

V: Vegetáriánus ételek
ÉTELALLERGÉNEK: 1. Gluténtartalmú gabonafélék, 2. Rákfélék,
3. Tojás, 4. Hal, 5. Földimogyoró, 6. Szójabab,
7. Tej, 8. Diófélék, 9. Zeller, 10. Mustár, 11. Szezámmag, 12. Kén-dioxid és szulfitok,
13. Csillagfürt, 14. Puhatestűek (kagyló, tintahal, polip)

V: Vegetarian
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

WELCOME

MAGNUM FOSS MARAI PROSECCO BRUT DOCG (0,15 L)
VALDOBBIADENE

ELŐÉTELEK / *STARTERS*

Marhatatár, aioli, szarvasgomba, zöldek
Beef tartare, aioli, truffle, fresh leaves (3, 10)

Libamáj terrine, csipkebogyólekvár, marinált hagyma, briós
Goose liver terrine, rosehip jam, marinated onion, brioche (1, 7)

Vörösrák carpaccio, grapefruit, bergamott, tárkony
Red prawn carpaccio, grapefruit, bergamot, tarragon (2)

Cékla carpaccio, kecskesajt, pekándió (V)
Beetroot carpaccio, goat cheese, pecans (V) (7, 8)

TÉSZTAÉTELEK / *PASTA DISHES*

Padlizsán lasagne, borjú, mozzarella, parmezán, paradicsomszósz
Eggplant lasagne, veal, mozzarella, parmesan, tomato sauce (1, 3, 7)

Cacio e pepe rigatoni, szarvasgomba, tintahal
Cacio e pepe rigatoni, truffle, squid (1, 4, 7, 9, 14)

Homár, házi spagetti, koktélparadicsom
(gluténmentes opció: tagliatelle)
Lobster, homemade spaghetti, cherry tomatoes
(gluten - free option: tagliatelle) (1, 2, 3, 4, 7, 9)

Sütőtökös cappellacci, kecskesajt,
barna vaj, zsálya, törökmogyoró (V)
Hokkaido squash cappellacci, goat cheese,
brown butter, sage, hazelnut (V) (1, 3, 7, 8)

FŐÉTELEK / *MAINS*

Rib-eye, grillezett zöldség, burgonyapüré
Rib-eye, grilled vegetables, mashed potato (7)

Toszkán borjúpofa, parmezános polenta, salsa verde
Tuscan veal cheek, parmesan polenta, salsa verde (4, 7, 9)

Kékúszójú tonhal steak,
vérnarancsos édeskömény-saláta, pisztácia
Bluefin tuna steak, blood orange fennel salad, pistachio (4, 8, 10)

Ördögszekér gomba, krémes polenta,
szarvasgombás parmezánmártás, sült kel (V)
King oyster mushroom, creamy polenta,
truffle parmesan sauce, roasted kale (V) (7, 9)

DESSZERT / *DESSERTS*

TG DESSZERT VÁLOGATÁS
TG DESSERT SELECTION (1, 3, 7, 8)
(Étcsokoládé-mousse, pisztácia, olívaolaj /
szicíliai gesztenyés cassata / birsalmás panna cotta)
(Dark chocolate mousse, pistachio, olive oil /
Sicilian chestnut cassata / quince panna cotta)

A MENÜ ÁRA:
54 990 FT + 15% SZERVÍZDÍJ / FŐ,
AMELY TARTALMAZ:
egy pohár welcome drinket, egy előételt, tésztaételt,
főételt, desszertet, ásványvizet
(San Pellegrino, Acqua Panna) és egy kávét vagy teát.

PRICE OF THE MENU:
159€ + 15 % SERVICE CHARGE FOR ONE PERSON,
WHICH INCLUDES:
A glass of welcome prosecco, one starter, pasta dish,
main and dessert, mineral water
(San Pellegrino, Acqua Panna), a coffee or tea.