

# SPEISEKARTE



# MENU

## VORSPEISE / STARTER

### GRÜNE BOHNEN GREEN BEANS

Pecorino, Ziegenkäse,  
Pistazie, Zitrone, Focaccia  
Pecorino, goat cheese,  
pistachio, lemon, focaccia

4 490 Ft / 13 €  
(7, 8) V

### CARPACCIO VOM BLAUFLOSSEN-THUNFISCH BLUEFIN TUNA CARPACCIO

Basilikum, Zitrone, Olivenöl  
Basil, lemon, olive oil

6 290 Ft / 18,2 €  
(4)

### VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO

Kalbfleisch, Thunfischcreme,  
Strohkartoffeln, marokkanische Zitrone  
Veal, tuna sauce, shoestring fries,  
Moroccan lemon

7 290 Ft / 21,1 €  
(4, 12)

### SCHWARZMUSCHELN MUSSELS

Weißwein, Petersilie, Zitrone, Knoblauch  
White wine, parsley, lemon, garlic

5 990 Ft / 17,4 €  
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

### FILET-TATAR BEEF TARTARE

getrocknete Tomaten, Aioli, Jus,  
geräuchertes Paprikapulver  
Sundried tomato, aioli, jus,  
smoked paprika

7 290 Ft / 21,1 €  
(1, 3, 12)

## SUPPE / SOUP

### ITALIENISCHE TOMATENSUPPE ITALIAN TOMATO SOUP

Basilikumöl, Mozzarella-Toast  
Basil oil, mozzarella toast

3 990 Ft / 11,6 €  
(1, 7, 9) V

### SAISONALE CREMESUPPE SEASONAL CREAM SOUP

Bitte, fragen Sie den Kellner (die Kellnerin)  
Please ask your waiter

3 990 Ft / 11,6 €  
(7) V

### RINDFLEISCHSUPPE BEEF BROTH

Tortellini mit Fleisch, Karotten, Sellerie  
Meat tortellini, carrot, celery

3 990 Ft / 11,6 €  
(1, 3, 7, 9)

### FISCHSUPPE FISH SOUP

Tintenfisch, schwarze Muscheln, Branzino  
Squid, black mussel, branzino

5 390 Ft / 15,6 €  
(2, 4, 12, 14)

## SALAT / SALAD

### GRÜNKOHL KALE

Stracciatella, Radicchio,  
saisonale Früchte, Haselnuss, grünes Öl  
Stracciatella, radicchio,  
seasonal fruit, hazelnut, green oil

6 190 Ft / 17,9 €  
(5, 7, 10) V

### BURRATA BURRATA

Kirschtomaten, Basilikumöl,  
getrocknete Oliven  
Cherry tomato, basil oil,  
dried olive

6 690 Ft / 19,4 €  
(7, 12) V

### PILZ MUSHROOM

Babypinac, getrocknete Tomaten,  
Ziegenkäse, Parmesan, Zitrone  
Goat cheese, ricotta, baby spinach,  
sundried tomato, lemon

6 190 Ft / 17,9 €  
(7, 12) V

### TG CAESAR TG CAESAR SALAD

Hähnchen / Krabbe Römorsalat, knusprige  
Kapern, Parmesan  
Chicken / prawn Romaine lettuce,  
crispy caper, parmesan

6 590 Ft / 19,1 €

### BLAUFLOSSEN-THUNFISCH BLUEFIN TUNA

Avocado, getrocknete Tomaten,  
Babypinac, TG-Vinaigrette  
Avocado, sun-dried tomato,  
baby spinach, TG vinaigrette

8 190 Ft / 23,7 €  
(4, 10)

## HAUSGEMACHTE NUDELN, RISOTTO / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

### CARBONARA CARBONARA

Rigatoni, Guanciale-Speck, Pecorino, Ei  
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg

5 890 Ft / 17,1 €  
(1, 3, 7, 12)

### BOLOGNESE BOLOGNESE

Pappardelle, Bolognese-Ragout, Parmesan  
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan

6 290 Ft / 18,2 €  
(1, 3, 7, 9, 12)

### GRÜNE ERBSEN GREEN PEAS

Arborio-Reis, Saubohnen, Erbsencreme,  
Ziegenkäse, Minze, Zitrone  
Arborio rice, fava beans, green peas velouté,  
goat cheese, mint, lemon

6 290 Ft / 18,2 €  
(7, 8, 9) V

### VODKA VODKA

Paccheri, Tomate, Speckschinken,  
Parmesan, Zitrone, Petersilie  
Paccheri, tomato, speck ham, parmesan, lemon, parsley

6 890 Ft / 20 €  
(1, 3, 7)

### GERÄUCHERTE BURRATA SMOKED BURRATA

Gnocchi, Tomatensauce, Grana Padano, Zitrone  
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon

6 290 Ft / 18,2 €  
(1, 3, 7, 9) V

### GRÜNE LASAGNE GREEN LASAGNA

Bolognese-Ragout, Béchamel, Parmesan  
Bolognese, bechamel, parmesan

6 490 Ft / 18,8 €  
(1, 3, 7, 9, 12)

### WALDPILZ WILD MUSHROOM

Tagliatelle, Pilzvelouté, Sahne, Grana Padano  
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano

5 990 Ft / 17,4 €  
(1, 3, 7, 9, 12) V

### LACHS SALMON

Ravioli, Safran, Spinat, Forellenkaviar  
Ravioli, saffron, spinach, trout caviar

7 190 Ft / 20,8 €  
(1, 3, 4, 7, 14)

### MEERESFRÜCHTE SEAFOOD

Spaghetti, schwarze Muscheln, Tintenfisch,  
Krabbe, Knoblauch, Weißwein  
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine

9 890 Ft / 28,7 €  
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

Unsere Nudeln können auch glutenfrei zubereitet werden.  
Bitte, fragen Sie den Kellner (die Kellnerin)!  
We can make our dishes with gluten-free pasta.  
Please ask your server.

## HAUPTGERICHT / MAIN DISH

### PARMIGIANA DI MELANZANE PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergine, fior di latte, Parmesan,  
Tomaten, Basilikumöl  
Eggplant, fior di latte,  
parmesan, tomato, basil oil

5 790 Ft / 16,8 €  
(7) V

### KRABBE VON DER PFANNE PAN-ROASTED PRAWNS

pikante Tomatensauce,  
geröstetes Sauerteigbrot  
Spicy tomato sauce,  
toasted sourdough bread

7 590 Ft / 22 €  
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

### ENTENBRUST DUCK BREAST

marinierte und gegrillte  
Zucchini, Salat, TG-Vinaigrette  
Marinated and grilled zucchini,  
mixed salad, TG vinaigrette

9 490 Ft / 27,5 €  
(3, 9, 10, 12)

### MEERBARSCH SEA BASS

Artischocken, Rucolasalat  
Artichoke, rocket salad

9 490 Ft / 27,5 €  
(4, 10, 12)

### KNUSPRIGER TINTENFISCH CALAMARI FRITTI

Aioli mit Basilikum  
Basil aioli

8 490 Ft / 24,6 €  
(1, 3, 12, 14)

## PIZZA AUS DEM HOLZOFEN / WOOD OVEN PIZZA

### CARPACCIO NERO

Carpaccio vom Rinderfilet, schwarzer Trüffel,  
Steinpilze, Petersilie, Fior di Latte  
beef tenderloin carpaccio, black truffle,  
porcini, parsley, fior di latte

10 490 Ft / 30,4 € (1, 7)

### MARGHERITA DI ANGELO

Gekochte Tomaten, Mozzarella,  
Pecorino, Basilikumöl  
Cooked tomato sauce, mozzarella,  
pecorino, basil oil

5 890 Ft / 17,1 € (1, 7) V

### BUFALINA

Tomatensauce, Büffelmozzarella,  
Kirschtomaten, Basilikum  
Tomato sauce, buffalo mozzarella,  
cherry tomato, basil

6 290 Ft / 18,2 € (1, 7) V

### PIZZA MORTADELLA

Mortadella, Pepperoncino, Burrata  
Mortadella, pepperoncino, burrata

7 290 Ft / 21,1 € (1, 7)

### ZUCCHINI

gegrillte und marinierte Zucchini,  
Ziegenkäse, Pistazie, Minze  
Grilled and marinated zucchini,  
goat cheese, pistachio, mint

6 490 Ft / 18,8 € (1, 7, 8) V

### ABRUZZESE

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Schinken  
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham

6 590 Ft / 19,1 € (1, 7) CS / H

### EMILIANA

Tomatensauce, Mozzarella,  
Parmaschinken, Parmesan  
Tomato sauce, mozzarella,  
prosciutto di Parma, parmesan

6 590 Ft / 19,1 € (1, 7)

### TG

Tomatensauce, geräucherte Entenbrust, Parmesan,  
karamellisierte lila Zwiebel, Chili  
Tomato sauce, smoked duck breast, parmesan,  
caramelized onion, chili

6 790 Ft / 19,7 € (1, 7, 12) CS / H

## TG SIGNATURE

### FASZÉNYEN GRILLEZETT EGÉSZ BRANZINO

#### CHARCOAL GRILLED BRANZINO

Kérem érdeklődjön a felszolgálónál / Please ask your server

3 490 Ft / 10,1 € (4) (100g)

### ORATA ALL' ISOLANA ORATA ALL' ISOLANA

Leccino-Oliven, Kapern,  
Kirschtomaten, Kartoffeln  
Leccino olives, caper,  
cherry tomato, potato

17 790 Ft / 51,6 € (4, 12)

### COTOLETTA COTOLETTA

gebratenes Kalbskotelett im Mantel,  
Speck, Parmesansauce, Salbei  
Fried veal loin, speck ham,  
parmesan sauce, sage

20 790 Ft / 60,3 € (1, 3, 7)

### CACIO E PEPE CACIO E PEPE

Spaghetti, Pecorino, schwarzer Pfeffer,  
Tintenfisch, Trüffelöl

Spaghetti, pecorino, black pepper,  
squid, truffle oil

9 290 Ft / 26,9 € (1, 3, 4, 7, 14)

### TRÜFFEL-KARTOFFELN / KARTOFFELPÜREE

#### TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO

Parmesan, Thymian  
Parmesan, thyme

5 190 Ft / 15 € (7) V

## GERICHTE ZUBERETET AUF HOLZKOHLEN

### CHARCOAL GRILLED DISH

Es empfiehlt sich, eine Beilage zu wählen

Side dish suggested

### T-BONE / TOMAHAWK T-BONE / TOMAHAWK

Gereifter Omaha T-Bone /  
Tomahawk  
Aged Omaha T-bone / Tomahawk  
(min. 1100 g)

5 390 Ft / 15,6 € (100 g)

### RIB-EYE RIB-EYE

Omaha rib-eye  
Omaha rib-eye  
(min. 400 g)

6 490 Ft / 18,8 € (100 g)

### LACHS SALMON

Gegrilltes Lachssteak  
Grilled salmon steak

7 790 Ft / 22,6 € (4)

### TINTENFISCH SQUID

Gegrillter Tintenfisch  
Grilled squid

8 490 Ft / 24,6 €  
(14)

### HAUSSCHAF LAMB

Lammrippe  
Lamb chops

11 990 Ft / 34,8 €

### LENDENBRATEN FILET MIGNON

Uruguayischer Lendenbraten  
Uruguayan grass-fed beef  
15 990 Ft / 46,3 € (220 g)  
+Entenleber, Trüffel, Jus  
+Foie gras, truffle, jus

8 500 Ft / 24,6 €

## MÁRTÁS / SAUCE

alle / all at 1 690 Ft / 4,9 €

### GRÜNER PFEFFER GREEN PEPPER SAUCE

(7, 12) V

### SALSA VERDE SALSA VERDE

(4, 7, 12) V

### JUS JUS

(12)

## BEILAGE / SIDE

alle / all at 3 690 Ft / 10,7 €

### SPINAT SPINACH

Knoblauch, Zitrone, Butter  
Garlic, lemon, butter

(7) V

### TG INSALATA MISTA TG INSALATA MISTA

Bio Salat, Rettich, Parmesan  
Bio salad, radish, parmesan

(7, 10, 12) V

### GEBACKENE ZUCCHINI FRIED COURGETTE

Parmesan, Trüffelöl  
Parmesan, truffle oil

(1, 7) V

### KARTOFFELN VOM OFEN OVEN BAKED POTATO

Gremolata  
Gremolata

(12) V

1 € = 345 HUF

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

Liebe Gäste, bitte beachten Sie den Gesamtbetrag der Rechnung Beinhaltet eine Servicegebühr von 15 %.  
Wir möchten unsere lieben Gäste darauf aufmerksam machen, dass es sich bei den Speisen um eine halbe  
Portion handelt Bei Bestellung berechnen wir 70 % des Preises.

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.

LEBENSMITTELALLERGENE: 1. Glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fisch, 5. Erdnüsse, 6. Sojabohnen, 7. Milch, 8. Nüsse,  
9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesamsamen, 12. Schwefeldioxid und Sulfite, 13. Sternhaufen, 14. Weichtiere (Muscheln, Tintenfisch, Oktopus)  
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

for further languages:



1051 Budapest, Október 6. u. 8. | +3670 333 2174

f tomgebudapest @ Tom George Osteria w tomgeorge.hu

wifi: TGFREE password: italiano