

МЕНЮ



MENU

ЗАКУСКИ / STARTER

КАРПАЧЧО З БУРЯКА
BEETROOT CARPACCIO
БУРЯК, РІКОТТА З КОЗЯЧОГО СИРУ,
КАРАМЕЛІЗОВАНІ ГОРІХИ
*mixed beetroots, goat cheese with
ricotta, caramelized walnut*
4 490 Ft / 12,1 €
(7, 8, 12) V

КАРПАЧО З ЧЕРВОНОГО ТУНЦЯ
TUNA CARPACCIO
hinojo, cítricos, vinagreta de anchoas
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
5 990 Ft / 16,2 €
(4, 10)

ВІТЕЛЛО ТОННАТО
VITELLO TONNATO
телятина, крем з тунця, чипси з селери,
марокканський лимон
*Veal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon*
7 290 Ft / 19,7 €
(4, 12)

ТОСКАНСЬКИЙ ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ
TUSCAN LIVER PATE
ВИН САНТО, ШИПШИНА,
ШАВЛІЯ, БРІОШ
*Vin santo, rosehip,
sage, brioche*
4 990 Ft / 13,5 €
(1, 3, 4, 7, 12)

ЧОРНІ МІДІЇ
MUSSELS
біле вино, петрушка, лимон, часник
White wine, parsley, lemon, garlic
5 990 Ft / 16,2 €
(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*
7 290 Ft / 19,7 €
(1, 3, 12)

СУПИ / SOUP

ІТАЛІЙСЬКИЙ ТОМАТНИЙ СУП
ITALIAN TOMATO SOUP
Абазилікова олія, тост з моцарелюю
Basil oil, mozzarella toast
3 990 Ft / 10,8 €
(1, 7, 9) V

СУП З ЯЛОВИЧИНИ
BEEF BROTH
м'ясні тортеліні, морква, селера
Meat tortellini, carrot, celery
3 990 Ft / 10,8 €
(1, 3, 7, 9)

СЕЗОННИЙ КРЕМ-СУП
SEASONAL CREAM SOUP
будь ласка, запитайте у офіціанта
Please ask your waiter
3 990 Ft / 10,8 €
(7) V

РИБНІ СУПИ
FISH SOUP
каракатиці, чорні мідії, бранзіно
Squid, black mussel, branzino
5 390 Ft / 14,6 €
(2, 4, 12, 14)

САЛАТИ / SALAD

ЛИСТОВИЙ КЕЛЬ
KALE
страчателла, радиккіо, слива,
ліщина, зелена олія
*Stracciatella, radicchio, plum,
hazelnut, green oil*
5 990 Ft / 16,2 €
(5, 7, 10) V

БУРРАТА
BURRATA
помідори черрі, базилікова олія, сушені оливки
Cherry tomato, basil oil, dried olive
6 690 Ft / 18,1 €
(7, 12) V

КАЛЬМАР
SQUID
петрушка, черрі, шалот,
юдзу-вінегрет
*Parsley, cherry tomato, shallot,
yuzu vinaigrette*
6 990 Ft / 18,9 €
(7, 10, 12, 14)

ГРИБ
MUSHROOM
Молодий шпинат, в'ялені помідори,
козячий сир, пармезан, лимон
*Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon*
5 990 Ft / 16,2 €
(7, 12) V

ЦЕЗАР ТГ
TG CAESAR SALAD
курка/креветки, салат Ромен,
хрусткі, каперси, пармезан
*Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan*
6 290 Ft / 17,0 €
ТУНЕЦ - Tuna
8 190 Ft / 22,1 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

ДОМАШНЯ ПАСТА, РІЗОТТО / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

КАРБОНАРА
CARBONARA
ригатоні, бекон гуанчіалі, пекоріно, яйце
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 890 Ft / 15,9 €
(1, 3, 7, 12)

БОЛОНЬЄЗЕ
BOLOGNESE
папарделе, рагу болоньєзе, пармезан
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan
6 290 Ft / 17 €
(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*
6 290 Ft / 17 €
(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
6 290 Ft / 17 €
(1, 3, 7, 9) V

ЗЕЛЕНА ЛАЗАННЯ
GREEN LASAGNA
рагу болоньєзе, бешамель, пармезан
Bolognese, bechamel, parmesan
6 490 Ft / 17,5 €
(1, 3, 7, 9, 12)

ЛІСОВІ ГРИБИ
WILD MUSHROOM
тальятелле, грибний велюте, вершки, грана падано
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano
5 990 Ft / 16,2 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

ФІЛЕ
TENDERLOIN
папфойто, білий гриб, горгонзола,
вершки, чебрець
*Strozzapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme*
7 990 Ft / 21,6 €
(1, 3, 7, 9)

МОРЕПРОДУКТИ
FRUTTI DI MARE
Спагетті, чорні мідії, кальмари, краб, часник, біле вино
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
9 890 Ft / 26,7 €
(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
5 590 Ft / 15,1 €
(7) V

КРЕВЕТКИ НА ПАТЕЛЬНІ
PAN-ROASTED PRAWN
пряний томатний соус,
підсмажений хліб на заквасці
Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
7 590 Ft / 20,5 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

ХРУСТКА КАРАКАТИЦЯ
CALAMARI FRITTI
айоли з базиліком
Basil aioli
8 490 Ft / 22,9 €
(1, 3, 12, 14)

МОРСЬКИЙ ОКУНЬ
SEA BASS
артишок, салат з руколи
Artichoke, rocket salad
9 490 Ft / 25,6 €
(4, 10, 12)

ГРУДКА КАЧКИ
DUCK BREAST
дикий броколі, сочевиця Белуга, айоли
Broccolini, beluga lentil, aioli
9 490 Ft / 25,6 €
(3, 9, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

всі / all at
4 290 Ft / 11,6 €

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)
5 390 Ft / 14,6 €

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
3 490 Ft / 9,4 €
(100g)

ТЕЛЯЧА КОРЕЙКА НА ГРИЛІ
GRILLED VEAL LOIN
18 490 Ft / 50,0 €
(400g)

КОТОЛЕТТА
COTOLETTA
смажена теляча корейка, шпик,
соус пармезан, шавлія
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
20 790 Ft / 56,2 €
(1, 3, 7)

САЦІО Е ПЕПЕ
CACIO E PEPE
спагеті, пекоріно, чорний перець,
кальмар, трюфельна олія
Spaghetti, pecorino, black pepper,
squid, truffle oil
9 290 Ft / 25,1 € (1, 3, 4, 7, 14)

КАРТОПЛЯ З ТРУФЕЛЕМ / ПЮРЕ
TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO
пармезан, чебрець
Parmesan, thyme
5 190 Ft / 14,0 € (7) V

СТРАВИ, ПРИГОТОВАНІ НА ВУГІЛЛІ CHARCOAL GRILLED DISH

Side dish suggested

ТІ-БОН / ТОМАГАВК
T-BONE / ТОМАГАНК
витриманий Омаха т-бон / томагавк
Aged Omaha T-bone / Tomahawk
(min. 1100 g)
5 390 Ft / 14,6 € (100 g)

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

ЛОСОСЬ
SALMON
стейк із лосося на грилі
Grilled salmon steak
7 790 Ft / 21,1 €
(4)

КАРАКАТИЦЯ
SQUID
каракатиця на грилі
Grilled squid
8 490 Ft / 22,9 €
(14)

ЯГНЯ
LAMB
ребра ягня
Lamb chops
11 990 Ft / 32,4 €

ЯЛОВИЧА ВИРІЗКА
FILET MIGNON
уругвайська вирізка
Uruguay filet mignon
15 990 Ft / 43,2 € (220 g)

СОУСИ / SAUCE

всі / all at 1 690 Ft / 4,6 €

ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

САЛЬСА ВЕРДЕ
SALSA VERDE
(4, 7, 12) V

ДЖУС
JUS
(12)

ГАРНИРИ / SIDE

всі / all at 3 690 Ft / 10,0 €

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:

