бон  
Aged Omaha T-bone  
(min. 1100 g)  
5 290 Ft / 14,3 € (100 g)

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

ЛОСОСЬ  
*SALMON*  
стейк из лосося на гриле  
Grilled salmon steak  
7 490 Ft / 20,2 €  
(4)

КАРАКАТИЦА  
*SQUID*  
каракалица на гриле  
Grilled squid  
8 190 Ft / 22,1 €  
(14)

БАРАНИНА  
*LAMB*  
бараньи ребрышки  
Lamb chops  
11 790 Ft / 31,9 €

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА  
*FILET MIGNON*  
уругвайская вырезка  
Uruguay filet mignon  
15 490 Ft / 41,9 € (220 g)

СОУСЫ / *SAUCE*  
все / all at 1 590 Ft / 4,3 €

ЗЕЛЕННЫЙ ГОРОШЕК  
*GREEN PEPPER SAUCE*  
(7, 12) V

САЛЬСА ВЕРДЕ  
*SALSA VERDE*  
(4, 7, 12) V

ДЖУС  
*JUS*  
(12)

ГАРНИРЫ / *SIDE*  
все / all at 3 490 Ft / 9,4 €

ШПИНАТ  
*SPINACH*  
чеснок, лимон, сливочное масло  
Garlic, lemon, butter  
(7) V

ИНСАЛАТА МИСТА ТГ  
*TG INSALATA MISTA*  
органический салат, редис, пармезан  
Bio salad, radish, parmesan  
(7, 10, 12) V

ЖАРЕНЫЕ ЦУККИНИ  
*FRIED COURGETTE*  
пармезан, трюфельное масло  
Parmesan, truffle oil  
(1, 7) V

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ  
*OVEN BAKED POTATO*  
гремолата  
Gremolata  
(12) V

1 € = 370 HUF  
При оплате в евро сдача будет выдана в венгерских форинтах (HUF).  
In case of paying in Euro the change will be given in Hungarian forint (HUF).  
Обратите внимание, что окончательный счет включает плату за обслуживание в размере 15%.  
Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.  
Обратите внимание, что при заказе половины порции блюда мы взимаем 70% от стоимости.  
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

for further languages:

