

메뉴



MENU

전채 요리 / STARTER

비트 카르파초 BEETROOT CARPACCIO

비트, 염소치즈 리코타,
캐러멜 호두
mixed beetroots, goatcheese with
ricotta, caramelized walnut
4 490 Ft / 12,6 €
(7, 8, 12) V

참치 카르파초 TUNA CARPACCIO

펜넬, 감귤류, 멸치 비네그레트
Fennel, citrus, anchovy vinaigrette
5 990 Ft / 16,9 €
(4, 10)

비텔로 토나토 VITELLO TONNATO

송아지고기, 참치크림, 셀러리 칩,
모로코 레몬
Veal, tuna cream, celery chips,
moroccan lemon
7 290 Ft / 20,5 €
(4, 12)

토스카나식 간 파테 TUSCAN LIVER PATE

빈산토, 로즈힙,
세이지, 브리오슈
Vin santo, rosehip,
sage, brioche
4 990 Ft / 14,1 €
(1, 3, 4, 7, 12)

홍합 MUSSELS

화이트와인, 파슬리, 레몬, 마늘
White wine, parsley, lemon, garlic
5 990 Ft / 16,9 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

필레 타르타르 BEEF TARTARE

건조 토마토, 아이올리,
주스, 훈제 파프리카
Sundried tomato, aioli, jus,
smoked paprika
7 290 Ft / 20,5 €
(1, 3, 12)

국물 요리 / SOUP

이탈리아 토마토 수프 ITALIAN TOMATO SOUP

바질 오일, 모짜렐라 토스트
Basil oil, mozzarella toast
3 990 Ft / 11,2 €
(1, 7, 9) V

소고기 수프 BEEF BROTH

고기 토르텔리니, 당근, 셀러리
Meat tortellini, carrot, celery
3 990 Ft / 11,2 €
(1, 3, 7, 9)

계절 크림 수프 SEASONAL CREAM SOUP

직원에게 문의해 주세요
Please ask your waiter
3 990 Ft / 11,2 €
(7) V

생선 수프 FISH SOUP

오징어, 홍합, 브란지노
Squid, black mussel, branzino
5 390 Ft / 15,2 €
(2, 4, 12, 14)

샐러드 / SALAD

케일 KALE

스트라치아텔라, 라디키오, 자두,
헤이즐넛, 그린오일
Stracciatella, radicchio, plum,
hazelnut, green oil
5 990 Ft / 16,9 €
(5, 7, 10) V

부라타 BURRATA

각테일 토마토, 바질 오일,
말린 올리브
Cherry tomato, basil oil,
dried olive
6 690 Ft / 18,8 €
(7, 12) V

오징어 SQUID

파슬리, 방울토마토, 샬롯,
유자 비네그레트
Parsley, cherry tomato, shallot,
yuzu vinaigrette
6 990 Ft / 19,7 €
(7, 10, 12, 14)

버섯 MUSHROOM

염소 치즈, 리코타, 어린 시금치,
말린 토마토, 레몬
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon
5 990 Ft / 16,9 €
(7, 12) V

시저 TG CAESAR SALAD

닭고기 / 새우 / 로메인 상추,
바삭한 케이퍼, 파르메산, 참치
Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan
6 290 Ft / 17,7 €
참치 - Tuna
8 190 Ft / 23,1 €
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

수제 파스타, 리조또 / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

카르보나라 CARBONARA

리가토니, 관치알레 베이컨, 페코리노, 계란
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 890 Ft / 16,66 €
(1, 3, 7, 12)

볼로네제 BOLOGNESE

파파르델레, 볼로네제 라구, 파르메산
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan
6 290 Ft / 17,7 €
(1, 3, 7, 9, 12)

단호박 PUMPKIN

아르보리오 쌀, 구운 단호박 소스,
염소치즈, 호박씨, 세이지
Arborio rice, grilled pumpkin velouté,
goat cheese, pumpkin seed, sage
6 290 Ft / 17,7 €
(7, 8, 9) V

오소부코 OSSO BUCCO

아놀로티, 송아지 고기, 세이지,
주 소스, 보드카 토마토 소스
Agnolotti, veal, sage, jus, tomato sauce with vodka
7 990 Ft / 22,5 €
(1, 3, 7, 9, 12)

훈제 부라타 SMOKED BURRATA

뇨키, 토마토 소스, 그라나 파다노, 레몬
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon
6 290 Ft / 17,7 €
(1, 3, 7, 9) V

그린 라자냐 GREEN LASAGNA

볼로냐 라구, 베샤멜, 파르메산
Bolognese, bechamel, parmesan
6 490 Ft / 18,3 €
(1, 3, 7, 9, 12)

숲버섯 WILD MUSHROOM

탈리아텔레, 버섯 베루테, 크림, 그라나파다노
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano
5 990 Ft / 16,9 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

안심 TENDERLOIN

파프포이토, 송로버섯,
고르곤졸라, 크림, 타임
Strozzapreti, porcini, blue cheese,
double cream, thyme
7 990 Ft / 22,5 €
(1, 3, 7, 9)

해산물 FRUTTI DI MARE

스파게티, 홍합, 오징어, 새우, 마늘, 화이트 와인
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
9 890 Ft / 27,9 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

파스타는 글루텐 프리로도 준비 가능합니다.
직원에게 문의해 주세요!
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

메인 요리 / MAIN DISH

가지 파르미지아나
PARMIGIANA DI MELANZANE
 가지, 피오르 디 라떼, 파르메산, 토마토, 바질 오일
 Eggplant, fior di latte, parmesan, tomato, basil oil
5 590 Ft / 15,7 €
 (7) V

팬 새우
PAN-ROASTED PRAWN
 매운 토마토 소스, 구운 사워도우 빵
 Spicy tomato sauce, toasted sourdough bread
7 590 Ft / 21,4 €
 (1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

바삭한 오징어
CALAMARI FRITTI
 바질 아이올리
 Basil aioli
8 490 Ft / 23,9 €
 (1, 3, 12, 14)

농어
SEA BASS
 아티초크, 루꼴라 샐러드
 Artichoke, rocket salad
9 490 Ft / 26,7 €
 (4, 10, 12)

오리 가슴살
DUCK BREAST
 야생 브로콜리, 벨루가 렌틸콩, 아이올리
 Broccolini, beluga lentil, aioli
9 490 Ft / 26,7 €
 (3, 9, 10, 12)

DOLCE FAR NIENTE

모두 / all at
4 290 Ft / 11,6 €

티라미수
TIRAMISU
 (1, 3, 7)

초콜릿 수플레 바닐라 아이스크림
CHOCOLATE SOUFFLE VANILLA ICE CREAM
 (1, 3, 7)

리몬첼로 케이크, 마스카포네 크림, 라임, 라즈베리
LIMONCELLO CAKE, MASCARPONE CREAM, LIME, RASPBERRY
 (1, 3, 7)

카놀리
CANNOLI
 피스타치오, 라즈베리
 Pistachio, raspberry
 (1, 3, 7, 8)

비건 초콜릿 케이크
VEGAN CHOCOLATE CAKE
 (모든 것 없이)
 (gluten, lactos, and sugar free)
 (12)

치즈 셀렉션
CHEESE SELECTION
 호두, 무화과 잼
 Walnut, fig jam
 (7, 8)
5 390 Ft / 14,6 €

음식 알레르기 유발 물질: 1. 글루텐 함유 곡물, 2. 갑각류, 3. 계란, 4. 생선, 5. 땅콩, 6. 대두, 7. 우유, 8. 견과류, 9. 셀러리, 10. 겨자, 11. 참깨, 12. 이산화황 및 아황산염, 13. 루핀, 14. 연체동물 (조개, 오징어, 문어)
 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

TG 시그니처 / TG SIGNATURE

숯불에 구운 통 해산물
CHARCOAL GRILLED WHOLE FISH
 직원에게 문의해 주세요
 Please ask your waiter

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

구운 송아지 등심
GRILLED VEAL LOIN
18 490 Ft / 52,1 €
 (400g)

코틀레타
COTOLETTA
 송아지 커틀릿, 스펙, 파르메산 소스, 세이지
 Fried veal loin, speck ham, parmesan sauce, sage
20 790 Ft / 58,6 €
 (1, 3, 7)

카치오 에 페페
CACIO E PEPE
 스파게티, 페코리노, 흑후추,
 오징어, 트러플 오일
 Spaghetti, pecorino, black pepper,
 squid, truffle oil
9 290 Ft / 26,2 € (1, 3, 4, 7, 14)

트러플 감자 / 감자푸레
TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO
 파르메산, 타임
 Parmesan, thyme
5 190 Ft / 14,6 € (7) V

숯불 요리 CHARCOAL GRILLED DISH

Side dish suggested

T본 / 토마호크 스테이크
T-BONE / TOMAHAWK
 숙성 오마하 T본 /
 토마호크 스테이크 (최소 1100g)
 Aged Omaha T-bone / Tomahawk
 (min. 1100 g)
5 390 Ft / 15,2 € (100 g)

립아이
RIB-EYE
 오마하 립아이 (최소 400g)
 Omaha rib-eye
 (min. 400 g)
6 490 Ft / 18,3 € (100 g)

연어
SALMON
 구운 연어 스테이크
 Grilled salmon steak
7 790 Ft / 21,9 €
 (4)

오징어
SQUID
 구운 오징어
 Grilled squid
8 490 Ft / 23,9 €
 (14)

양고기
LAMB
 양갈비
 Lamb chops
11 990 Ft / 33,8 €

안심
FILET MIGNON
 우루과이 안심 (220g)
 Uruguay filet mignon
15 990 Ft / 45 € (220g)

소스 / SAUCE

모두 / all at 1 690 Ft / 4,8 €

그린 페퍼
GREEN PEPPER SAUCE
 (7, 12) V

살사 베르데
SALSA VERDE
 (4, 7, 12) V

쥬
JUS
 (12)

반찬 / SIDE

모두 / all at 3 690 Ft / 10,4 €

시금치
SPINACH
 마늘, 레몬, 버터
 Garlic, lemon, butter
 (7) V

TG 믹스 샐러드
TG INSALATA MISTA
 유기농 샐러드, 무, 파르메산
 Bio salad, radish, parmesan
 (7, 10, 12) V

구운 주키니
FRIED COURGETTE
 파르메산, 송로버섯 오일
 Parmesan, truffle oil
 (1, 7) V

오븐 감자
OVEN BAKED POTATO
 그레몰라타
 Gremolata
 (12) V

1 € = 355 HUF

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

친애하는 고객님께 알립니다. 계산서 최종 금액에는 15%의 서비스 요금이 포함되어 있습니다.

Dear Customers! Please note that we have an additional 15 % service charge.

친애하는 고객님께 알립니다. 반份 음식 주문 시 가격의 70%가 청구됩니다.

Please notice that by ordering a half-size dish you will have to pay 70% of the price.

for further languages:

