

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

КАРПАЧЧО ИЗ КРАСНОГО ТУНЦА TUNA CARPACCIO

фенхель, цитрусовые,
винегрет с анчоусами
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
5 690 Ft / 15,4 €
(4, 10)

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)

ТОСКАНСКИЙ ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ TUSCAN LIVER PATE

ВИН САНТО, ШИПОВНИК,
ШАЛФЕЙ, БРИОШЬ¹
Vin santo, rosehip,
sage, brioche
4 690 Ft / 12,7 €
(1, 3, 4, 7, 12)

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)

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

РЫБНЫЕ СУПЫ FISH SOUP

мясные тортеллини, морковь, сельдерей каракатицы, черные мидии, бранзино
Meat tortellini, carrot, celery
3 690 Ft / 10 €
(1, 3, 7, 9)

4 890 Ft / 13,2 € (2, 4, 12, 14)

САЛАТЫ / SALAD

ЛИСТОВАЯ КАПУСТА KALE

стрячателла, радицchio, 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

томидоры черри, базиликовое масло,
сушены 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 гуанчiale, 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 OSO BUCCO

агнолotti, 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)

КОПЧЕННАЯ БУРРАТА SMOKED BURRATA

њюкки, 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
 прянный 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
 греческие орехи, варенье из инжира
 Walnut, fig jam
 (7, 8)
 4 990 Ft / 13,5 €

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)

CACIO E PEPE
CACIO E PEPE
 спагетти, pecorino, 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
 выдержанная 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
 каракатица 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 €

ЗЕЛЕНЫЙ 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.

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. Диоксидсеры 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

for further languages:

