



מנות ראשונות / STARTER

שעועית ירוקה
GREEN BEANS
פקוריני, גבינת עיזים,
פיסטוק, לימון, פוקצ'ה
Pecorino, goat cheese,
pistachio, lemon, focaccia
4 490 Ft / 13 €
(7, 8) V

קרפצ'יו טונה כחולת סנפיר
BLUEFIN TUNA CARPACCIO
בזיליקום, לימון, שמן זית
Basil, lemon, olive oil
6 290 Ft / 18,2 €
(4)

טאטאר פילה
BEEF TARTARE
עגבניות מיובשות, איולי, ג'וס,
פפריקה מעושנת
Sundried tomato, aioli, jus,
smoked paprika
7 290 Ft / 21,1 €
(1, 3, 12)

ויטלו טונאטו
VITELLO TONNATO
הנוט סרק, לגע
יאקורמ וומיל, שק המדא יחופת
Veal, tuna sauce, shoestring fries,
Moroccan lemon
7 290 Ft / 21,1 €
(4, 12)

צדפות שחורות
MUSSELS
יין לבן, פטרוזיליה, לימון, שום
White wine, parsley, lemon, garlic
5 990 Ft / 17,4 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

סופ / SOUP

מרק עגבניות איטלקי
ITALIAN TOMATO SOUP
שמן בזיליקום, טוסט עם מוצרלה
Basil oil, mozzarella toast
3 990 Ft / 11,6 €
(1, 7, 9) V

מרק קרם עונתי
SEASONAL CREAM SOUP
אנא שאל את המלצר
Please ask your waiter
3 990 Ft / 11,6 €
(7) V

מרק בקר
BEEF BROTH
טורטליני עם בשר, גזר, סלרי
Meat tortellini, carrot, celery
3 990 Ft / 11,6 €
(1, 3, 7, 9)

מרק דגים
FISH SOUP
קלמרי, צדפות שחורות, ברנזינו
Squid, black mussel, branzino
5 390 Ft / 15,6 €
(2, 4, 12, 14)

סלטים / SALAD

קייל
KALE
סטראציטלה, רדיקו, פירות עונתיים
אגוז לוז, שמן ירוק
Stracciatella, radicchio,
seasonal fruit, hazelnut, green oil
6 190 Ft / 17,9 €
(5, 7, 10) V

פטריה
MUSHROOM
תרד ביבי, עגבניות מיובשות
גבינת עיזים, פרמזן, לימון
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon
6 190 Ft / 17,9 €
(7, 12) V

בורטה
BURRATA
עגבניות שרי, שמן בזיליקום, זיתים מיובשים
Cherry tomato, basil oil, dried olive
6 690 Ft / 19,4 €
(7, 12) V

סלט קיסר טי. ג'י
TG CAESAR SALAD
עוף / שרימפס
חסה רומית, צלפים פריכים, פרמזן
Chicken / prawn, Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan
6 590 Ft / 19,1 €

טונה כחולת סנפיר
BLUEFIN TUNA
אבוקדו, עגבנייה מיובשת, ביבי תרד, ויניגרט
Avocado, sun-dried tomato,
baby spinach, TG vinaigrette
8 190 Ft / 23,7 €
(4, 10)

פסטה ביתית, ריזוטו / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

קרבונרה
CARBONARA
ריגטוני, שינקן גוונצ'אלה, פקוריני, ביצים
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 890 Ft / 17,1 €
(1, 3, 7, 12)

בולונז
BOLOGNESE
פפרדלה, ראגו בולונז, פרמזן
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan
6 290 Ft / 18,2 €
(1, 3, 7, 9, 12)

אפונה ירוקה
GREEN PEAS
אורז ארבוריו, פול פאבה, קרם אפונה ירוקה,
גבינת עיזים, נענע, לימון
Arborio rice, fava beans, green peas velouté,
goat cheese, mint, lemon
6 290 Ft / 18,2 €
(7, 8, 9) V

וודקה
VODKA
פאקרי, עגבנייה, ספק, פרמזן
לימון, פטרוזיליה
Paccheri, tomato, speck ham,
parmesan, lemon, parsley
6 890 Ft / 20 €
(1, 3, 7)

בורטה מעושנת
SMOKED BURRATA
ניוקי, רוטב עגבניות, גרנה פדנו, לימון
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon
6 290 Ft / 18,2 €
(1, 3, 7, 9) V

לזניה ירוקה
GREEN LASAGNA
ראגו בולונז, בשמל, פרמזן
Bolognese, bechamel, parmesan
6 490 Ft / 18,8 €
(1, 3, 7, 9, 12)

פטריות יער
WILD MUSHROOM
סליאטלה, רוטב פטריות, שמנת, גרנה פדאנו
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano
5 990 Ft / 17,4 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

סלמון
SALMON
רבילי, זעפרן, תרד, קוויאר פורל
Ravioli, saffron, spinach, trout caviar
7 190 Ft / 20,8 €
(1, 3, 4, 7, 14)

פירות ים
SEAFOOD
ספגטי, צדפות שחורות, קלמרי, שרימפס, שום, יין לבן
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine
9 890 Ft / 28,7 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

אנו מכינים גם פסטות ללא גלוטן. אנא שאל את המלצר.
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

תירקיע הנמ / MAIN DISH

פרמיג'אנה די מלנצנה
PARMIGIANA DI MELANZANE
חציל, פיור די לאטה, פרמזן
עגבניות, שמן בזיליקום
Eggplant, fior di latte,
parmesan, tomato, basil oil
5 790 Ft / 16,8 €
(7) V

שרימפס במחבת
PAN-ROASTED PRAWN
רוטב עגבניות פיקנטי
לחם מחמצת צלוי
Spicy tomato sauce,
toasted sourdough bread
7 590 Ft / 22 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

חזה ברווז
DUCK BREAST
זוקיני במרינדה
ועל הגריל, סלט, ויניגרט
Marinated and grilled zucchini,
mixed salad, TG vinaigrette
9 490 Ft / 27,5 €
(3, 9, 10, 12)

לברק
SEA BASS
ארטישוק, סלט רוקט
Artichoke, rocket salad
9 490 Ft / 27,5 €
(4, 10, 12)

קלמרי פריך
CALAMARI FRITTI
שמן בזיליקום
Basil aioli
8 490 Ft / 24,6 €
(1, 3, 12, 14)

וובאטהמ תוציפ / WOOD OVEN PIZZA

קאצ'ו די פפה
קרפצ'יו פילה בקר, כמהין שחורות
פורצ'יני, פטרזיליה, פיור די לאטה
beef tenderloin carpaccio, black truffle,
porcini, parsley, fior di latte
10 490 Ft / 30,4 € (1, 7)

מרגריטה די אנג'לו
עגבניות מבושלות, מוצרלה,
פקוריני, שמן בזיליקום
Cooked tomato sauce, mozzarella,
pecorino, basil oil
5 890 Ft / 17,1 € (1, 7) V

בופלינה
רוטב עגבניות, מוצרלה די בופאלו,
עגבניות שרי, בזיליקום
Tomato sauce, buffalo mozzarella,
cherry tomato, basil
6 290 Ft / 18,2 € (1, 7) V

פיצה מורטדלה
מורטדלה, פפרונצ'ינו, בוראטה
Mortadella, pepperoncino, burrata
7 290 Ft / 21,1 € (1, 7)

זוקיני
זוקיני במרינדה ועל הגריל, גבינת עיזים, פיסטוק, נענע
Grilled and marinated zucchini,
goat cheese, pistachio, mint
6 490 Ft / 18,8 € (1, 7, 8) V

אברוצה
רוטב עגבניות, מוצרלה, סלמי פיקנטי, שינקן
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham
6 590 Ft / 19,1 € (1, 7) CS / H

אמיליאנה
רוטב עגבניות, מוצרלה,
שינקן מפרמה, פרמזן
Tomato sauce, mozzarella,
prosciutto di Parma, parmesan
6 590 Ft / 19,1 € (1, 7)

טי ג'י
רוטב עגבניות, חזה ברווז מעושן,
פרמזן, בצל אדום מקורמל, צ'ילי
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
המדא יחופת, ירש תוינבג, סיפלצ, וניצל יתיז
Leccino olives, caper,
cherry tomato, potato
17 790 Ft / 51,6 € (4, 12)

קאצ'ו א פפה
CACIO E PEPE
ספגטי, פקוריני, פלפל שחור, דינון,
כמהין קאצ'ו
Spaghetti, pecorino, black pepper,
squid, truffle oil
9 290 Ft / 26,9 € (1, 3, 4, 7, 14)

קוטלטה
COTOLETTA
ירך עגל מטוגן, בשר חזיר,
רוטב פרמזן, מרווה
Fried veal loin, speck ham,
parmesan sauce, sage
20 790 Ft / 60,3 € (1, 3, 7)

תפוחי אדמה עם פטריות טרופ
TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO
פרמזן, טימין
Parmesan, thyme
5 190 Ft / 15 € (7) V

מנות שנעשות על גחלים / CHARCOAL GRILLED DISH

Side dish suggested

טי-בון / טומהוק
T-BONE / TOMAHAWK
טי-בון / טומהוק אומהה מעושן
Aged Omaha T-bone / Tomahawk
(min. 1100 g)
5 390 Ft / 15,6 € (100 g)

ריב-איי
RIB-EYE
ריב-איי אומהה
Omaha rib-eye
(min. 400 g)
6 490 Ft / 18,8 € (100 g)

סלמון
SALMON
סטייק סלמון בגריל
Grilled salmon steak
7 790 Ft / 22,6 € (4)

קלמרי
SQUID
קלמרי בגריל
Grilled squid
8 490 Ft / 24,6 €
(14)

כבש
LAMB
צלעות כבש
Lamb chops
11 990 Ft / 34,8 €

סינטה
FILET MIGNON
סינטה מאורוגוואי
Uruguayan grass-fed beef
15 990 Ft / 46,3 € (220 g)
כבד ברווז, כמהין, רוטב מצומצם-
+Foie gras, truffle, jus
8 500 Ft / 24,6 €

רטבים / SAUCE

כולם / all at 1 690 Ft / 4,9 €

אפונה
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

סלסה ורדה
SALSA VERDE
(4, 7, 12) V

יוש
JUS

תוספות / SIDE

כולם / all at 3 690 Ft / 10,7 €

תרד
SPINACH
שום, לימון, חמאה
Garlic, lemon, butter
(7) V

טי ג'י אינסלטה מיסטה
TG INSALATA MISTA
סלט אורגני, צנון, פרמזן
Bio salad, radish, parmesan
(7) V

קישואים צלויים
FRIED COURGETTE
פרמזן, שמן פטריות כמהין
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

תפוחי אפויים בטאבון
OVEN BAKED POTATO
גרמולטה
Gremolata
(12) V

1 € = 345 HUF

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

לופיט 15% ללוב וובשחה סוכס יכ ונלש סיחרואה דובכ תא ריהזהל שישקבמ ונא ריחמהמ 70% בייחנ, הנמ יצח תנמה לש הרקמב יכ ונלש סיחרואה דובכ תא ריהזהל שישקבמ ונא
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.

חזמ וגרלא
סיזוגא, 8. בלח, 7. היוס יזוגא, 6. סינטוב, 5. סיגד, 4. סיציב, 3. סינאיצטורק, 2. וטולג סיליכמה סינגד, 1. ווחמב סינגרלא
9. רילס, 10. לדרה, 11. מושמוש יערד, 12. מושמוש יערד, 13. סיטיפלוסו רופלוס ינצמה רד, 14. סיפולה ילופ, 15. סיפולה ילופ, 16. סיפולה ילופ, 17. סיפולה ילופ, 18. סיפולה ילופ, 19. סיפולה ילופ, 20. סיפולה ילופ.
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:

