

МЕНЮ



MENU

ЗАКУСКИ / *STARTER*

ЗЕЛЁНАЯ ФАСОЛЬ *GREEN BEANS*

пекорино, козий сыр, фисташки,
лимон, фокачча
Pecorino, goat cheese,
pistachio, lemon, focaccia

4 490 Ft / 13 €
(7, 8) V

ВИТЕЛЛО ТОННАТО *VITELLO TONNATO*

телятина, крем из тунца,
картофель пай, марокканский лимон
Veal, tuna sauce, shoestring fries,
Moroccan lemon

7 290 Ft / 21,1 €
(4, 12)

КАРПАЧЧО ИЗ ГОЛУБОГО ТУНЦА *BLUEFIN TUNA CARPACCIO*

базилик, лимон, оливковое масло
Basil, lemon, olive oil

6 290 Ft / 18,2 €
(4)

ЧЁРНЫЕ МИДИИ *MUSSELS*

белое вино, петрушка, лимон, чеснок
White wine, parsley, lemon, garlic

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

ТАТАР ИЗ ФИЛЕ *BEEF TARTARE*

вяленые помидоры, айоли,
соус-жю, копченая паприка
Sundried tomato, aioli, jus,
smoked paprika

7 290 Ft / 21,1 €
(1, 3, 12)

СУПЫ / *SOUP*

ИТАЛЬЯНСКИЙ ТОМАТНЫЙ СУП *ITALIAN TOMATO SOUP*

базиликовое масло, тост с моцареллой
Basil oil, mozzarella toast

3 990 Ft / 11,6 €
(1, 7, 9) V

СЕЗОННЫЙ КРЕМ-СУП *SEASONAL CREAM SOUP*

пожалуйста, спросите у официанта
Please ask your waiter

3 990 Ft / 11,6 €
(7) V

СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ *BEEF BROTH*

мясные тортеллини, морковь, сельдерей каракатицы, черные мидии, бранзино
Meat tortellini, carrot, celery
Squid, black mussel, branzino

3 990 Ft / 11,6 €
(1, 3, 7, 9)

РЫБНЫЕ СУПЫ *FISH SOUP*

5 390 Ft / 15,6 €
(2, 4, 12, 14)

САЛАТЫ / *SALAD*

КЕЙЛ *KALE*

страчателла, радиккьо, сезонные
фрукты, фундук, зелёное масло
Stracciatella, radicchio,
seasonal fruit, hazelnut, green oil

6 190 Ft / 17,9 €
(5, 7, 10) V

ГРИБ *MUSHROOM*

Молодой шпинат, вяленые помидоры,
козий сыр, пармезан, лимон
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sundried tomato, lemon

6 190 Ft / 17,9 €
(7, 12) V

БУРРАТА *BURRATA*

помидоры черри, базиликовое масло,
сушеные оливки
Cherry tomato, basil oil,
dried olive

6 690 Ft / 19,4 €
(7, 12) V

ЦЕЗАРЬ ТГ *TG CAESAR SALAD*

курица/креветки
салат ромэн, хрустящие
каперсы, пармезан
Chicken / prawn Romaine lettuce,
crispy caper, parmesan

6 590 Ft / 19,1 €

ГОЛУБОЙ ТУНЕЦ *BLUEFIN TUNA*

авокадо, вяленый томат,
молодой шпинат, винегрет TG
Avocado, sun-dried tomato,
baby spinach, TG vinaigrette

8 190 Ft / 23,7 €
(4, 10)

ДОМАШНЯЯ ПАСТА, РИЗОТТО / *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

КАРБОНАРА *CARBONARA*

ригатони, бекон гуанчиале, пекорино, яйцо
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg

5 890 Ft / 17,1 €
(1, 3, 7, 12)

БОЛОНЬЕЗЕ *BOLOGNESE*

паппарделле, болоньезе рагу, пармезан
Pappardelle, bolognese ragu, parmesan

6 290 Ft / 18,2 €
(1, 3, 7, 9, 12)

ЗЕЛЁНЫЙ ГОРОШЕК *GREEN PEAS*

рис арборио, бобы фава, крем из зелёного горошка,
козий сыр, мята, лимон
Arborio rice, fava beans, green peas velouté,
goat cheese, mint, lemon

6 290 Ft / 18,2 €
(7, 8, 9) V

VODKA *VODKA*

паккери, томат, спек,
пармезан, лимон, петрушка
Paccheri, tomato, speck ham,
parmesan, lemon, parsley

6 890 Ft / 20 €
(1, 3, 7)

КОПЧЕНАЯ БУРРАТА *SMOKED BURRATA*

ньокки, томатный соус, грана падано, лимон
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon

6 290 Ft / 18,2 €
(1, 3, 7, 9) V

ЗЕЛЕНАЯ ЛАЗАНЬЯ *GREEN LASAGNA*

рагу болоньезе, бешамель, пармезан
Bolognese, bechamel, parmesan

6 490 Ft / 18,8 €
(1, 3, 7, 9, 12)

ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ *WILD MUSHROOM*

Тальятелле, грибной велюте, сливки, Грана Падано
Tagliatelle, mushroom velouté, double cream, grana padano

5 990 Ft / 17,4 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

ЛОСОСЬ *SALMON*

равиоли, шафран, шпинат, икра форели
Ravioli, saffron, spinach, trout caviar

7 190 Ft / 20,8 €
(1, 3, 4, 7, 14)

МОРЕПРОДУКТЫ *SEAFOOD*

Спагетти, черные мидии, кальмары,
краб, чеснок, белое вино
Spaghetti, black mussel, squid, prawn, garlic, white wine

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

Наша паста также может быть безглютеновая.
Пожалуйста, спросите у официанта!
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN DISH

БАКЛАЖАНЫ ПАРМИДЖАНСКИЕ
PARMIGIANA DI MELANZANE
баклажаны, фиор ди латте, пармезан,
помидоры, базиликовое масло
Eggplant, fior di latte,
parmesan, tomato, basil oil

5 790 Ft / 16,8 €
(7) V

КРЕВЕТКИ НА СКОВОРОДЕ
PAN-ROASTED PRAWNS
пряный томатный соус,
поджаренный хлеб на закваске
Spicy tomato sauce,
toasted sourdough bread
7 590 Ft / 22 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12) CS / H

УТИНАЯ ГРУДКА
DUCK BREAST
маринованные и жареные
цуккини, салат, винегрет TG
Marinated and grilled zucchini,
mixed salad, TG vinaigrette
9 490 Ft / 27,5 €
(3, 9, 10, 12)

МОРСКОЙ ОКУНЬ
SEA BASS
артишок, салат из рукколы
Artichoke, rocket salad
9 490 Ft / 27,5 €
(4, 10, 12)

ХРУСТЯЩАЯ КАРАКАТИЦА
CALAMARI FRITTI
айоли с базиликом
Basil aioli
8 490 Ft / 24,6 €
(1, 3, 12, 14)

ПИЦЦА НА ДРОВАХ / WOOD OVEN PIZZA

КАРПАЧЧО НЕРО
Карпаччо из говяжьей вырезки, чёрный трюфель,
белые грибы, петрушка, фьор ди латте
beef tenderloin carpaccio, black truffle,
porcini, parsley, fior di latte
10 490 Ft / 30,4 € (1, 7)

МАРГЕРИТА ДИ АНЖЕЛО
вареные помидоры, моцарелла,
пекорино, базиликовое масло
Cooked tomato sauce, mozzarella,
pecorino, basil oil
5 890 Ft / 17,1 € (1, 7) V

БУФАЛИНА
томатный соус, моцарелла из буйволиного
молока, помидоры черри, базилик
Tomato sauce, buffalo mozzarella,
cherry tomato, basil
6 290 Ft / 18,2 € (1, 7) V

ПИЦЦА МОРТАДЕЛЛА
мортаделла, пепперончини, буррата
Mortadella, pepperoncino, burrata
7 290 Ft / 21,1 € (1, 7)

ЦУКИНИ
маринованные и жареные цуккини,
козий сыр, фисташки, мята
Grilled and marinated zucchini,
goat cheese, pistachio, mint
6 490 Ft / 18,8 € (1, 7, 8) V

АБРУЦЦИ
томатный соус, моцарелла, острая салями, ветчина
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham
6 590 Ft / 19,1 € (1, 7) CS / H

МИЛЬЯНА
томатный соус, моцарелла, пармская
ветчина, пармезан
Tomato sauce, mozzarella,
prosciutto di Parma, parmesan
6 590 Ft / 19,1 € (1, 7)

TG
Томатный соус, копченая утиная грудка, пармезан,
карамелизированный красный лук, перец чили
Tomato sauce, smoked duck breast, parmesan,
caramelized onion, chili
6 790 Ft / 19,7 € (1, 7, 12) CS / H

TG SIGNATURE

FASZÉNEN 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
оливки leccino, каперсы,
томаты черри, картофель
Leccino olives, caper,
cherry tomato, potato
17 790 Ft / 51,6 € (4, 12)

CACIO E PEPE
CACIO E PEPE
спагетти, пекорино, чёрный перец,
кальмар, трюфельное масло
Spaghetti, pecorino, black pepper,
squid, truffle oil
9 290 Ft / 26,9 € (1, 3, 4, 7, 14)

КОТОЛЕТТА
COTOLETTA
жареная телячья корейка, шпик,
соус пармезан, шалфей
Fried veal loin, speck ham,
parmesan sauce, sage
20 790 Ft / 60,3 € (1, 3, 7)

КАРТОФЕЛЬ С ТРЮФЕЛЕМ / ПЮРЕ
*TRUFFLE FRIES /
MASHED POTATO*
пармезан, тимьян
Parmesan, thyme
5 190 Ft / 15 € (7) V

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ CHARCOAL GRILLED DISH

Side dish suggested

ТИ-БОН / ТОМАГАВК
T-BONE / TOMAHAWK
выдержанный Омаха ти-бон /
томагавк
Aged Omaha T-bone / Tomahawk
(min. 1100 g)
5 390 Ft / 15,6 € (100 g)

РИБАЙ
RIB-EYE
Омаха рибай
Omaha rib-eye
(min. 400 g)
6 490 Ft / 18,8 € (100 g)

ЛОСОСЬ
SALMON
стейк из лосося на гриле
Grilled salmon steak
7 790 Ft / 22,6 € (4)

КАРАКАТИЦА
SQUID
каракатица на гриле
Grilled squid
8 490 Ft / 24,6 €
(14)

БАРАНИНА
LAMB
бараньи ребрышки
Lamb chops
11 990 Ft / 34,8 €

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА
FILET MIGNON
уругвайская вырезка
Uruguayan grass-fed beef
15 990 Ft / 46,3 € (220 g)
+Утиная печень, трюфель, жу
+Foie gras, truffle, jus
8 500 Ft / 24,6 €

СОУСЫ / SAUCE

все / all at 1 690 Ft / 4,9 €

ЗЕЛЕНЬЙ ГОРОШЕК
GREEN PEPPER SAUCE
(7, 12) V

САЛЬСА ВЕРДЕ
SALSA VERDE
(4, 7, 12) V

ДЖУС
JUS
(12)

ГАРНИРЫ / SIDE

все / all at 3 690 Ft / 10,7 €

ШПИНАТ
SPINACH
чеснок, лимон, сливочное масло
Garlic, lemon, butter
(7) V

ИНСАЛАТА МИСТА ТГ
TG INSALATA MISTA
органический салат, редис, пармезан
Bio salad, radish, parmesan
(7, 10, 12) V

ЖАРЕННЫЕ ЦУККИНИ
FRIED COURGETTE
пармезан, трюфельное масло
Parmesan, truffle oil
(1, 7) V

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
OVEN BAKED POTATO
гремолата
Gremolata
(12) V

1 € = 345 HUF

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

Обратите внимание, что окончательный счет включает плату за обслуживание в размере 15%.
Обратите внимание, что при заказе половины порции блюда мы взимаем 70% от стоимости.
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.

ПИЩЕВЫЕ АЛЛЕРГЕНЫ: 1. Крупы, содержащие глютен, 2. Ракообразные, 3. Яйца, 4. Рыба, 5. Арахис, 6. Соевые бобы, 7. Молоко, 8. Орехи, 9. Сельдерей, 10. Горчица, 11. Кунжут, 12. Диоксид серы/сульфиты, 13. Люпин, 14. Моллюски (ракушки, кальмары, осьминоги)
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

📍 tomgeorgebudapest 📞 Tom George Osteria 🌐 tomgeorge.hu

wifi: TGFREE password: italiano