



ПИЦЦА НА ДРОВАХ *WOOD OVEN PIZZA*

МАРГЕРИТА ДИ АНЖЕЛО

вареные помидоры, моцарелла,
пекорино, базиликовое масло

Cooked tomato sauce, mozzarella, pecorino, basil oil

5 490 Ft / 14,8 € (1, 7) v

БУФАЛИНА

томатный соус, моцарелла из буйволиного молока,
помидоры черри, базилик

Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomato, basil

5 890 Ft / 15,9 € (1, 7) v

ТУНЕЦ

томатный соус, тунец, оливки,
маринованный лук

*Tomato sauce, tuna, olive,
marinated onion*

6 190 Ft / 16,7 € (1, 4, 7, 12)

ГРИБЫ

крем из пармезана, жареные грибы, петрушка, козий сыр

Parmesan cream, grilled mushroom, parsley, goat cheese

6 190 Ft / 16,7 € (1, 7) v

АБРУЦЦИ

томатный соус, моцарелла, острая салями, ветчина

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham

6 190 Ft / 16,7 € (1, 7) CS / H

ЭМИЛЬЯНА

томатный соус, моцарелла, пармская ветчина, пармезан

Tomato sauce, mozzarella, prosciutto di Parma, parmesan

6 190 Ft / 16,7 € (1, 7)

TG

Томатный соус, копченая утиная грудка, пармезан,
карамелизированный красный лук, перец чили

*Tomato sauce, smoked duck breast, parmesan,
caramelized onion, chili*

6 290 Ft / 17 € (1, 7, 12) CS / H

КАРПАЧЧО НЕРО

Карпаччо из говяжьей вырезки, чёрный трюфель,
белые грибы, петрушка, фьор ди латте

*beef tenderloin carpaccio, black truffle,
porcini, parsley, fior di latte*

9 990 Ft / 27 € (1, 7)



SALUTE

 15 cl

PROSECCO BRUT DOCG
Foss Marai, Valdobbiadene, Italy
3 500 Ft / 9,5 €

1 ER CRU BLANC DE BLANCS
Paul Goerg, Champagne, France
6 700 Ft / 18,1 €

PINOT GRIGIO DOC 2023
Livio Felluga, Friuli, Italy
4 000 Ft / 10,8 €

PRIMITIVO RISERVA MARPIONE
GIOIA DEL COLLE DOP 2021
Tenuta Viglione, Puglia, Italy
5 500 Ft / 14,9 €

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ
NON-ALCOHOLIC

LYSEROD
Sparkling Tea, Denmark
2 900 Ft / 7,8 €

1 € = 370 HUF

При оплате в евро сдача будет выдана в венгерских форинтах (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.

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

 tomgeorgebudapest  Tom George Osteria  tomgeorge.hu