

NEW YEAR'S EVE AT TOKIO

Celebrate New Year's Eve at Tokio with our exquisite Asian cuisine and a complimentary glass of champagne upon arrival.

Secure your spot for €137 per person, including a service charge, with a 100% consumable deposit. While we can't offer cash refunds, any extra charges on the night can be settled then. To secure your reservation, we kindly request a 100% deposit per person, which will be deducted from your final bill.

FOR RESERVATIONS PLEASE CALL US OR EMAIL US!

+ 36 70 333 2176

INFO@TOKIOBUDAPEST.COM

Cancellation Policy: You can cancel your reservation free of charge until December 28th. After that we are unable to refund the deposit.

WE WISH YOU A
GREAT NEW YEAR

WELCOME
Paul Goerg Brut Tradition Champagne 0,1l

IZAKAYA - ELŐÉTELEK

**HAMACHI
MEYONG PA**
hamachi, avokádó,
jalapeno, koriander
7 500 FT

TOTEMO WAGYU
sült rizs, wagyu,
gochujang, snidling
13 000 FT

BUROKKORI
vad brokkoli, tahini, nori
3 600 FT

WAGYU TATARUM
wagyu tatár, marinált
shimeji fűrjtojás
14 500 FT

**HAMACHI N
SHISO**
hamachi, shiso levél,
jalapeno,
szarvasgombás miso
6 800 FT

KOGETA
perzselt lazac, jalapeno relish,
masago, mirines szójaszós
4 500 FT

TUNA TATAKI
tonhal, ponzu, sake,
lilahagyma, daikon
8 500 FT

YAMI YAMI
lazactatár, avokádó, masago,
újthagyma, csípős ponzu
4 500 FT

KONGO SAKANA
lazac, tonhal, hamachi,
szójás szezámós öntet
8 000 FT

SARADA - SALÁTA

THAI - GO
bélszín csíkok,
lilahagyma, koriander, chili,
menta, lime
6 600 FT

HORENSO
bébi spenót, dry miso,
szarvasgomba, pirított hagyma
4 100 FT
+rák 1 200 FT

DRY MISO
ropogós tengeri süllő,
édesburgonya chips,
dry miso, zöldsaláta,
miso dresszing
6 300 FT

**WOKIO -
WOK ÉTELEK**

BEJITARIAN
tofu, shiitake, brokkoli,
cukorborsó, újthagyma, kesudió
6 200 FT

TAKE UDON
bélszín csíkok,
bambuszrügy, bazsalikom,
mogyoró, udon,
vörös curry
7 600 FT

SHOYU UDON
udon, marha, spárga,
szójaszós, tojássárgája
6 600 FT

MEINKOSU - FŐÉTELEK

KARIFURAWA

sült karfiol, kecskesajt,
jalapeno-koriander szósz
5 200 FT

SUZUKI

tengeri süllő filé, ponzu vaj,
ördögsekér gomba, brokkoli
8 800 FT

WAGYU SUTEKI

wagyu hátszín,
thai mogoró szósz
37 500 FT

KURABU

tempurázott puha páncélú rák,
koriander, szőlő, jalapeno, dashi
11 900 FT

KURODAI

fekete tőkehal, daikon,
saikyo miso szósz
14 500 FT

TOKIO ROLLIN

HOTTO KYURI

pácolt uborka, chili majonéz,
ropogós hagyma, koreai chili
3 000 FT

KRUSH

rák tempura, tonhal, lazac, masago,
avokádó, tempura morzsa,
teriyaki, csípős sajtszósz
5 000 FT

ODOROKI

perzselt lazac, masago, lazackaviár,
avokádó, sriracha, ponzu
5 200 FT

ABOTO

tofu, avokádó, wakame, szezám szósz
3 000 FT

FURANSUGO

Kápia paprika, avokádó, spárga, répa,
snidling, majonéz, csípős sajt szósz,
tempura morzsa
3 000 FT

KUMO

puha páncélú rák, uborka,
masago, wasabis majonéz
4 900 FT

TERIMAYO UNAGI

tempurában sült angolna, masago,
újhagyma, krémsajt,
bonito pehely, teriyaki, japán majonéz
4 000 FT

LEE

tonhal, lazac, masago, uborka,
koriander, chili, csípős majonéz
5 500 FT

CRAZY PANKO

pankoban sült pácolt retek, cheddar,
csípős tonhaltatár
5 000 FT

SAKE GURO

perzselt libamáj, lazac, angolna, masago,
lazackaviár, avokádó, újhagyma, teriyaki
11 000 FT

OKASI - DESSZERT

SENTAKU

mochi válogatás, csokoládé mousse,
miso karamell, tengeri só

A vacsora, 50 000 Ft + 15% szervízdíj / fő, amely tartalmaz,
egy pohár champagnet és egy desszertválogatást.
Az összeg lefogyasztható.

WELCOME
Paul Goerg Brut Tradition Champagne 0,1l

**IZAKAYA -
STARTERS**

HAMACHI MEYONG PA

hamachi, avocado,
jalapeno, cilantro
20,3 €

TOTEMO WAGYU

fried rice, wagyu,
gochujang, chives
35,1 €

BUROKKORI

wild broccoli, tahini, nori
9,7 €

WAGYU TATARUM

wagyu tartare, marinated
shimeji, quail egg
39,2 €

HAMACHI N SHISO

hamachi, shiso leaf,
jalapeno, truffle miso
18,4 €

KOGETA

seared salmon, jalapeno relish,
mirine and soya sauce
12,2 €

TUNA TATAKI

tuna, ponzu, sake,
red onion, daikon
23,0 €

YAMI YAMI

salmon tartare, avocado, masago,
spring onion, spicy ponzu
12,2 €

KONGO SAKANA

salmon, tuna, hamachi,
soya-sesame sauce
21,6 €

SARADA - SALAD

THAI - GO

beef tenderloin strips,
red onion, cilantro,
chili, mint, lime
17,8 €

HORENSO

baby spinach, dry miso,
truffle, fried onion
11,1 €
+prawn 3,2 €

DRY MISO

crispy sea bass,
sweet potato chips,
dry miso, salad,
miso dressing
17,0 €

**WOKIO -
WOK DISHES**

BEJITARIAN

tofu, shiitake,
broccoli, sugarpea,
green onion, cashew
16,8 €

TAKE UDON

tenderloin strips,
bamboo shoots, basil,
peanut, udon, red curry
20,5 €

SHOYU UDON

udon, beef, asparagus,
soy sauce, egg yolk
17,8 €

**MEINKOSU -
MAIN DISHES**

KARIFURAWA

grilled cauliflower, goat cheese,
jalapeno-cilantro sauce
14,1 €

SUZUKI

sea bass fillet, ponzu
butter, stinkhorn
mushroom, broccoli
23,8 €

WAGYU SUTEKI

wagyu sirloin steak,
thai peanut sauce
101,4 €

KURABU

tempura fried soft shell crab,
cilantro, grape, jalapeno, dashi
32,2 €

KURODAI

black cod, daikon,
saikyo-miso sauce
39,2 €

TOKIO ROLLIN

HOTTO KYURI

marinated cucumber,
chili mayonnaise, crunchy onion,
korean chili
8,1 €

KRUSH

shrimp tempura, tuna, salmon,
masago, avocado, tempura flakes,
teriyaki, spicy cheese sauce
13,5 €

ODOROKI

seared salmon, masago, ikura,
avocado, sriracha ponzu
14,1 €

ABOTO

tofu, avocado, wakame, sesame sauce
8,1 €

FURANSUGO

bell pepper, avocado, asparagus,
carrot, mayo, spicy cheese sauce,
tempura flakes
8,1 €

KUMO

soft shell crab, cucumber,
masago, wasabi mayo
13,2 €

TERIMAYO UNAGI

tempura fried eel,
masago, spring onion, cream cheese,
bonito flakes, teriyaki, japanese mayo
10,8 €

LEE

tuna, salmon, masago, cucumber,
cilantro, chili, spicy mayo
14,9 €

CRAZY PANKO

panko fried daikon,
cheddar, spicy tuna tartare
13,5 €

SAKE GURO

seared gooseliver, salmon, eel,
masago, ikura, avocado,
spring onion, teriyaki
29,7 €

**OKASI -
DESSERT**

SENTAKU

mochi selection,
chocolate mousse,
miso caramel, sea salt

The dinner is 137 € per person, plus a 15% service charge,
which includes a glass of champagne and a selection of desserts.

The amount is consumable.

1 € - 365 Ft

