

MENÚ



MENU

ENTRADA / STARTER

JUDÍAS VERDES GREEN BEANS

pecorino, queso de cabra,
pistacho, limón, focaccia
Pecorino, goat cheese,
pistachio, lemon, focaccia

4 490 Ft / 13 €
(7, 8) V

CARPACCIO DE ATÚN ROJO BLUEFIN TUNA CARPACCIO

albahaca, limón, aceite de oliva
Basil, lemon, olive oil

6 290 Ft / 18,2 €
(4)

VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO

ternera, crema de atún,
patatas paja, limón marroquí
Veal, tuna sauce, shoestring fries,
Moroccan lemon

7 290 Ft / 21,1 €
(4, 12)

MEJILLONES NEGROS MUSSELS

vino blanco, perejil, limón, ajo
White wine, parsley, lemon, garlic

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

TARTAR DE LOMO BEEF TARTARE

tomates secos, alioli, jugo,
pimentón ahumado
Sundried tomato, aioli, jus,
smoked paprika

7 290 Ft / 21,1 €
(1, 3, 12)

SOPA / SOUP

SOPA DE TOMATE ITALIANA SOPA DE CREMA DE LA TEMPORADA ITALIAN TOMATO SOUP SEASONAL CREAM SOUP

Aceite de albahaca, tostadas con mozzarella
Basil oil, mozzarella toast

3 990 Ft / 11,6 €
(1, 7, 9) V

¡Pregúntale al camarero!
Please ask your waiter

3 990 Ft / 11,6 €
(7) V

CALDO DE CARNE DE TERNERA BEEF BROTH

Tortellini con carne, zanahorias, apio
Meat tortellini, carrot, celery

3 990 Ft / 11,6 €
(1, 3, 7, 9)

SOPA DE PESCADO FISH SOUP

Calamar, mejillón negro, branzino
Squid, black mussel, branzino

5 390 Ft / 15,6 €
(2, 4, 12, 14)

ENSALADA / SALAD

COL RIZADA KALE

stracciatella, radicchio,
fruta de temporada, avellana, aceite verde
Stracciatella, radicchio,
seasonal fruit, hazelnut, green oil

6 190 Ft / 17,9 €
(5, 7, 10) V

BURRATA BURRATA

Tomates de cóctel, aceite de albahaca,
aceitunas secas
Cherry tomato, basil oil, dried olive

6 690 Ft / 19,4 €
(7, 12) V

SETA MUSHROOM

Espinacas baby, tomates secos,
queso de cabra, parmesano, limón
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon

6 190 Ft / 17,9 €
(7, 12) V

ENSALADA CÉSAR A LA TG TG CAESAR SALAD

Pollo / Gambas Lechuga romana,
alcaparras crujientes, parmesano
Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan

6 590 Ft / 19,1 €

ATÚN ROJO BLUEFIN TUNA

aguacate, tomate seco,
espinaca baby, vinagreta TG
Avocado, sun-dried tomato,
baby spinach, TG vinaigrette

8 190 Ft / 23,7 €
(4, 10)

PASTA CASERA, RISOTTO / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

CARBONARA CARBONARA

Rigatoni, panceta guanciale, pecorino, huevo
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg

5 890 Ft / 17,1 €
(1, 3, 7, 12)

BOLOGNESE BOLOGNESE

pappardelle, ragú a la boloñesa, parmesano
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan

6 290 Ft / 18,2 €
(1, 3, 7, 9, 12)

GUISANTES VERDES GREEN PEAS

arroz arborio, habas, crema de guisantes verdes,
queso de cabra, menta, limón
Arborio rice, fava beans, green peas velouté,
goat cheese, mint, lemon

6 290 Ft / 18,2 €
(7, 8, 9) V

VODKA VODKA

paccheri, tomate, jamón speck,
parmesano, limón, perejil
Paccheri, tomato, speck ham, parmesan, lemon, parsley

6 890 Ft / 20 €
(1, 3, 7)

BURRATA AHUMADO SMOKED BURRATA

Gnocchi, salsa de tomate, grana padano, limón
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon

6 290 Ft / 18,2 €
(1, 3, 7, 9) V

GLASAGNA VERDE GREEN LASAGNA

Guisado a la boloñesa, bechamel, parmesano
Bolognese, bechamel, parmesan

6 490 Ft / 18,8 €
(1, 3, 7, 9, 12)

SETAS DEL BOSQUE WILD MUSHROOM

tagliatelle, velouté de setas, nata, grana padano
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano

5 990 Ft / 17,4 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

SALMÓN SALMON

ravioli, azafrán, espinaca, caviar de trucha
Ravioli, saffron, spinach, trout caviar

7 190 Ft / 20,8 €
(1, 3, 4, 7, 14)

MARISCOS SEAFOOD

Espaguetis, mejillones negros,
calamar, cangrejo, ajo, vino blanco
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine

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

TNuestras pastas también se pueden preparar
sin gluten. ¡Pregúntale al camarero!
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

PLATO PRINCIPAL / MAIN DISH

PARMIGIANA DI MELANZANE PARMIGIANA DI MELANZANE

Berenjena, fior di latte, parmesano,
tomate, aceite de albahaca
Eggplant, fior di latte,
parmesan, tomato, basil oil

5 790 Ft / 16,8 €
(7) V

CANGREJO EN SARTÉN PAN-ROASTED PRAWN

Salsa de tomate picante,
pan tostado
Spicy tomato sauce,
toasted sourdough bread

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

PECHUGA DE PATO DUCK BREAST

calabacín marinado y a la parrilla,
ensalada, vinagreta TG
Marinated and grilled zucchini,
mixed salad, TG vinaigrette

9 490 Ft / 27,5 €
(3, 9, 10, 12)

LUBINA SEA BASS

alcachofas, ensalada de rúcula
Artichoke, rocket salad

9 490 Ft / 27,5 €
(4, 10, 12)

CALAMAR CRUJIENTE CALAMARI FRITTI

Alioli de albahaca
Basil aioli

8 490 Ft / 24,6 €
(1, 3, 12, 14)

PIZZA AL HORNO DE LEÑA / WOOD OVEN PIZZA

CARPACCIO NERO

Carpaccio de solomillo de ternera, trufa negra,
boletus, perejil, fior di latte
beef tenderloin carpaccio, black truffle,
porcini, parsley, fior di latte

10 490 Ft / 30,4 € (1, 7)

MARGHERITA DI ANGELO

Tomates cocidos, mozzarella,
pecorino, aceite de albahaca
Cooked tomato sauce, mozzarella,
pecorino, basil oil

5 890 Ft / 17,1 € (1, 7) V

BUFALINA

Salsa de tomate, mozzarella de leche de búfala,
tomates de cóctel, albahaca
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)

CALABACÍN

calabacín marinado y a la parrilla,
queso de cabra, pistacho, menta
Grilled and marinated zucchini,
goat cheese, pistachio, mint

6 490 Ft / 18,8 € (1, 7, 8) V

ABRUZZESE

Salsa de tomate, mozzarella, salami picante, jamón
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham

6 590 Ft / 19,1 € (1, 7) CS / H

EMILIANA

Salsa de tomate, mozzarella, j
amón de Parma, parmesano
Tomato sauce, mozzarella,
prosciutto di Parma, parmesan

6 590 Ft / 19,1 € (1, 7)

TG

Salsa de tomate, pechuga de pato ahumada,
parmesano, cebolla roja caramelizada, chile
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)

DORADA ALL'ISOLANA ORATA ALL'ISOLANA

aceitunas leccino, alcaparras,
tomates cherry, patatas
Leccino olives, caper,
cherry tomato, potato

17 790 Ft / 51,6 € (4,12)

COTOLETTA COTOLETTA

Lomo de ternera empanado, speck,
salsa de parmesana, salvia
Fried veal loin, speck ham,
parmesan sauce, sage

20 790 Ft / 60,3 € (1, 3, 7)

CACIO E PEPE CACIO E PEPE

espagueti, pecorino, pimienta negra,
calamar, aceite de trufa
Spaghetti, pecorino, black pepper,
squid, truffle oil

9 290 Ft / 26,9 € (1, 3, 4, 7, 14)

PATATAS TRUFADAS / PURÉ TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO

parmesano, tomillo
Parmesan, thyme

5 190 Ft / 15 € (7) V

PLATO A LA BRASA CHARCOAL GRILLED DISH

SE RECOMIENDA ELEGIR UNA GUARNICIÓN

Side dish suggested

CHULETÓN / TOMAHAWK T-BONE / TOMAHAWK

Chuletón / Tomahawk de
Omaha madurado
Aged Omaha T-bone / Tomahawk
(min. 1100 g)

5 390 Ft / 15,6 € (100 g)

COSTILLAS RIB-EYE

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

6 490 Ft / 18,8 € (100 g)

SALMÓN SALMON

Filete de salmón a la plancha
Grilled salmon steak

7 790 Ft / 22,6 € (4)

FILETE DE SOLOMILLO FILET MIGNON

Solomillo uruguayo
Uruguayan grass-fed beef

15 990 Ft / 46,3 € (220 g)

+Higado de pato, trufa, jus
+Foie gras, truffle, jus

8 500 Ft / 24,6 €

CALAMAR SQUID

Filete de calamar a la plancha
Grilled squid

8 490 Ft / 24,6 €

(14)

CORDERO LAMB

Chuletas de cordero
Lamb chops

11 990 Ft / 34,8 €

MÁRTÁS / SAUCE

todos / all at 1 690 Ft / 4,9 €

PIMIENTO VERDE GREEN PEPPER SAUCE

(7, 12) V

SALSA VERDE SALSA VERDE

(4, 7, 12) V

JUS JUS

(12)

GUARNICIÓN / SIDE

todos / all at 3 690 Ft / 10,7 €

ESPINACAS SPINACH

Ajo, limón, mantequilla
Garlic, lemon, butter

(7) V

ENSALADA MIXTA A LA TG TG INSALATA MISTA

Lechuga orgánica, rábano, parmesano
Bio salad, radish, parmesan

(7, 10, 12) V

CALABACINES ASADOS FRIED COURGETTE

Parmesano, aceite de trufa
Parmesan, truffle oil

(1, 7) V

PATATAS ASADAS 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).

Le informamos que en el importe total de la factura se incluye un 15% de gastos de servicio.
Cobramos el 70% del precio total en caso de ración media.

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.

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS: 1. Cereales con gluten 2. Crustáceos, 3. Huevo, 4. Pescado, 5. Cacahuets, 6. Soja,
7. Leche, 8. Nueces, 9. Apio, 10. Mostaza, 11. Semillas de sésamo, 12. Dióxido de azufre y sulfatos, 13. Lupino, 14. Moluscos
(mejillones, calamares, pulpos)

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 tomgeorgebudapest @ Tom George Osteria w tomgeorge.hu

wifi: TGFREE password: italiano