

MENU



MENU

ENTRÉES / *STARTER*

HARICOTS VERTS
GREEN BEANS
pecorino, fromage de chèvre,
pistaches, citron, focaccia
Pecorino, goat cheese,
pistachio, lemon, focaccia
4 490 Ft / 13 €
(7, 8) V

VITELLO TONNATO
VITELLO TONNATO
veau, crème de thon, pommes paille,
citron confit marocain
Veal, tuna sauce, shoestring fries,
Moroccan lemon
7 290 Ft / 21,1 €
(4, 12)

CARPACCIO DE THON ROUGE
BLUEFIN TUNA CARPACCIO
basilic, citron, huile d'olive
Basil, lemon, olive oil
6 290 Ft / 18,2 €
(4)

MOULES
MUSSELS
vin blanc, persil, citron, ail
White wine, parsley, lemon, garlic
5 990 Ft / 17,4 €
(1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)

TARTARE DE FILET DE BŒUF
BEEF TARTARE
tomates séchées, aïoli, jus, paprika fumé
Sundried tomato, aioli, jus,
smoked paprika
7 290 Ft / 21,1 €
(1, 3, 12)

SOUPES / *SOUP*

SOUPE DE TOMATES À L'ITALIENNE
ITALIAN TOMATO SOUP
huile de basilic, toast à la mozzarella
Basil oil, mozzarella toast
3 990 Ft / 11,6 €
(1, 7, 9) V

VELOUTÉ DE SAISON
SEASONAL CREAM SOUP
Veuillez vous renseigner
auprès de votre serveur
Please ask your server
3 990 Ft / 11,6 €
(5, 7, 8) V

BOUILLON DE BŒUF
BEEF BROTH
tortellini à la viande, carotte, céleri
Meat tortellini, carrot, celery
3 990 Ft / 11,6 €
(1, 3, 7, 9)

SOUPE DE POISSON
FISH SOUP
calamar, moules, bar
Squid, mussels, branzino
5 390 Ft / 15,6 €
(2, 4, 12, 14)

SALADES / *SALAD*

CHOU KALE
KALE
stracciatella, radicchio, fruit de saison,
noisettes, huile verte
Stracciatella, radicchio,
seasonal fruit, hazelnut, green oil
6 190 Ft / 17,9 €
(5, 7, 10) V

CHAMPIGNONS
MUSHROOM
fromage de chèvre, ricotta, jeunes pousses
d'épinards, tomates séchées, citron
Goat cheese, ricotta, baby spinach,
sun-dried tomato, lemon
6 190 Ft / 17,9 €
(7, 12) V

BURRATA
BURRATA
tomates cerises, huile de basilic,
olives séchées
Cherry tomato,
basil oil, dried olives
6 690 Ft / 19,4 €
(7, 12) V

CÉSAR TG
TG CAESAR SALAD
poulet / crevettes
Chicken / prawns
laitue romaine, câpres croustillantes, parmesan
Romaine lettuce, crispy caper, parmesan
6 590 Ft / 19,1 €

THON ROUGE
BLUEFIN TUNA
avocat, tomates séchées,
jeunes pousses d'épinards, vinaigrette TG
Avocado, sun-dried tomato,
baby spinach, TG vinaigrette
8 190 Ft / 23,7 €
(4, 10)

PÂTES FRAÎCHES ET RISOTTO / *HOMEMADE PASTA, RISOTTO*

CARBONARA
CARBONARA
rigatoni, guanciale, pecorino, œuf
Rigatoni, guanciale, pecorino, egg
5 890 Ft / 17,1 €
(1, 3, 7, 12)

BOLOGNESE
BOLOGNESE
pappardelle, ragù bolognais, parmesan
Pappardelle, bolognese ragout, parmesan
6 290 Ft / 18,2 €
(1, 3, 7, 9, 12)

PETITS POIS
GREEN PEAS
riz arborio, fèves, crème de petits pois,
fromage de chèvre, menthe, citron
Arborio rice, fava beans, green peas velouté,
goat cheese, mint, lemon
6 290 Ft / 18,2 €
(7, 8, 9) V

VODKA
VODKA
paccheri, tomate, speck, parmesan, citron, persil
Paccheri, tomato, speck ham, parmesan, lemon, parsley
6 890 Ft / 20 €
(1, 3, 7)

BURRATA FUMÉE
SMOKED BURRATA
gnocchi, sauce tomate, grana padano, citron
Gnocchi, tomato sauce, grana padano, lemon
6 290 Ft / 18,2 €
(1, 3, 7, 9) V

LASAGNES VERTES
GREEN LASAGNA
ragù bolognais, béchamel, parmesan
Bolognese, bechamel, parmesan
6 490 Ft / 18,8 €
(1, 3, 7, 9, 12)

CHAMPIGNONS DES BOIS
WILD MUSHROOM
tagliatelle, velouté de champignons,
crème, grana padano
Tagliatelle, mushroom velouté,
double cream, grana padano
5 990 Ft / 17,4 €
(1, 3, 7, 9, 12) V

SAUMON
SALMON
ravioli, safran, épinards, œufs de truite
Ravioli, saffron, spinach, trout caviar
7 190 Ft / 20,8 €
(1, 3, 4, 7, 14)

FRUITS DE MER
SEAFOOD
spaghetti, moules, calamar,
crevettes, ail, vin blancr
Spaghetti, mussels, squid,
prawns, garlic, white wine
9 890 Ft / 28,7 €
(1, 2, 3, 4, 9, 12, 14)

Nos pâtes peuvent également être préparées sans gluten.
Veuillez vous renseigner auprès de votre serveur.
We can make our dishes with gluten-free pasta.
Please ask your server.

PLATS / *MAIN DISH*

PARMIGIANA DI MELANZANE *PARMIGIANA DI MELANZANE*

aubergine, fior di latte, parmesan,
tomate, huile de basilic
Eggplant, fior di latte,
parmesan, tomato, basil oil

5 790 Ft / 16,8 €
(7) V

CREVETTES À LA POÊLE *PAN-ROASTED PRAWNS*

sauce tomate relevée,
pain au levain grillé
Spicy tomato sauce,
toasted sourdough bread

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

MAGRET DE CANARD *DUCK BREAST*

courgettes marinées et grillées,
salade, vinaigrette TG
Marinated and grilled zucchini,
mixed salad, TG vinaigrette

9 490 Ft / 27,5 €
(3, 9, 10, 12)

BAR *SEA BASS*

artichaut, salade de roquette
Artichoke, rocket salad

9 490 Ft / 27,5 €
(4, 10, 12)

CALAMARS CROUSTILLANTS *CALAMARI FRITTI*

aïoli au basilic
Basil aioli

8 490 Ft / 24,6 €
(1, 3, 10, 12, 14)

PIZZAS AU FEU DE BOIS / *WOOD OVEN PIZZA*

CARPACCIO NERO

carpaccio de filet de bœuf, truffe,
cèpes, persil, fior di latte
beef tenderloin carpaccio, black truffle,
porcini, parsley, fior di latte

10 490 Ft / 30,4 € (1, 7)

MARGHERITA DI ANGELO

tomates cuites, mozzarella,
pecorino, huile de basilic
Cooked tomato sauce, mozzarella,
pecorino, basil oil

5 890 Ft / 17,1 € (1, 7) V

BUFALINA

sauce tomate, mozzarella de bufflonne,
tomates cerises, basilic
Tomato sauce, buffalo mozzarella,
cherry tomato, basil

6 290 Ft / 18,2 € (1, 7) V

PIZZA MORTADELLA

mortadelle, piment, burrata
Mortadella, pepperoncino, burrata

7 290 Ft / 21,1 € (1, 7)

COURGETTE

courgettes grillées et marinées,
fromage de chèvre, pistaches, menthe
Grilled and marinated zucchini,
goat cheese, pistachio, mint

6 490 Ft / 18,8 € (1, 7, 8) V

ABRUZZESE

sauce tomate, mozzarella, salami piquant, jambon
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham

6 590 Ft / 19,1 € (1, 7) CS / H

EMILIANA

sauce tomate, mozzarella,
jambon de Parme, parmesan
Tomato sauce, mozzarella,
prosciutto di Parma, parmesan

6 590 Ft / 19,1 € (1, 7)

TG

sauce tomate, magret de canard fumé,
parmesan, oignon rouge caramélisé, piment
Tomato sauce, smoked duck breast, parmesan,
caramelized onion, chili

6 790 Ft / 19,7 € (1, 7, 12) CS / H

SIGNATURE TG

BAR ENTIER GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS

CHARCOAL GRILLED BRANZINO

veuillez vous renseigner auprès de votre serveur / Please ask your server

3 490 Ft / 10,1 € (4) (100g)

ORATA ALL' ISOLANA

ORATA ALL' ISOLANA

olives Leccino, câpres,
tomates cerises, pommes de terre
Leccino olives, caper,
cherry tomato, potato

17 790 Ft / 51,6 € (4, 12)

CACIO E PEPE

CACIO E PEPE

spaghetti, pecorino, poivre noir,
calamar, huile de truffe
Spaghetti, pecorino, black pepper,
squid, truffle oil

9 290 Ft / 26,9 € (1, 3, 4, 7, 14)

COTOLETTA

COTOLETTA

côte de veau panée, speck,
sauce au parmesan, sauge
Fried veal loin, speck ham,
parmesan sauce, sage

20 790 Ft / 60,3 € (1, 3, 7)

FRITES À LA TRUFFE / PURÉE DE POMMES DE TERRE *TRUFFLE FRIES / MASHED POTATO*

parmesan, thym
Parmesan, thyme

5 190 Ft / 15 € (7) V

GRILLADES AU CHARBON DE BOIS *CHARCOAL GRILLED DISH*

Köret választása javasolt

Side dish suggested

T-BONE / TOMAHAWK *T-BONE / TOMAHAWK*

T-bone / tomahawk Omaha maturé
Aged Omaha T-bone / Tomahawk
(min. 1100 g)

5 390 Ft / 15,6 € (100 g)

RIB-EYE *RIB-EYE*

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

6 490 Ft / 18,8 € (100 g)

LAZAC *SALMON*

steak de saumon grillé
Grilled salmon steak

7 790 Ft / 22,6 € (4)

FILET DE BŒUF *FILET MIGNON*

bœuf uruguayen nourri à l'herbe
Uruguayan grass-fed beef

15 990 Ft / 46,3 € (220 g)

+foie gras de canard, truffe, jus
+Foie gras, truffle, jus

8 500 Ft / 24,6 €

SAUCES / *SAUCE*

au choix / all at 1 690 Ft / 4,9 €

POIVRE VERT *GREEN PEPPER SAUCE*

(7, 12) V

SALSA VERDE *SALSA VERDE*

(4, 7, 12) V

JUS *JUS*

(12)

ACCOMPAGNEMENTS / *SIDE*

au choix / all at 3 690 Ft / 10,7 €

ÉPINARDS *SPINACH*

ail, citron, beurre
Garlic, lemon, butter

(7) V

TG INSALATA MISTA *TG INSALATA MISTA*

salade bio, radis, parmesan
Bio salad, radish, parmesan

(7, 10, 12) V

COURGETTES RÔTIES *FRIED COURGETTE*

parmesan, huile de truffe
Parmesan, truffle oil

(1, 7) V

POMMES DE TERRE AU FOUR *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).

Nous informons notre aimable clientèle que le montant total de l'addition comprend des frais de service de 15 %.
Nous informons notre aimable clientèle qu'en cas de commande d'une demi-portion, 70 % du prix du plat sera facturé.
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.

ÉTELALLERGÉNEK: 1. Céréales contenant du gluten, 2. Crustacés, 3. Œufs, 4. Poisson, 5. Arachides, 6. Soja, 7. Lait, 8. Fruits à coque, 9. Céleri, 10. Moutarde, 11. Graines de sésame, 12. Dioxyde de soufre et sulfites, 13. Lupin, 14. Mollusques — coquillages, calamar, poulpe
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