

МЕНЮ



MENU

ЗАКУСКИ / STARTER

КАРПАЧЧО З БУРЯКА *BEETROOT CARPACCIO*

БУРЯК, РІКОТТА З КОЗЯЧОГО СИРУ,
КАРАМЕЛІЗОВАНІ ГОРІХИ
*mixed beetroots, goat cheese with
ricotta, caramelized walnut*
4 190 Ft / 11,3 €
(7, 8, 12) V

КАРПАЧО З ЧЕРВОНОГО ТУНЦЯ *TUNA CARPACCIO*

hinojo, cítricos, vinagreta de anchoas
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
5 690 Ft / 15,4 €
(4, 10)

ВІТЕЛЛО ТОННАТО *VITELLO TONNATO*

телятина, крем з тунця, чипси з селери,
марокканський лимон
*Veal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon*
6 890 Ft / 18,6 €
(4, 12)

ТОСКАНСЬКИЙ ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ *TUSCAN LIVER PATE*

ВИН САНТО, ШИПШИНА,
ШАВЛІЯ, БРІОШ
*Vin santo, rosehip,
sage, brioche*
4 690 Ft / 12,7 €
(1, 3, 4, 7, 12)

ЧОРНІ МІДІЇ *MUSSELS*

біле вино, петрушка, лимон, часник
White wine, parsley, lemon, garlic
5 690 Ft / 15,4 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

ТАТАР ІЗ ФІЛЕ *BEEF TARTARE*

в'ялені помідори, айолі,
соус-жю, копчена паприка
*Sundried tomato, aioli, jus,
smoked paprika*
6 890 Ft / 18,6 €
(1, 3, 12)

СУПИ / SOUP

ІТАЛІЙСЬКИЙ ТОМАТНИЙ СУП *ITALIAN TOMATO SOUP*

Абазилікова олія, тост з моцарелюю
Basil oil, mozzarella toast
3 690 Ft / 10 €
(1, 7, 9) V

СУП З ЯЛОВИЧИНИ *BEEF BROTH*

м'ясні тортеліні, морква, селера
Meat tortellini, carrot, celery
3 690 Ft / 10 €
(1, 3, 7, 9)

СЕЗОННИЙ КРЕМ-СУП *SEASONAL CREAM SOUP*

будь ласка, запитайте у офіціанта
Please ask your waiter
3 690 Ft / 10 €
(7) V

РИБНІ СУПИ *FISH SOUP*

каракатиці, чорні мідії, бранзіно
Squid, black mussel, branzino
4 890 Ft / 13,2 €
(2, 4, 12, 14)

САЛАТИ / SALAD

ЛИСТОВИЙ КЕЛЬ *KALE*

страчателла, радиккіо, слива,
ліщина, зелена олія
*Stracciatella, radicchio, plum,
hazelnut, green oil*
5 790 Ft / 15,6 €
(5, 7, 10) V

БУРРАТА *BURRATA*

помідори черрі, базилікова олія, сушені оливки
Cherry tomato, basil oil, dried olive
6 490 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

ГРИБ *MUSHROOM*

Молодий шпинат, в'ялені помідори,
козячий сир, пармезан, лимон
*Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon*
5 790 Ft / 15,6 €
(7, 12) V

ЦЕЗАР ТГ *TG CAESAR SALAD*

курка/креветки, салат Ромен,
хрусткі, каперси, 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, черрі, шалот,
юдзу-вінегрет
*Parsley, cherry tomato, shallot,
yuzu vinaigrette*
6 690 Ft / 18,1 €
(7, 10, 12, 14)

ДОМАШНЯ ПАСТА, РІЗОТТО / *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

КАРБОНАРА *CARBONARA*

ригатоні, бекон гуанчіалі, пекоріно, яйце
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 490 Ft / 14,8 €
(1, 3, 7, 12)

БОЛОНЬЄЗЕ *BOLOGNESE*

папарделе, рагу болоньєзе, пармезан
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan
5 890 Ft / 15,9 €
(1, 3, 7, 9, 12)

ГАРБУЗ *PUMPKIN*

рис Арборіо, пюре із запеченого гарбуза, козячий сир,
гарбузове насіння, шавлія
*Arborio rice, grilled pumpkin velouté,
goat cheese, pumpkin seed, sage*
5 890 Ft / 15,9 €
(7, 8, 9) V

ОСО БУККО *OSSO BUCCO*

агнолотті, телятина, шавлія, соус-жю, томатний соус з горілкою
Agnolotti, veal, sage, jus, tomato sauce with vodka
7 990 Ft / 21,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

КОПЧЕНА БУРРАТА *SMOKED BURRATA*

ньоккі, томатний соус, грана падано, лимон
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon
5 890 Ft / 15,9 €
(1, 3, 7, 9) V

ЗЕЛЕНА ЛАЗАННЯ *GREEN LASAGNA*

рагу болоньєзе, бешамель, пармезан
Bolognese, bechamel, parmesan
6 290 Ft / 17 €
(1, 3, 7, 9, 12)

ЛІСОВІ ГРИБИ *WILD MUSHROOM*

тальятелле, грибний велюте, вершки, грана падано
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano
5 690 Ft / 15,4 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

ФІЛЕ *TENDERLOIN*

папфойто, білий гриб, горгонзола,
вершки, чебрець
*Strozzapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme*
7 490 Ft / 20,2 €
(1, 3, 7, 9)

МОРЕПРОДУКТИ *FRUTTI DI MARE*

Спагетті, чорні мідії, кальмари, краб, часник, біле вино
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
9 490 Ft / 25,6 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

Наша паста також може бути безглютенова.
Будь ласка, спитайте у офіціанта!
*We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.*

ОСНОВНІ СТРАВИ / MAIN DISH

БАКЛАЖАНИ ПАРМІДЖАНСЬКІ
PARMIGIANA DI MELANZANE
баклажани, фіор ді latte, пармезан,
помідори, базилікова олія
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil
5 190 Ft / 14 €
(7) V

КРЕВЕТКИ НА ПАТЕЛЬНІ
PAN-ROASTED PRAWN
пряний томатний соус,
підсмажений хліб на заквасці
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
7 290 Ft / 19,7 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

ХРУСТКА КАРАКАТИЦЯ
CALAMARI FRITTI
айоли з базиліком
Basil aioli
8 190 Ft / 22,1 €
(1, 3, 12, 14)

МОРСЬКИЙ ОКУНЬ
SEA BASS
артишок, салат з руколи
Artichoke, rocket salad
8 990 Ft / 24,3 €
(4, 10, 12)

ГРУДКА КАЧКИ
DUCK BREAST
дикий броколі, сочевиця Белуга, айоли
Broccolini, beluga lentil, aioli
8 990 Ft / 24,3 €
(3, 9, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

всі / all at
3 990 Ft / 10,8 €

ТИРАМИСУ
TIRAMISU
(1, 3, 7)

ШОКОЛАДНИЙ СУФЛЕ, ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM
(1, 3, 7)

ТОРТ З ЛІМОНЧЕЛЛО, МАСКАРПОНЕ КРЕМ, ЛАЙМ, МАЛИНА
*LIMONCELLO CAKE,
MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY*
(1, 3, 7)

КАНОЛІ
CANNOLI
фісташки, малина
Pistachio, raspberry
(1, 3, 7, 8)

ВЕГАНСЬКИЙ ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ
VEGAN CHOCOLATE CAKE
(без усього)
(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

ВИБІР СИРІВ
CHEESE SELECTION
горіхи, варення з інжиру
Walnut, fig jam
(7, 8)
4 990 Ft / 13,5 €

ХАРЧОВІ АЛЕРГЕНИ: 1. Крупи, що містять глютен, 2. Ракоподібні, 3. Яйця, 4. Риба, 5. Арахіс, 6. Соеві боби, 7. Молоко, 8. Горіхи, 9. Селера, 10. Гірчиця, 11. Кунжут, 12. Діоксид сірки та сульфіти, 13. Люпин, 14. Молюски (черепашки, кальмари, восьминоги)
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

МОРСЬКА РИБА ЦІЛКОМ СМАЖЕНА НА ВУГІЛЛІ
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH
Будь ласка, спитайте у офіціанта!
Please ask your waiter

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

ТЕЛЯЧА КОРЕЙКА НА ГРИЛІ
GRILLED VEAL LOIN
17 990 Ft / 48,6 €
(400g)

КОТОЛЕТТА
COTOLETTA
смажена теляча корейка, шпик,
соус пармезан, шавлія
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
19 990 Ft / 54 €
(1, 3, 7)

САЦІО Е ПЕПЕ
CACIO E PEPE
спагеті, пекоріно, чорний перець,
кальмар, трюфельна олія
Spaghetti, pecorino, black pepper,
squid, truffle oil
8 990 Ft / 24,3 € (1, 3, 4, 7, 14)

КАРТОПЛЯ З ТРУФЕЛЕМ / ПЮРЕ
TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO
пармезан, чебрець
Parmesan, thyme
4 990 Ft / 13,5 € (7) V

СТРАВИ, ПРИГОТОВАНІ НА ВУГІЛЛІ CHARCOAL GRILLED DISH

Side dish suggested

ТІ-БОН / ТОМАГАВК
T-BONE / ТОМАГОВК
витриманий Омаха т-бон / томагавк
Aged Omaha T-bone / Tomahawk
(min. 1100 g)
5 290 Ft / 14,3 € (100 g)

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

ЛОСОСЬ
SALMON
стейк із лосося на грилі
Grilled salmon steak
7 490 Ft / 20,2 €
(4)

КАРАКАТИЦЯ
SQUID
каракатиця на грилі
Grilled squid
8 190 Ft / 22,1 €
(14)

ЯГНЯ
LAMB
ребра ягня
Lamb chops
11 790 Ft / 31,9 €

ЯЛОВИЧА ВИРІЗКА
FILET MIGNON
уругвайська вирізка
Uruguay filet mignon
15 490 Ft / 41,9 € (220 g)

СОУСИ / SAUCE

всі / all at 1 590 Ft / 4,3 €

ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

САЛЬСА ВЕРДЕ
SALSA VERDE
(4, 7, 12) V

ДЖУС
JUS
(12)

ГАРНИРИ / SIDE

всі / all at 3 490 Ft / 9,4 €

ШПІНАТ
SPINACH
часник, лимон, вершкове масло
Garlic, lemon, butter
(7) V

НСАЛАТА МІСТА ТІ
TG INSALATA MISTA
органічний салат, редька, пармезан
Bio salad, radish, parmesan
(7, 10, 12) V

СМАЖЕНІ ЦУККІНІ
FRIED COURGETTE
пармезан, трюфельна олія
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

ЗАПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ
OVEN BAKED POTATO
гремолата
Gremolata
(12) V

1 € = 370 HUF

У разі оплати в євро зміна буде надано Угорський форинт (HUF).

Зверніть увагу, що остаточний рахунок включає плату за обслуговування у розмірі 15%.
Dear Customers! Please note that we have an additional 15% service charge.

Зверніть увагу, що при замовленні половини порції страви ми стягуємо 70% від вартості.
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

for further languages:

