

메뉴



MENU

전채 요리 / STARTER

ZÖLDBAB GREEN BEANS

Pecorino, kecskesajt, pisztácia,
citrom, focaccia

Pecorino, goat cheese,
pistachio, lemon, focaccia

4 490 Ft / 13 €

(7, 8) V

KÉKÚSZÓJÚ TONHAL CARPACCIO BLUEFIN TUNA CARPACCIO

Bazsalikom, citrom, olívaolaj

Basil, lemon, olive oil

6 290 Ft / 18,2 €

(4)

VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO

Borjú, tonhalkrém, szalmaburgonya,
marokkói citrom

Veal, tuna sauce, shoestring fries,
Moroccan lemon

7 290 Ft / 21,1 €

(4, 12)

홍합 MUSSELS

화이트와인, 파슬리, 레몬, 마늘

White wine, parsley, lemon, garlic

5 990 Ft / 17,4 €

(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 / 21,1 €

(1, 3, 12)

국물 요리 / SOUP

이탈리아 토마토 수프 ITALIAN TOMATO SOUP

바질 오일, 모짜렐라 토스트

Basil oil, mozzarella toast

3 990 Ft / 11,6 €

(1, 7, 9) V

계절 크림 수프 SEASONAL CREAM SOUP

직원에게 문의해 주세요

Please ask your waiter

3 990 Ft / 11,6 €

(7) V

소고기 수프 BEEF BROTH

고기 토르텔리니, 당근, 셀러리

Meat tortellini, carrot, celery

3 990 Ft / 11,6 €

(1, 3, 7, 9)

생선 수프 FISH SOUP

오징어, 홍합, 브란지노

Squid, black mussel, branzino

5 390 Ft / 15,6 €

(2, 4, 12, 14)

샐러드 / SALAD

케일 KALE

스트라치아텔라, 라디키오, 자두,
헤이즐넛, 그린오일

Stracciatella, radicchio,
seasonal fruit, hazelnut, green oil

6 190 Ft / 17,9 €

(5, 7, 10) V

부라타 BURRATA

각테일 토마토, 바질 오일,
말린 올리브

Cherry tomato, basil oil,
dried olive

6 690 Ft / 19,4 €

(7, 12) V

버섯 MUSHROOM

염소 치즈, 리코타, 어린 시금치,
말린 토마토, 레몬

Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon

6 190 Ft / 17,9 €

(7, 12) V

시저

TG CAESAR SALAD

닭고기 / 새우 / 로메인 상추,
바삭한 케이퍼, 파르메산, 참치

Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan

6 590 Ft / 19,1 €

KÉKÚSZÓJÚ TONHAL BLUEFIN TUNA

Avokádó, szárított paradicsom,

bébi spenót, TG vinaigrette

Avocado, sun-dried tomato,
baby spinach, TG vinaigrette

8 190 Ft / 23,7 €

(4, 10)

수제 파스타, 리조또 / HOMEMADE PASTA, RISOTTO

카르보나라

CARBONARA

리가토니, 관치알레 베이컨, 페코리노, 계란

Rigatoni, guanciale, pecorino, egg

5 890 Ft / 17,1 €

(1, 3, 7, 12)

볼로네제

BOLOGNESE

파파르렐레, 볼로네제 라구, 파르메산

Pappardelle, bolognese ragu, parmesan

6 290 Ft / 18,2 €

(1, 3, 7, 9, 12)

ZÖLDBORSÓ GREEN PEAS

Arborio rizs, fava bab, zöldborsókrém,
kecskesajt, menta, citrom

Arborio rice, fava beans, green peas velouté,
goat cheese, mint, lemon

6 290 Ft / 18,2 €

(7, 8, 9) V

VODKA

VODKA

Paccheri, paradicsom, speck sonka,
parmezán, citrom, petrezselyem

Paccheri, tomato, speck ham, parmesan, lemon, parsley

6 890 Ft / 20 €

(1, 3, 7)

훈제 부라타

SMOKED BURRATA

뇨키, 토마토 소스, 그라나 파다노, 레몬

Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon

6 290 Ft / 18,2 €

(1, 3, 7, 9) V

그린 라자나

GREEN LASAGNA

볼로냐 라구, 베샤멜, 파르메산

Bolognese, bechamel, parmesan

6 490 Ft / 18,8 €

(1, 3, 7, 9, 12)

숲버섯

WILD MUSHROOM

탈리아텔레, 버섯 베루테, 크림, 그라나파다노

Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano

5 990 Ft / 17,4 €

(1, 3, 7, 9, 12) V

LAZAC

SALMON

Ravioli, sáfrány, spenót, pisztráng kaviár

Ravioli, saffron, spinach, trout caviar

7 190 Ft / 20,8 €

(1, 3, 4, 7, 14)

해산물

SEAFOOD

스파게티, 홍합, 오징어, 새우, 마늘, 화이트 와인

Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine

9 890 Ft / 28,7 €

(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 라페, 파르메산,
토마토, 바질 오일
Eggplant, fior di latte, parmesan,
tomato, basil oil
5 790 Ft / 16,8 €
(7) V

팬 새우
PAN-ROASTED PRAWNS
매운 토마토 소스,
구운 사워도우 빵
Spicy tomato sauce,
toasted sourdough bread
7 590 Ft / 22 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

오리 가슴살
DUCK BREAST
Marinált és grillezett cukkini,
saláta, TG vinaigrette
Marinated and grilled zucchini,
mixed salad, TG vinaigrette
9 490 Ft / 27,5 €
(3, 9, 10, 12)

농어
SEA BASS
아티초크, 루꼴라 샐러드
Artichoke, rocket salad
9 490 Ft / 27,5 €
(4, 10, 12)

바삭한 오징어
CALAMARI FRITTI
바질 아이올리
Basil aioli
8 490 Ft / 24,6 €
(1, 3, 12, 14)

화덕 피자 / WOOD OVEN PIZZA

카르파초 네로
안심 카르파초, 송로버섯, 포르치니,
파슬리, 피오르 디 라페
beef tenderloin carpaccio, black truffle,
porcini, parsley, fior di latte
10 490 Ft / 30,4 € (1, 7)

마르게리타 디 안젤로
조리된 토마토, 모짜렐라,
페코리노, 바질 오일
Cooked tomato sauce, mozzarella,
pecorino, basil oil
5 890 Ft / 17,1 € (1, 7) V

부팔리나
토마토 소스, 버팔로 모짜렐라,
각테일 토마토, 바질
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
Grillezett és marinált cukkini,
kecskesajt, piztácia, menta
Grilled and marinated zucchini,
goat cheese, pistachio, mint
6 490 Ft / 18,8 € (1, 7, 8) V

아브루체세
토마토 소스, 모짜렐라, 매운 살라미, 햄
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham
6 590 Ft / 19,1 € (1, 7) CS / H

에밀리아나
토마토 소스, 모짜렐라,
파르마 햄, 파르메산
Tomato sauce, mozzarella,
prosciutto di Parma, parmesan
6 590 Ft / 19,1 € (1, 7)

TG
토마토 소스, 훈제 오리 가슴살, 파르메산,
캐러멜라이즈드 적양파, 고추
Tomato sauce, smoked duck breast, parmesan,
caramelized onion, chili
6 790 Ft / 19,7 € (1, 7, 12) CS / H

TG 시그니처 / 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 olíva, kapribogyó,
kaktélpáradicsom, burgonya
Leccino olives, caper,
cherry tomato, potato
17 790 Ft / 51,6 € (4, 12)

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

코틀레타
COTOLETTA
송아지 커틀릿, 스펙,
파르메산 소스, 세이지
Fried veal loin, speck ham,
parmesan sauce, sage
20 790 Ft / 60,3 € (1, 3, 7)

트러플 감자 / 감자푸레
**TRUFFLE FRIES /
MASHED POTATO**
파르메산, 타임
Parmesan, thyme
5 190 Ft / 15 € (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 / 15,6 € (100 g)

립아이
RIB-EYE
오마하 립아이
(최소 400g)
Omaha rib-eye
(min. 400 g)
6 490 Ft / 18,8 € (100 g)

연어
SALMON
구운 연어 스테이크
Grilled salmon steak
7 790 Ft / 22,6 € (4)

오징어
SQUID
구운 오징어
Grilled squid
8 490 Ft / 24,6 €
(14)

양고기
LAMB
양갈비
Lamb chops
11 990 Ft / 34,8 €

안심
FILET MIGNON
우루과이 안심
Uruguayan grass-fed beef
15 990 Ft / 46,3 € (220 g)
+오리 간, 트러플, 육즙 소스
+Foie gras, truffle, jus
8 500 Ft / 24,6 €

소스 / SAUCE

모두 / all at 1 690 Ft / 4,9 €

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 / 10,7 €

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 € = 345 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.
친애하는 고객님께 알립니다: 반份 음식 주문 시 가격의 70%가 청구됩니다.

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.

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

for further languages:



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

f tomgeorgebudapest @ Tom George Osteria w tomgeorge.hu

wifi: TGFREE password: italiano