

ÉTLAP



MENU

ELŐÉTEL / STARTER

CÉKLA CARPACCIO BEETROOT CARPACCIO

Céklák, kecskesajtos ricotta,
karamellizált dió
mixed beetroots, goatcheese with
ricotta, caramelized walnut

4 490 Ft / 12,6 €
(7, 8, 12) V

VÖRÖSTONHAL CARPACCIO TUNA CARPACCIO

Édeskömény, citrus,
szardella vinaigrette
Fennel, citrus,
anchovy vinaigrette

5 990 Ft / 16,9 €
(4, 10)

VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO

Borjú, tonhalkrém, zeller
chips, marokkói citrom

Veal, tuna cream, celery chips, moroccan lemon
7 290 Ft / 20,5 €
(4, 12)

TOSZKÁN MÁJ PATÉ TUSCAN LIVER PATE

Vin santo, csipkebogyó,
zsálya, briós
Vin santo, rosehip,
sage, brioche

4 990 Ft / 14,1 €
(1, 3, 4, 7, 12)

FEKETEKAGYLÓ MUSSELS

Fehérbor, petrezselyem,
citrom, fokhagyma
White wine, parsley, lemon, garlic

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

BÉLSZÍNTATÁR BEEF TARTARE

Szárított paradicsom, aioli,
jus, füstölt paprika
Sundried tomato, aioli, jus,
smoked paprika

7 290 Ft / 20,5 €
(1, 3, 12)

LEVES / SOUP

OLASZ PARADICSOMLEVES ITALIAN TOMATO SOUP

Bazsalikomolaj, mozzarellás toast
Basil oil, mozzarella toast

3 990 Ft / 11,2 €
(1, 7, 9) V

MARHAHÚSLEVES BEEF BROTH

Húsos tortellini, sárgarépa, zeller
Meat tortellini, carrot, celery

3 990 Ft / 11,2 €
(1, 3, 7, 9)

SZEZONÁLIS KRÉMLEVES SEASONAL CREAM SOUP

Kérem érdeklődjön a felszolgálónál
Please ask your waiter

3 990 Ft / 11,2 €
(5, 7, 8) V

HALLEVES FISH SOUP

Tintahal, feketekagyló, branzino
Squid, black mussel, branzino

5 390 Ft / 15,2 €
(2, 4, 12, 14)

SALÁTA / SALAD

FODROSKEL KALE

Stracciatella, radicchio, szilva,
moggyoró, zöld olaj
Stracciatella, radicchio, plum,
hazelnut, green oil

5 990 Ft / 16,9 €
(5, 7, 10) V

BURRATA BURRATA

Koktélparadicsom, bazsalikomolaj,
szárított olívbogyó
Cherry tomato,
basil oil, dried olive

6 690 Ft / 18,8 €
(7, 12) V

GOMBA MUSHROOM

Kecsquesajt, ricotta, bébi spenót,
szárított paradicsom, citrom
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon

5 990 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

TG CÉZÁR-SALÁTA TG CAESAR SALAD

Csirke / rák - Chicken / prawn
Római saláta, ropogós kapribogyó, parmezán
Romaine lettuce, crispy caper, parmesan

6 290 Ft / 17,7 €

Tonhal - Tuna
8 190 Ft / 23,1 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

TINTAHAL SQUID

Petrezselyem, koktélparadicsom,
shalottahagyma, yuzu vinaigrette
Parsley, cherry tomato, shallot,
yuzu vinaigrette

6 990 Ft / 19,7 €
(7, 10, 12, 14)

HÁZI TÉSZTA, RIZOTTÓ / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

CARBONARA CARBONARA

Rigatoni, guanciale szalonna, pecorino, tojás
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg

5 890 Ft / 16,66 €
(1, 3, 7, 12)

BOLOGNESE BOLOGNESE

Pappardelle, bolognai ragu, parmezán
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan

6 290 Ft / 17,7 €
(1, 3, 7, 9, 12)

SÜTŐTÖK PUMPKIN

Arborio rizs, grillezett sütőtökvelouté,
kecsquesajt, tökmag, zsálya
Arborio rice, grilled pumpkin velouté,
goat cheese, pumpkin seed, sage

6 290 Ft / 17,7 €
(7, 8, 9) V

OSSO BUCCO OSSO BUCCO

Agnolotti, borjú, zsálya, jus, vodkás paradicsom szósz
Agnolotti, veal, sage, jus, tomato sauce with vodka

7 990 Ft / 22,5 €
(1, 3, 7, 9, 12)

FÜSTÖLT BURRATA SMOKED BURRATA

Gnocchi, paradicsomszósz, grana padano, citrom
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon

6 290 Ft / 17,7 €
(1, 3, 7, 9) V

ZÖLD LASAGNA GREEN LASAGNA

Bolognai ragu, besamel, parmezán
Bolognese, bechamel, parmesan

6 490 Ft / 18,3 €
(1, 3, 7, 9, 12)

ERDEI GOMBA WILD MUSHROOM

Tagliatelle, gomba velouté, tejszín, grana padano
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano

5 990 Ft / 16,9 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

BÉLSZÍN TENDERLOIN

Papfojtó, vargánya, gorgonzola,
tejszín, kakukkfű
Strozzapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme

7 990 Ft / 22,5 €
(1, 3, 7, 9)

TENGER GYÜMÖLCSEI FRUTTI DI MARE

Spagetti, feketekagyló, tintahal,
rák, fokhagyma, fehérbor
Spaghetti, black mussel, squid,
prawn, garlic, white wine

9 890 Ft / 27,9 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

Tésztáink gluténmentesen is elkészíthetők.
Kérem érdeklődjön a felszolgálónál!
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

FŐÉTEL / MAIN DISH

PARMIGIANA DI MELANZANE PARMIGIANA DI MELANZANE

Padlizsán, fior di latte, parmezán,
paradicsom, bazsalikom olaj
Eggplant, fior di latte,
parmesan, tomato, basil oil
5 590 Ft / 15,7 €
(7) V

SERPENYŐS RÁK PAN-ROASTED PRAWN

Pikáns paradicsomszósz,
pirított kovászolt kenyér
Spicy tomato sauce,
toasted sourdough bread
7 590 Ft / 21,4 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

ROPOGÓS TINTAHAL CALAMARI FRITTI

Bazsalikomos aioli
Basil aioli
8 490 Ft / 23,9 €
(1, 3, 10, 12, 14)

TENGERI SÜLLŐ SEA BASS

Articsóka, rukkola saláta
Artichoke, rocket salad
9 490 Ft / 26,7 €
(4, 10, 12)

KACSAMELL DUCK BREAST

Vad brokkoli, beluga lencse, aioli
Broccolini, beluga lentil, aioli
9 490 Ft / 26,7 €
(3, 9, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

mind / all at
4 290 Ft / 11,6 €

TIRAMISU TIRAMISU

(1, 3, 7)

CSOKOLÁDÉ SOUFFLE, VANÍLIA FAGYLALT CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM

(1, 3, 7)

LIMONCELLO TORTA, MASCARPONE KRÉM, LIME, MÁLNA LIMONCELLO CAKE, MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY

(1, 3, 7)

CANNOLI CANNOLI

Pisztácia, málna
Pistachio, raspberry
(1, 3, 7, 8)

VEGÁN CSOKOLÁDÉ TORTA VEGAN CHOCOLATE CAKE

(glutén-, laktóz- és cukormentes)
(gluten, lactos, and sugar free)
(12)

SAJT VÁLOGATÁS CHEESE SELECTION

Dió, füge lekvár
Walnut, fig jam
(7, 8)

5 390 Ft / 14,6 €

TG SIGNATURE

FASZÉNYEN GRILLEZETT EGÉSZ TENGERI HALAK CHARCOAL GRILLED FISH

Kérem érdeklődjön a felszolgálónál
Please ask your waiter

ORATA / BRANZINO
3 490 Ft / 9,8 €
(100g)

GRILLEZETT BORJÚKARAJ GRILLED VEAL LOIN

18 490 Ft / 52,1 €
(400g)

COTOLETTA COTOLETTA

Rántott borjúkaraj, speck, parmezán mártás, zsály
Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
20 790 Ft / 58,6 € (1, 3, 7)

CACIO E PEPE CACIO E PEPE

Spagetti, pecorino, fekete bors,
tintahal, szarvasgomba olaj
Spaghetti, pecorino, black pepper,
squid, truffle oil
9 290 Ft / 26,2 € (1, 3, 4, 7, 14)

SZARVASGOMBÁS SÜLTBURGONYA / BURGONYAPÜRÉ

TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO
Parmezán, kakukkfű
Parmesan, thyme
5 190 Ft / 14,6 € (7) V

FASZÉNYEN KÉSZÜLT ÉTEL CHARCOAL GRILLED DISH

Köret választása javasolt
Side dish suggested

T-BONE / TOMAHAWK T-BONE / TOMAHAWK

Érlelt Omaha T-bone / Tomahawk
Aged Omaha T-bone / Tomahawk
(min. 1100 g)
5 390 Ft / 15,2 € (100 g)

RIB-EYE RIB-EYE

Omaha rib-eye
Omaha rib-eye
(min. 400 g)
6 490 Ft / 18,3 € (100 g)

LAZAC SALMON

Grillezett lazac steak
Grilled salmon steak
7 790 Ft / 21,9 €
(4)

TINTAHAL SQUID

Grillezett tintahal
Grilled squid
8 490 Ft / 23,9 €
(14)

BÁRÁNY LAMB

Bárányborda
Lamb chops
11 990 Ft / 33,8 €

BÉLSZÍN FILET MIGNON

Uruguayi bélszín
Uruguay filet mignon
15 990 Ft / 45 € (220 g)

MÁRTÁS / SAUCE

mind / all at 1 690 Ft / 4,8 €

ZÖLDBORS MÁRTÁS
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

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

JUS
JUS
(12)

KÖRET / SIDE

mind / all at 3 690 Ft / 10,4 €

SPENÓT SPINACH

Fokhagyma, citrom, vaj
Garlic, lemon, butter
(7) V

TG INSALATA MISTA TG INSALATA MISTA

Bio saláta, retek, parmezán
Bio salad, radish, parmesan
(7, 10, 12) V

SÜLT CUKKINI FRIED COURGETTE

Parmezán, szarvasgomba olaj
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

KEMENCÉS BURGONYA OVEN BAKED POTATO

Gremolata
Gremolata
(12) V

1 € = 355 HUF

In case of paying in Euro the change will be given in Hungarian forint (HUF).

Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy a számla végösszege 15 %-os szervizdíjat tartalmaz.
Felhívjuk Kedves Vendégeink figyelmét, hogy fél adag étel rendelése esetén az ár 70%-át számítjuk fel.
Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.
Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

ÉTELALLERGÉNEK: 1. Gluténtartalmú gabonafélék, 2. Rákfélék, 3. Tojás, 4. Hal, 5. Földimogyoró, 6. Szójabab, 7. Tej, 8. Diófélék, 9. Zeller,
10. Mustár, 11. Szezám, 12. Kén-dioxid és szulfitek, 13. Csillagfürt, 14. Puhatestűek (kagyló, tintahal, polip)
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

wifi: TGFREE password: italiano

for further languages:

