

MENÚ



MENU

ENTRADA / *STARTER*

CARPACCIO DE REMOLACHA *BEETROOT CARPACCIO*

remolachas, ricotta de cabra,
nueces caramelizadas
mixed beetroots, goatcheese with
ricotta, caramelized walnut

4 490 Ft / 12,1 €
(7, 8, 12) V

CARPACCIO DE ATÚN ROJO *TUNA CARPACCIO*

hinojo, cítricos, vinagreta de anchoas
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette

5 990 Ft / 16,2 €
(4, 10)

VITELLO TONNATO *VITELLO TONNATO*

ternera, crema de atún, chips de apio,
limón marroquí
Veal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon

7 290 Ft / 19,7 €
(4, 12)

PATÉ DE HÍGADO TOSCANO *TUSCAN LIVER PATE*

vino santo, rosa mosqueta,
salvia, brioche
Vin santo, rosehip,
sage, brioche

4 990 Ft / 13,5 €
(1, 3, 4, 7, 12)

MEJILLONES NEGROS *MUSSELS*

vino blanco, perejil, limón, ajo
White wine, parsley, lemon, garlic

5 990 Ft / 16,2 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

TARTAR DE LOMO *BEEF TARTARE*

tomates secos, alioli, jugo,
pimentón ahumado
Sundried tomato, aioli, jus,
smoked paprika

7 290 Ft / 19,7 €
(1, 3, 12)

SOPA / *SOUP*

SOPA DE TOMATE ITALIANA *ITALIAN TOMATO SOUP*

Aceite de albahaca, tostadas con mozzarella
Basil oil, mozzarella toast

3 990 Ft / 10,8 €
(1, 7, 9) V

SOPA DE CREMA DE LA TEMPORADA *SEASONAL CREAM SOUP*

¡Pregúntale al camarero!
Please ask your waiter

3 990 Ft / 10,8 €
(7) V

CALDO DE CARNE DE TERNERA *BEEF BROTH*

Tortellini con carne, zanahorias, apio
Meat tortellini, carrot, celery

3 990 Ft / 10,8 €
(1, 3, 7, 9)

SOPA DE PESCADO *FISH SOUP*

Calamar, mejillón negro, branzino
Squid, black mussel, branzino

5 390 Ft / 14,6 €
(2, 4, 12, 14)

ENSALADA / *SALAD*

KALÉ *KALE*

stracciatella, radicchio, ciruela,
avellanas, aceite verde
Stracciatella, radicchio, plum,
hazelnut, green oil

5 990 Ft / 16,2 €
(5, 7, 10) V

BURRATA *BURRATA*

Tomates de cóctel, aceite de albahaca,
aceitunas secas
Cherry tomato, basil oil, dried olive

6 690 Ft / 18,1 €
(7, 12) V

SETA *MUSHROOM*

Espinacas baby, tomates secos,
queso de cabra, parmesano, limón
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon

5 990 Ft / 16,2 €
(7, 12) V

ENSALADA CÉSAR A LA TG *TG CAESAR SALAD*

Pollo / Gambas Lechuga romana,
alcaparras crujientes, parmesano
Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan

6 290 Ft / 17,0 €

Atún - Tuna

8 190 Ft / 22,1 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

CALAMAR *SQUID*

perejil, tomates cherry, chalota,
vinagreta de yuzu
Parsley, cherry tomato, shallot,
yuzu vinaigrette

6 990 Ft / 18,9 €
(7, 10, 12, 14)

PASTA CASERA, RISOTTO / *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

CARBONARA *CARBONARA*

Rigatoni, panceta guanciale, pecorino, huevo
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg

5 890 Ft / 15,9 €
(1, 3, 7, 12)

BOLOGNESE *BOLOGNESE*

pappardelle, ragú a la boloñesa, parmesano
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan

6 290 Ft / 17 €
(1, 3, 7, 9, 12)

CALABAZA *PUMPKIN*

arroz Arborio, velouté de calabaza a la parrilla,
queso de cabra, semillas de calabaza, salvia
Arborio rice, grilled pumpkin velouté,
goat cheese, pumpkin seed, sage

6 290 Ft / 17 €
(7, 8, 9) V

OSSO BUCCO *OSSO BUCCO*

agnolotti, ternera, salvia, jugo, salsa de tomate con vodka
Agnolotti, veal, sage, jus, tomato sauce with vodka

7 990 Ft / 21,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

BURRATA AHUMADO *SMOKED BURRATA*

Gnocchi, salsa de tomate, grana padano, limón
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon

6 290 Ft / 17 €
(1, 3, 7, 9) V

GLASAGNA VERDE *GREEN LASAGNA*

Guisado a la boloñesa, bechamel, parmesano
Bolognese, bechamel, parmesan

6 490 Ft / 17,5 €
(1, 3, 7, 9, 12)

SETAS DEL BOSQUE *WILD MUSHROOM*

tagliatelle, velouté de setas, nata, grana padano
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano

5 990 Ft / 16,2 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

FILETE *TENDERLOIN*

Papfojtó, boletus, gorgonzola,
nata, tomillo
Strozzapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme

7 990 Ft / 21,6 €
(1, 3, 7, 9)

MARISCOS *FRUTTI DI MARE*

Espaguetis, mejillones negros,
calamar, cangrejo, ajo, vino blanco
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine

9 890 Ft / 26,7 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

TNuestras pastas también se pueden preparar
sin gluten. ¡Pregúntale al camarero!
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

PLATO PRINCIPAL / *MAIN DISH*

PARMIGIANA DI MELANZANE
PARMIGIANA DI MELANZANE
Berenjena, fior di latte, parmesano,
tomate, aceite de albahaca
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil
5 590 Ft / 15,1 €
(7) V

CANGREJO EN SARTÉN
PAN-ROASTED PRAWN
Salsa de tomate picante, pan tostado
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
7 590 Ft / 20,5 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

CALAMAR CRUJIENTE
CALAMARI FRITTI
Alioli de albahaca
Basil aioli
8 490 Ft / 22,9 €
(1, 3, 12, 14)

LUBINA
SEA BASS
alcachofas, ensalada de rúcula
Artichoke, rocket salad
9 490 Ft / 25,6 €
(4, 10, 12)

PECHUGA DE PATO
DUCK BREAST
brócoli salvaje, lentejas Beluga, alioli
Broccolini, beluga lentil, aioli
9 490 Ft / 25,6 €
(3, 9, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

todos / all at
4 290 Ft / 11,6 €

TIRAMISÚ
TIRAMISU
(1, 3, 7)

SUFLÉ DE CHOCOLATE, HELADO DE VAINILLA
CHOCOLATE SOUFFLÉ VANILLA ICE CREAM
(1, 3, 7)

TARTA DE LIMONCELLO, CREMA DE MASCARPONE,
LIMA, FRAMBUESAS
LIMONCELLO CAKE,
MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY
(1, 3, 7)

CANNOLI
CANNOLI
pistacho, frambuesa
Pistachio, raspberry
(1, 3, 7, 8)

TARTA DE CHOCOLATE VEGANA
VEGAN CHOCOLATE CAKE
(sin nada)
(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

SELECCIÓN DE QUESOS
CHEESE SELECTION
nueces, mermelada de higos
Walnut, fig jam
(7, 8)
5 390 Ft / 14,6 €

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS: 1. Cereales con gluten 2.Crustáceos, 3.Huevo, 4.Pescado, 5.Cacahuetes, 6.Soja, 7. Leche, 8. Nueces, 9. Apio, 10. Mostaza,
11. Semillas de sésamo,12.Dióxido de azufre y sulfitos,13.Lupino, 14. Moluscos (mejillones, calamares, pulpos)
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

PESCADO MARINO ENTERO ASADO A LA PARILLA
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH
¡Pregúntale al camarero!
Please ask your waiter

ORATA / BRANZINO
3 490 Ft / 9,4 €
(100g)

CHULETA DE TERNERA
A LA PLANCHA
GRILLED VEAL LOIN
18 490 Ft / 50,0 €
(400g)

CACIO E PEPE
CACIO E PEPE
espagueti, pecorino, pimienta negra,
calamar, aceite de trufa
Spaghetti, pecorino, black pepper,
squid, truffle oil
9 290 Ft / 25,1 € (1, 3, 4, 7, 14)

COTOLETTA
COTOLETTA
Lomo de ternera empanado, speck,
salsa de parmesana, salvia
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
20 790 Ft / 56,2 €
(1, 3, 7)

PATATAS TRUFADAS / PURÉ
TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO
parmesano, tomillo
Parmesan, thyme
5 190 Ft / 14,0 € (7) V

PLATO A LA BRASA
CHARCOAL GRILLED DISH
SE RECOMIENDA ELEGIR UNA GUARNICIÓN
Side dish suggested

CHULETÓN / TOMAHAWK
T-BONE / TOMAHAWK
Chuletón / Tomahawk de Omaha madurado
Aged Omaha T-bone / Tomahawk
(min. 1100 g)
5 390 Ft / 14,6 € (100 g)

COSTILLAS
RIB-EYE
Costillas Omaha
Omaha rib-eye
(min. 400 g)
6 490 Ft / 17,5 € (100 g)

SALMÓN
SALMON
Filete de salmón a la plancha
Grilled salmon steak
7 790 Ft / 21,1 €
(4)

CALAMAR
SQUID
Filete de calamar a la plancha
Grilled squid
8 490 Ft / 22,9 €
(14)

CORDERO
LAMB
Chuletas de cordero
Lamb chops
11 990 Ft / 32,4 €

FILETE DE SOLOMILLO
FILET MIGNON
Solomillo uruguayo
Uruguay filet mignon
15 990 Ft / 43,2 € (220 g)

MÁRTÁS / *SAUCE*
todos / all at 1 690 Ft / 4,6 €

PIMIENTO VERDE
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

SALSA VERDE
SALSA VERDE
(4, 7, 12) V

JUS
JUS
(12)

GUARNICIÓN / *SIDE*
todos / all at 3 690 Ft / 10,0 €

ESPINACAS
SPINACH
Ajo, limón, mantequilla
Garlic, lemon, butter
(7) V

ENSALADA MIXTA A LA TG
TG INSALATA MISTA
Lechuga orgánica, rábano, parmesano
Bio salad, radish, parmesan
(7, 10, 12) V

CALABACINES ASADOS
FRIED COURGETTE
Parmesano, aceite de trufa
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

PATATAS ASADAS
OVEN BAKED POTATO
Gremolata
Gremolata
(12) V

1 € = 370 HUF
En caso de pagar en Euros el cambio se dará en florín húngaro (HUF).

Le informamos que en el importe total de la factura se incluye un 15% de gastos de servicio.
Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.

Cobramos el 70% del precio total en caso de ración media.
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

for further languages:

