



IZAKAYA

- ✓ **EDAMAME** 1 700 FT
soja hervida, sal marina 4,7 €
steamed soybean, sea salt
(6)
- ✓ **SPICY EDAMAME** 2 200 FT
soja hervida, chili, ajo, 6 €
jengibre, sal marina
steamed soybean, chili, garlic,
ginger, sea salt
(1, 6)
- ✓ **BUROKKORI** 3 600 FT
brócoli salvaje, tahini, nori 9,9 €
wild broccoli, tahini, nori
(1, 2, 4, 12)
- WAGYU TATARUM** 14 500 FT
tartar de wagyu, shimeji marinado, 39,7 €
huevos de codorniz
wagyu tenderloin tartare,
marinated shimeji, quail egg
(1, 3, 6, 10)
- ✓ **BOU** 2 800 FT
frijolillo tempura, salsa tempura 7,7 €
green bean tempura, tempura sauce
(1, 3, 4, 6, 12)
- CRISPYKKA** 5 900 FT
calamares crujientes, 16,2 €
mayonesa de aceite de chili
crispy squid, chili oil mayo
(11, 14)

IZAKAYA

TOKIO CHIZU 3 700 FT
roll frito en tempura, salmón, 10,1 €
aguacate, queso, salsa teriyaki
tempura fried roll, salmon,
avocado, cheese,
teriyaki sauce
(1, 3, 4, 6, 7)

GYOZA 3PEDAZOS 3 000 FT
cerdo mangalica, 8,2 €
5 especias chinas, col
mangalica, five spice,
cabbage
(1, 6, 11)

HAMACHI 7 500 FT
MEYONG PA 20,5 €
hamachi, aguacate,
jalapeño, cilantro
hamachi, avocado,
jalapeno, cilantro
(4)

ROCK SHRIMP 4 200 FT
tempura de langostino tigre, 11,5 €
mayonesa picante
tiger prawn tempura,
spicy mayo
(1, 2, 3)





SUPU

TOM YUM

sopa tradicional tailandesa, toronjil, hoja de lima, cerdo, colirrábano, espinacas tiernas
traditional thai soup, lemongrass, lime leaf, pork, kohlrabi, baby spinach

CERDO - PORK 4 200 FT
(1, 2, 3, 4, 7) 11,5 €

POLLO - CHICKEN 4 200 FT
(1, 2, 3, 4, 7) 11,5 €

CANGREJO - PRAWN 4 600 FT
(1, 2, 3, 4, 6) 12,6 €

✓ MISO TOFU 2 000 FT
tofu, wakame, cebollino 5,5 €
tofu, wakame, chives
(1, 6)

MISO RAMEN 4 600 FT
panceta de cerdo, maíz, huevo, 12,6 €
pasta ramen
pork belly, corn, egg,
ramen pasta
(1, 2, 3, 4, 6, 8, 11)



SARADA

- | | |
|---|----------|
| THAI - GO | 6 600 FT |
| tiras de solomillo,
cebolla roja, cilantro,
chili, menta, lima
<i>beef tenderloin strips,
red onion, cilantro,
chili, mint, lime</i> | 18,1 € |
| (1, 4, 6, 14) | |
| ✓ KORURABI | 3 100 FT |
| colirrábano, pimentón,
parmesano, miso, yuzu
<i>kohlrabi, bell pepper,
parmesan, miso, yuzu</i> | 8,5 € |
| (1, 3, 6, 7) | |
| ✓ MIKKUSU | 2 700 FT |
| ensalada de hojas, daikon,
rábano, vinagreta de yuzu
<i>mixed salad, daikon,
radish, yuzu vinaigrette</i> | 7,4 € |
| (1, 6) | |



<p>DRY MISO</p> <p>bacalao negro crujiente, chips de batata dulce, miso seco, ensalada verde, aliño de miso <i>crispy black cod,</i> <i>sweet potato chips,</i> <i>dry miso, salad,</i> <i>miso dressing</i></p> <p>(1, 4, 6, 11)</p>	<p>6 300 FT</p> <p>17,3 €</p>
<p>✓ HÖRENSÕ</p> <p>espinacas tiernas, miso seco, trufa, cebolla salteada <i>baby spinach, dry miso,</i> <i>truffle, fried onion</i></p> <p>(1, 3 ,6, 7)</p>	<p>4 100 FT</p> <p>11,2 €</p>
<p>CANGREJO - PRAWN</p> <p>(2)</p>	<p>1 200 FT</p> <p>3,3 €</p>

WOKIO

KHAO KHA MOO

panceta de cerdo, huevo,
ensalada de hierbas, salsa de
chile dulce, arroz jazmín
*pork belly, egg, herb salad,
sweet chili sauce, jasmine rice*
(1, 2, 3, 4, 6, 11)

5 800 FT
15,9 €

TAKE UDON

tiras de solomillo,
brotes de bambú, albahaca,
cacahuetes, udon, curry rojo
*tenderloin strips, bamboo
shoots, basil, peanut, udon,
red curry*
(1, 4, 5, 12)

7 600 FT
20,8 €



BEJITARIAN

tofu, shiitake, brécol, guisantes,
cebollita, anacardo
*tofu, shiitake, broccoli,
sugarpea, green onion, cashew*
(1, 4, 6, 8, 11)

6 200 FT
17 €



✓ **PAD THAI** 4 400 FT
fideos de arroz, cilantro, 12,1 €
zanahoria, huevo, brotes
de frijol mungo, cacahuetes
*rice noodle, cilantro,
carrot, egg, mung beans
sprout, peanut*
(1, 3, 4, 5, 6, 14)

POLLO - CHICKEN 5 000 FT
(1, 3, 4, 5, 6, 14) 13,7 €

CANGREJO - PRAWN 5 500 FT
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 14) 15,1 €

**PAD KRA
PAO NUEA** 5 900 FT
estofado tailandés picante 16,2 €
de ternera, huevo frito,
albahaca, arroz
*spicy thai tenderloin ragout,
sunny-side up egg, basil, rice*
(1, 4, 6, 12, 14)

SHŌYU UDON 6 600 FT
udon, ternera, espárragos, 18,1 €
salsa de soja, yema de huevo
*udon, beef, asparagus,
soy sauce, egg yolk*
(1, 2, 3, 4, 6)





MEINKOSU

- ✓ **KARIFURAWA** 5 200 FT
coliflor asada, queso de cabra,
salsa de jalapeño y cilantro
*grilled cauliflower, goat cheese,
jalapeno-cilantro sauce*
(7) 14,2 €
- SUZUKI** 8 800 FT
filete de lubina,
mantequilla de ponzu,
setas del diablo, brócoli silvestre
*sea bass fillet, ponzu butter,
stinkhorn mushroom,
wild broccoli*
(1, 5, 6, 7, 11) 24,1 €
- WAGYU SUTEKI** 200g 39 500 FT
solomillo wagyu,
salsa tailandesa de cacahuete
*wagyu sirloin steak,
thai peanut sauce*
(1, 5, 6, 8, 11) 108,2 €



MEINKOSU

KURODAI

bacalao negro, daikon,
salsa miso saikyo
*black cod, daikon,
saikyo-miso sauce*

(1, 4, 6, 11)

14 500 FT

39,7 €

KURABU

tempura de cangrejo de concha
blanda, cilantro, uvas,
jalapeño, dashi
*tempura fried soft shell crab,
cilantro, grape, jalapeno, dashi*

(1, 2, 3, 4, 6, 12)

11 900 FT

32,6 €



LOBSTER 5 900 FT / 100 GR

min. 400g

16,2 €

langosta a la parrilla,
mantequilla ponzu

*grilled lobster,
ponzu butter*

(1, 2, 3, 7)



SASHIMI

HAMACHI N SHISO

6 800 FT

18,6 €

hamachi, hoja de shiso,
jalapeño, miso de trufa

*hamachi, shiso leaf,
jalapeno, truffle miso*

(1, 4, 6, 10, 11)

KOGETA

4 500 FT

12,3 €

salmón a la plancha,
salsa de jalapeños, masago,

salsa de soja mirin
*seared salmon, jalapeno relish,
mirine, soy sauce*

(1, 2, 4, 6)





TUNA TATAKI 8 500 FT
atún, ponzu, sake,
cebolla roja, daikon
*tuna, ponzu, sake,
red onion, daikon*
(1, 2, 4, 6) 23,3 €

YAMI YAMI 4 700 FT
tartar de salmón,
aguacate, masago,
cebollita, ponzu picante
*salmon tartare, avocado,
masago, spring onion,
spicy ponzu*
(1, 4) 12,9 €

**KONGŌ
SAKANA** 8 500 FT
salmón, atún, hamachi,
salsa de soja y sésamo
*salmon, tuna, hamachi,
soy - sesame sauce*
(1, 2, 4, 6, 11) 23,3 €





TOKIO COLLECTION

TOKIO RI

31 600 FT

4 rollos krush, 4 rollos odoroki,
4 sake avocado, 6 avocado maki,
2 salmon gunkan picante,
2 nigiris hamachi, 2 nigiris de cangrejo tigre,
2 nigiris de aguacate-mayonesa-masago,
2 nigiris de shiitake

86,6 €

*4 krush roll, 4 odoroki roll,
4 sake avocado roll, 6 avocado maki,
2 spicy salmon gunkan,
2 hamachi nigiri, 2 shrimp nigiri,
2 avocado-mayo-masago nigiri,
2 shiitake nigiri*

(1, 2, 3, 4, 7, 11)

YUTAKA RI

45 100 FT

4 rollos krush, 4 rollos lee,
4 rollos terimayo unagi,
4 rollos furansugo,
4 rollos sake guro,
4 rollos crazy panko,
2 nigiris aguacate-mayo-masago,
2 nigiris atún foie gras,
2 nigiris tamago

123,6 €

*4 krush roll, 4 lee roll,
4 terimayo unagi roll,
4 furansugo roll,
4 sake guro roll,
4 crazy panko roll,
2 avocado-mayo-masago nigiri,
2 seared foie gras - tuna nigiri,
2 tamago nigiri*

(1, 2, 3, 4, 7, 11)



TOKIO ROLLIN

4 pedazos / 4 pieces

- ✓ **HOTTO KYURI** 3 000 FT
pepino encurtido, mayonesa de chile,
cebolla crujiente, chile coreano
marinated cucumber,
chili mayonnaise,
chrunchy onion, korean chili
(1, 3) 8,2 €
- ✓ **ABOTO** 3 000 FT
tofu, aguacate, wakame,
salsa de sésamo
tofu, avocado, wakame,
sesame sauce
(1, 6, 11) 8,2 €
- TOTEMO SAKE** 4 000 FT
arroz frito, salmón,
sriracha, jalapeño
deep fried rice, salmon,
sriracha, jalapeno
(1, 3, 4, 6) 11 €
- KRUSH** 5 400 FT
tempura de gambas, atún,
salmón, masago, aguacate,
migas de tempura, teriyaki,
salsa de queso picante
shrimp tempura, tuna,
salmon, masago, avocado,
tempura flakes, teriyaki,
spicy cheese sauce
(1, 2, 3, 4, 7) 14,8 €
- ODOROKI** 5 400 FT
salmón a la plancha, masago, caviar
de salmón, aguacate, sriracha, ponzu
seared salmon, masago,
ikura, avocado, sriracha ponzu
(1, 4,) 14,8 €
- TOTEMO WAGYU** 13 000 FT
arroz frito, wagyu,
gochujang, cebollino
fried rice, wagyu,
gochujang, chives
(1, 3, 6, 10, 11) 35,6 €

TOKIO ROLLIN

4 pedazos / 4 pieces

- ✓ **FURANSUGO** 3 000 FT
Pimiento, aguacate, espárragos, 8,2 €
zanahorias, cebollino, mayonesa,
salsa de queso picante,
migas de tempura
*bell pepper, avocado, asparagus,
carrot, mayo, spicy cheese sauce,
tempura flakes*
(1, 3, 7)
- KUMO** 4 900 FT
cangrejo de caparazón blando, 13,4 €
pepino, masago, mayonesa de wasabi
*soft shell crab, cucumber,
masago, wasabi mayo*
(1, 2, 3, 4, 6, 10)
- TERIMAYO UNAGI** 4 500 FT
rollo frito tempura, anguila, masago, 12,3 €
cebolleta, queso crema, copos de bonito,
teriyaki, mayonesa japonesa
*tempura fried roll, eel, masago,
spring onion, cream cheese,
bonito flakes, teriyaki, japanese mayo*
(1, 3, 4)
- LEE** 5 800 FT
atún, salmón, masago, pepino, 15,9 €
cilantro, chile, mayonesa picante
*tuna, salmon, masago, cucumber,
cilantro, chili, spicy mayo*
(1, 4)
- CRAZY PANKO** 5 200 FT
panko roll, rábano encurtido, 14,2 €
cheddar, tartar de atún picante
*panko
fried roll, takuan,
cheddar, spicy tuna tartare*
(1, 3, 4, 7)
- SAKE GURO** 11 000 FT
foie gras, salmón, anguila, 30,1 €
masago, caviar de salmón,
aguacate, cebolleta, teriyaki
*seared gooseliver, salmon, eel,
masago, ikura, avocado,
spring onion, teriyaki*
(1, 4)





NIGIRI

1 pedazos / 1 piece

HAMACHI, SHISO, JALAPEÑO MARINADO <i>hamachi, shiso, marinated jalapeno</i> (1, 4, 6, 10, 11)	2 200 FT 6 €
GUNKAN DE SALMÓN PICANTE <i>spicy salmon gunkan</i> (1, 4, 11)	2 000 FT 5,5 €
FOIE GRAS A LA PLANCHA, ATÚN, SALSA TERIYAKI, SEMILLAS DE SÉSAMO <i>seared foie gras, tuna, teriyaki sauce, sesame seeds</i> (1, 4, 11)	3 100 FT 8,5 €
CAVIAR DE SALMÓN, SALMÓN, HUEVOS DE CODORNIZ GUNKAN <i>ikura, salmon, quail egg gunkan</i> (3, 4)	3 100 FT 8,5 €
✓ SHIITAKE, MAYONESA DE YUZU, SEMILLAS DE SÉSAMO <i>shiitake, yuzu mayo, sesame seeds</i> (11)	1 000 FT 2,7 €
✓ AGUACATE, MAYONESA, MASAGO <i>avocado, mayo, masago</i> (1, 3, 4, 10)	1 000 FT 2,7 €



OKASI

RAISU 3 300 FT

arroz con leche de coco, 9 €

fruta de la pasión

coconut rice pudding,

passion fruit

SHOKORA 3 300 FT

SUFURÉ 9 €

soufflé de chocolate,

helado de vainilla, pacanas

chocolate souffle, vanilla ice

cream, pecan nut

(1, 3, 7, 8)

CHIZUKEKI 3 300 FT

tarta de queso crème brulée, 9 €

crumble,

sorbete de frambuesa

cheesecake crème brulée,

crumble, raspberry sorbet

(1, 3, 5, 7)

MOCHI 3 300 FT

yuzu, sésamo negro, 9 €

mochi matcha

yuzu, black sesame,

matcha mochi

(6, 7, 11)



For further
languages:



1: Cereales con gluten / *gluten*
2: Crustáceos / *rustaceans*
3: Huevo / *eggs*
4: Pescado / *fish*
5: Cacahuetes / *peanuts*
6: Soja / *oya*
7: Leche / *milk*

8: Nueces / *tree nuts*
9: Apio / *celery*
10: Mostaza / *mustard*
11: Semillas de sésamo / *sesame*
12: Dióxidodeazufreysulfitos / *ulphites*
13: Lupino / *lupin*
14: Moluscos / *molluscs*

V: *Vegetarian*



1051 Budapest, Széchenyi István tér 7-8.

+36 1 8019 862
+36 70 333 2176

Managers: Lehel Viktor, Németh Zsolt
Chef: Erdélyi Tamás
Creative chef: Luczy Krisztián
Sous chef: Gyukics Patrik

Üzemeltető: Leroy.Co.Kft.
1051 Budapest,
Október 6. utca 8.

A számla végösszege 15%
szervizdíjat tartalmaz.
*Please note that a 15%
service charge will be added to the bill.*

1€=365Ft
1\$=335Ft

TOKIOBUDAPEST.COM