



מנות ראשונות / STARTER

קרפצ'יו סלק BEETROOT CARPACCIO

מילמרוקם מיזוגא, מיעז תניבג סע הטוקיר, קלס
mixed beetroots, goatcheese with
ricotta, caramelized walnut
4 490 Ft / 12,1 €
(7, 8, 12) V

קרפצ'ו טונה אדומה TUNA CARPACCIO

שומר, פרי הדר, ויניגרט סרדיניים
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
5 990 Ft / 16,2 €
(4, 10)

ויטלו טונטו VITELLO TONNATO

עגל, קרם טונה, צייפס סלרי, לימון מרוקאי
Veal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon
7 290 Ft / 19,7 €
(4, 12)

פטה כבד טוסקני TUSCAN LIVER PATE

וין סנטו, תותי שיטה, סלבי, ברויש
Vin santo, rosehip,
sage, brioche
4 990 Ft / 13,5 €
(1, 3, 4, 7, 12)

צדפות שחורות MUSSELS

יין לבן, פטרוזיליה, לימון, שום
White wine, parsley, lemon, garlic
5 990 Ft / 16,2 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

טאטאר פילה BEEF TARTARE

עגבניות מיובשות, איולי, ג'וס,
פפריקה מעושנת
Sundried tomato, aioli, jus,
smoked paprika
7 290 Ft / 19,7 €
(1, 3, 12)

מיקרם / SOUP

מרק עגבניות איטלקי ITALIAN TOMATO SOUP

שמון בזיליקום, טוסט עם מוצרלה
Basil oil, mozzarella toast
3 990 Ft / 10,8 €
(1, 7, 9) V

מרק בקר BEEF BROTH

טורטליני עם בשר, גזר, סלרי
Meat tortellini, carrot, celery
3 990 Ft / 10,8 €
(1, 3, 7, 9)

מרק קרם עונתי SEASONAL CREAM SOUP

אנא שאל את המלצר
Please ask your waiter
3 990 Ft / 10,8 €
(7) V

מרק דגים FISH SOUP

קלמרי, צדפות שחורות, ברנזינו
Squid, black mussel, branzino
5 390 Ft / 14,6 €
(2, 4, 12, 14)

סלטים / SALAD

קייל KALE

סטרציאטלה, ראדיקיו, שזיף, אגוזי לוז, שמן ירוק
Stracciatella, radicchio, plum,
hazelnut, green oil
5 990 Ft / 16,2 €
(5, 7, 10) V

בורטה BURRATA

עגבניות שרי, שמון בזיליקום, זיתים מיובשים
Cherry tomato, basil oil, dried olive
6 690 Ft / 18,1 €
(7, 12) V

פטריה MUSHROOM

תרד ביבי, עגבניות מיובשות
גבינת עיזים, פרמזן, לימון
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon
5 990 Ft / 16,2 €
(7, 12) V

סלט קיסר טי. ג'י TG CAESAR SALAD

עוף/ שרימפס
חסה רומית, צלפים פריכים, פרמזן
Chicken / prawn, Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan
6 290 Ft / 17,0 €
טונה - Tuna
8 190 Ft / 22,1 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

דינון SQUID

פטרוזיליה, עגבניות שרי, שאלוט, ויניגרט ירוז
Parsley, cherry tomato, shallot,
yuzu vinaigrette
6 990 Ft / 18,9 €
(7, 10, 12, 14)

פסטה ביתית, ריזוטו / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

קרבורה CARBONARA

ריגטוני, שינקן גוונצ'אלה, פקורינו, ביצים
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 890 Ft / 15,9 €
(1, 3, 7, 12)

בולונז BOLOGNESE

פפרדלה, ראגו בולונז, פרמזן
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan
6 290 Ft / 17 €
(1, 3, 7, 9, 12)

דלעת PUMPKIN

אורז ארבוריו, קרם דלעת צלויה,
גבינת עיזים, גרעיני דלעת, מרוה
Arborio rice, grilled pumpkin velouté,
goat cheese, pumpkin seed, sage
6 290 Ft / 17 €
(7, 8, 9) V

אוסו בוקו OSSO BUCCO

אנולוטי, עגל, מרוה, ג'וס, רוטב עגבניות עם וודקה
Agnolotti, veal, sage, jus, tomato sauce with vodka
7 990 Ft / 21,6 €
(1, 3, 7, 9, 12)

בורטה מעושנת SMOKED BURRATA

ניוקי, רוטב עגבניות, גרנה פדנו, לימון
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon
6 290 Ft / 17 €
(1, 3, 7, 9) V

לזניה ירוקה GREEN LASAGNA

ראגו בולונז, בשמל, פרמזן
Bolognese, bechamel, parmesan
6 490 Ft / 17,5 €
(1, 3, 7, 9, 12)

פטריות יער WILD MUSHROOM

טליאטלה, רוטב פטריות, שמנת, גרנה פדאנו
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano
5 990 Ft / 16,2 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

פילה TENDERLOIN

פאפויטו, פטריות פורצ'יני,
גורגונזולה, שמנת, טימין
Strozzapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme
7 990 Ft / 21,6 €
(1, 3, 7, 9)

פירות ים FRUTTI DI MARE

ספגטי, צדפות שחורות, קלמרי, שרימפס, שום, יין לבן
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
9 890 Ft / 26,7 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

אנו מכינים גם פסטות ללא גלוטן. אנא שאל את המלצר.
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

PLATO PRINCIPAL / MAIN DISH

פרמיג'אנה די מלנצנה
PARMIGIANA DI MELANZANE
חציל, פיור די לאטה, פרמזן
עגבניות, שמן בזיליקום
Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil
5 590 Ft / 15,1 €
(7) V

שרימפס במחבת
PAN-ROASTED PRAWN
רוטב עגבניות פיקנטי, לחם מחמצת צלוי
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
7 590 Ft / 20,5 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

קלמרי פריץ
CALAMARI FRITTI
שמן בזיליקום
Basil aioli
8 490 Ft / 22,9 €
(1, 3, 12, 14)

לברק
SEA BASS
ארטישוק, סלט רוקט
Artichoke, rocket salad
9 490 Ft / 25,6 €
(4, 10, 12)

חזה ברווז
DUCK BREAST
ברוקולי בר, עדשי בלוגה, איולי
Broccolini, beluga lentil, aioli
9 490 Ft / 25,6 €
(3, 9, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

כולם / all at
4 290 Ft / 11,6 €

טירמיסו
TIRAMISU
(1, 3, 7)

סופלה שוקולד, גלידת וניל
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM
(1, 3, 7)

עוגת לימונצ'לו, קרם מסקרפונה, ליים, פטל
LIMONCELLO CAKE,
MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY
(1, 3, 7)

קנולי
CANNOLI
פיסטוק, פטל
Pistachio, raspberry
(1, 3, 7, 8)

תינועבט דלוקוש תגוע
VEGAN CHOCOLATE CAKE
(ללא הבל)
(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

מבחר גבינות
CHEESE SELECTION
אגוזים, ריבת תאנים
Walnut, fig jam
(7, 8)
5 390 Ft / 14,6 €

TG SIGNATURE

דגים שלמים צלויים על גחלים
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH
אנא שאל את המלצר
Please ask your waiter

אורטה / ברנזינו
3 490 Ft / 9,4 €
(100g)

ירך עגל בגריל 400 ג'
GRILLED VEAL LOIN
18 490 Ft / 50,0 €
(400g)

קוטולטה
COTOLETTA
ירך עגל מטוגן, בשר חזיר
רוטב פרמזן, מרווה
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
20 790 Ft / 56,2 €
(1, 3, 7)

קאצ'ו א פפה
CACIO E PEPE
ספגטי, פקורינו, פלפל שחור, דיונון,
כמהין קאצ'ו
Spaghetti, pecorino, black pepper,
squid, truffle oil
9 290 Ft / 25,1 € (1, 3, 4, 7, 14)

תפוחי אדמה עם פטריות טרופ
TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO
פרמזן, טימין
Parmesan, thyme
5 190 Ft / 14,0 € (7) V

מנות שנעשות על גחלים CHARCOAL GRILLED DISH

Side dish suggested

טי-בון / טומהוק
T-BONE / TOMAHAWK
טי-בון / טומהוק אומהה מעושן
Aged Omaha T-bone / Tomahawk
(min. 1100 g)
5 390 Ft / 14,6 € (100 g)

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

סלמון
SALMON
סטייק סלמון בגריל
Grilled salmon steak
7 790 Ft / 21,1 €
(4)

קלמרי
SQUID
קלמרי בגריל
Grilled squid
8 490 Ft / 22,9 €
(14)

כבש
LAMB
צלעות כבש
Lamb chops
11 990 Ft / 32,4 €

סינטה
FILET MIGNON
סינטה מאורוגואי
Uruguay filet mignon
15 990 Ft / 43,2 € (220 g)

רטבים / SAUCE

כולם / all at 1 690 Ft / 4,6 €

אפונה
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

סלסה ורדה
SALSA VERDE
(4, 7, 12) V

יוש
JUS

תוספות / SIDE

כולם / all at 3 690 Ft / 10,0 €

תרד
SPINACH
שום, לימון, חמאה
Garlic, lemon, butter
(7) V

טי ג'י אינסלטה מיסטה
TG INSALATA MISTA
סלט אורגני, צנון, פרמזן
Bio salad, radish, parmesan
(7) V

קישואים צלויים
FRIED COURGETTE
פרמזן, שמן פטריות כמהין
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

תפוחי אפויים בטאבון
OVEN BAKED POTATO
גרמולטה
Gremolata
(12) V

1 € = 370 HUF
(HUF) ירגנוה טנירופב היהיה רחזה, ורויב סולשת לש הרקמב

לופיט 15% ללוב נובשחה סוכס יכ ונלש סיחרואה דובכ תא ריהזהל מישקבמ ונא
Dear Customers! Please note that we have an additional 15% service charge.

ריחמהמ 70% בייחנ, הנמ יצח תנמזה לש הרקמב יכ ונלש סיחרואה דובכ תא ריהזהל מישקבמ ונא
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

חזמ נגרלא
מיזוג, 8. בלח, 7. היוס יזוג, 6. מינטוב, 5. מיגד, 4. מיציב, 3. מינאיצטורק, 2. וטולג מיליכמה מינגד, 1. נחמב מינגרלא
תותילמאמ, 14. ויפולה ילופ, 13. מיטיפלוסו רופלוס ינצמח וד, 12. מושמוש יערז, 11. לדרה, 10. ירלס, 9.
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

for further languages:

