



IZAKAYA

- ✓ **EDAMAME** 1 700 FT
fagioli di soia scottati, sale marino 4,7 €
steamed soybean, sea salt
(6)
- ✓ **SPICY EDAMAME** 2 200 FT
fagioli di soia scottati, peperoncino, 6 €
aglio, zenzero, sale marino
steamed soybean, chili, garlic,
ginger, sea salt
(1, 6)
- ✓ **BUROKKORI** 3 600 FT
broccoli selvatici, tahini, nori 9,9 €
wild broccoli, tahini, nori
(1, 2, 4, 12)
- WAGYU TATARUM** 14 500 FT
tartare di wagyu, shimeji marinato, 39,7 €
uova di quaglia
wagyu tenderloin tartare,
marinated shimeji, quail egg
(1, 3, 6, 10)
- ✓ **BOU** 2 800 FT
tempura di fagiolini filiformi, 7,7 €
salsa tempura
green bean tempura, tempura sauce
(1, 3, 4, 6, 12)
- CRISPYKKA** 5 900 FT
calamari croccanti, 16,2 €
maionese con olio al peperoncino
crispy squid, chili oil mayo
(11, 14)

IZAKAYA

TOKIO CHIZU 3 700 FT
roll in tempura, salmone,
avocado, formaggio,
salsa teriyaki
*tempura fried roll, salmon,
avocado, cheese,
teriyaki sauce*
(1, 3, 4, 6, 7)

GYOZA 3PZ 3 000 FT
maiale mangalica,
5 spezie cinesi, cavoli
*mangalica, five spice,
cabbage*
(1, 6, 11)

**HAMACHI
MEYONG PA** 7 500 FT
hamachi, avocado,
jalapeno, coriandolo
*hamachi, avocado,
jalapeno, cilantro*
(4)

ROCK SHRIMP 4 200 FT
mazzancolle in tempura,
maionese speziata
*tiger prawn tempura,
spicy mayo*
(1, 2, 3)





SUPU

TOM YUM

zuppa tradizionale thai, melissa,
foglie di lime, cavolo rapa, mini spinaci
*traditional thai soup, lemongrass,
lime leaf, pork, kohlrabi, baby spinach*

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

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

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

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

MISO RAMEN 4 600 FT
ventresca di maiale, mais, uova, 12,6 €
pasta del ramen
*pork belly, corn, egg,
ramen pasta*
(1, 2, 3, 4, 6, 8, 11)



SARADA

- THAI - GO** 6 600 FT
18,1 €
straccetti di filetto,
cipolle viola, coriandolo,
peperoncino, menta, lime
beef tenderloin strips,
red onion, cilantro,
chili, mint, lime
(1, 4, 6, 14)
- ✓ **KORURABI** 3 100 FT
8,5 €
cavolo rapa, peperoni rossi,
parmigiano, miso, yuzu
kohlrabi, bell pepper,
parmesan, miso, yuzu
(1, 3, 6, 7)
- ✓ **MIKKUSU** 2 700 FT
7,4 €
foglie d'insalata, daikon,
ravanelli, yuzu vinaigrette
mixed salad, daikon,
radish, yuzu vinaigrette
(1, 6)



<p>DRY MISO merluzzo nero croccante, chips di patate dolci, dry miso, insalata verde, condimento miso <i>crispy black cod,</i> <i>sweet potato chips,</i> <i>dry miso, salad,</i> <i>miso dressing</i> (1, 4, 6, 11)</p>	<p>6 300 FT 17,3 €</p>
<p>✓ HÖRENSÕ mini spinaci, dry miso, tartufi, cipolle rosolate <i>baby spinach, dry miso,</i> <i>truffle, fried onion</i> (1, 3, 6, 7)</p>	<p>4 100 FT 11,2 €</p>
<p>GAMBERI - PRAWN (2)</p>	<p>1 200 FT 3,3 €</p>

WOKIO

KHAO KHA MOO

ventresca di maiale, uova,
insalata herb, salsa al peperoncino
dolce, riso jasmine

*pork belly, egg, herb salad,
sweet chili sauce, jasmine rice*

(1, 2, 3, 4, 6, 11)

5 800 FT

15,9 €

TAKE UDON

straccetti di filetto,
germogli di bambù, basilico,
arachidi, udon, curry rosso
*tenderloin strips, bamboo
shoots, basil, peanut, udon,
red curry*

(1, 4, 5, 12)

7 600 FT

20,8 €



BEJITARIAN

tofu, shiitake, broccoli,
piselli, cipolline, anacardi
*tofu, shiitake, broccoli,
sugarpea, green onion, cashew*

(1, 4, 6, 8, 11)

6 200 FT

17 €



✓ **PAD THAI** 4 400 FT
12,1 €
spaghetti di riso,
coriandolo, carote, uova,
germogli di fagioli mungo,
arachidirice *noodle*, *cilantro*,
carrot, *egg*, *mung beans*
sprout, *peanut*
(1, 3, 4, 5, 6, 14)

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

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

**PAD KRA
PAO NUEA** 5 900 FT
16,2 €
stufato di filetto thai piccante,
uova al tegamino, basilico, riso
spicy thai tenderloin ragout,
sunny-side up egg, *basil*, *rice*
(1, 4, 6, 12, 14)

SHŌYU UDON 6 600 FT
18,1 €
udon, manzo, asparagi,
salsa di soia, tuorlo
udon, *beef*, *asparagus*,
soy sauce, *egg yolk*
(1, 2, 3, 4, 6)





MEINKOSU

- ✓ **KARIFURAWA** 5 200 FT
cavolfiore fritto, caprino,
salsa jalapeño e coriandolo
*grilled cauliflower, goat cheese,
jalapeno-cilantro sauce*
(7) 14,2 €
- SUZUKI** 8 800 FT
filetto di lucioperca marino,
burro ponzu, funghi cardoncelli,
broccoli selvatici
*sea bass fillet, ponzu butter,
stinkhorn mushroom,
wild broccoli*
(1, 5, 6, 7, 11) 24,1 €
- WAGYU SUTEKI** 200g 39 500 FT
controfiletto di wagyu,
salsa thai alle arachidi
*wagyu sirloin steak,
thai peanut sauce*
(1, 5, 6, 8, 11) 108,2 €



MEINKOSU

KURODAI

merluzzo nero, daikon,
salsa saikyo miso
*black cod, daikon,
saikyo-miso sauce*

(1, 4, 6, 11)

14 500 FT

39,7 €

KURABU

granchio dal guscio morbido in
tempura, coriandolo, uva,
jalapeno, 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 €

aragosta alla griglia,

burro ponzu

grilled lobster,

ponzu butter

(1, 2, 3, 7)



SASHIMI

HAMACHI N SHISO

6 800 FT

18,6 €

hamachi, foglie di shiso,
jalapeno, miso al tartufo

*hamachi, shiso leaf,
jalapeno, truffle miso*

(1, 4, 6, 10, 11)

KOGETA

4 500 FT

12,3 €

salmone sfiammato,
jalapeno relish, masago,
salsa di soia mirin

*seared salmon, jalapeno relish,
mirine, soy sauce*

(1, 2, 4, 6)





TUNA TATAKI 8 500 FT
tonno, ponzu, sake,
cipolle viola, daikon
*tuna, ponzu, sake,
red onion, daikon*
(1, 2, 4, 6)

YAMI YAMI 4 700 FT
tartare di salmone,
avocado, masago,
cipolline, ponzu piccante
*salmon tartare, avocado,
masago, spring onion,
spicy ponzu*
(1, 4)

**KONGŌ
SAKANA** 8 500 FT
salmone, tonno, hamachi,
salsa di sesamo alla soia
*salmon, tuna, hamachi,
soy - sesame sauce*
(1, 2, 4, 6, 11)





TOKIO COLLECTION

TOKIO RI

31 600 FT

4 krush roll, 4 odoroki roll,
4 sake avocado, 6 avocado maki,
2 gunkan di salmone piccanti,
2 hamachi nigiri,
2 nigiri di gambero gigante,
2 nigiri avocado - maionese - masago,
2 shiitake nigiri

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 krush roll, 4 lee roll,
4 terimayo unagi rolli,
4 furansugo roll,
4 sake guro roll,
4 crazy panko roll,
2 avocado-mayo-masago nigiri,
2 nigiri tonno sfiammato fegato d'oca,
2 nigiri di carote

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 pz / 4 pieces

- ✓ **HOTTO KYURI** 3 000 FT
cetrioli marinati, 8,2 €
maionese al peperoncino,
cipolle croccanti,
peperoncino coreano
marinated cucumber,
chili mayonnaise,
chrunchy onion, korean chili
(1, 3)
- ✓ **ABOTO** 3 000 FT
tofu, avocado, wakame, 8,2 €
salsa di sesamo
tofu, avocado, wakame,
sesame sauce
(1, 6, 11)
- TOTEMO SAKE** 4 000 FT
riso arrosto, salmone, 11 €
sriracha, jalapeno
deep fried rice, salmon,
sriracha, jalapeno
(1, 3, 4, 6)
- KRUSH** 5 400 FT
gamberi in tempura, tonno, salmone, 14,8 €
masago, avocado, briciole di tempura,
teriyaki, salsa di formaggio piccante
shrimp tempura, tuna,
salmon, masago, avocado,
tempura flakes, teriyaki,
spicy cheese sauce
(1, 2, 3, 4, 7)
- ODOROKI** 5 400 FT
salmone sfiammato, masago, caviale 14,8 €
di salmone, avocado, sriracha, ponzu
seared salmon, masago,
ikura, avocado, sriracha ponzu
(1, 4,)
- TOTEMO WAGYU** 13 000 FT
riso arrosto, wagyu, 35,6 €
gochujang, erba cipollina
fried rice, wagyu,
gochujang, chives
(1, 3, 6, 10, 11)

TOKIO ROLLIN

4 pz / 4 pieces

- ✓ **FURANSUGO** 3 000 FT
Peperoni rossi, avocado, asparagi, 8,2 €
carote, erba cipollina, maionese, salsa di
formaggio piccante, briciole di tempura
bell pepper, avocado, asparagus,
carrot, mayo, spicy cheese sauce,
tempura flakes
(1, 3, 7)
- KUMO** 4 900 FT
granchio dal guscio morbido, 13,4 €
cetrioli, masago, maionese al wasabi
soft shell crab, cucumber,
masago, wasabi mayo
(1, 2, 3, 4, 6, 10)
- TERIMAYO UNAGI** 4 500 FT
roll in tempura, anguilla, masago, 12,3 €
cipolline, formaggio cremoso, fiocchi
bonito, teriyaki, maionese giapponese
tempura fried roll, eel, masago,
spring onion, cream cheese,
bonito flakes, teriyaki, japanese mayo
(1, 3, 4)
- LEE** 5 800 FT
tonno, salmone, masago, cetrioli, 15,9 €
coriandolo, peperoncino,
maionese piccante
tuna, salmon, masago, cucumber,
cilantro, chili, spicy mayo
(1, 4)
- CRAZY PANKO** 5 200 FT
roll fritti nel panko, ravanelli marinati, 14,2 €
cheddar, tartare piccante di tonno
panko fried roll, takuan,
cheddar, spicy tuna tartare
(1, 3, 4, 7)
- SAKE GURO** 11 000 FT
fegato d'oca sfiammato, salmone, 30,1 €
anguilla, masago, caviale di salmone,
avocado, cipolline, teriyaki
seared gooseliver, salmon, eel,
masago, ikura, avocado,
spring onion, teriyaki
(1, 4)





NIGIRI

1 db / 1 piece

HAMACHI, SHISO, JALAPENO MARINATO <i>hamachi, shiso, marinated jalapeno</i> (1, 4, 6, 10, 11)	2 200 FT 6 €
GUNKAN DI SALMONE SPEZIATO <i>spicy salmon gunkan</i> (1, 4, 11)	2 000 FT 5,5 €
FEGATO D'OCA SFIAMMATO, TONNO, SALSA TERIYAKI, SEMI DI SESAMO <i>seared foie gras, tuna, teriyaki sauce, sesame seeds</i> (1, 4, 11)	3 100 FT 8,5 €
CAVIALE DI SALMONE, SALMONE, GUNKAN DI UOVA DI QUAGLIA <i>ikura, salmon, quail egg gunkan</i> (3, 4)	3 100 FT 8,5 €
✓ SHIITAKE, YUZU MAYO, SEMI DI SESAMO <i>shiitake, yuzu mayo, sesame seeds</i> (11)	1 000 FT 2,7 €
✓ AVOCADO, MAIONESE, MASAGO <i>avocado, mayo, masago</i> (1, 3, 4, 10)	1 000 FT 2,7 €



OKASI

RAISU 3 300 FT
budino di riso al cocco,
passion fruit
*coconut rice pudding,
passion fruit*

SHOKORA 3 300 FT
SUFURÉ 9 €
soufflé al cioccolato,
gelato alla vaniglia,
noci pecan
*chocolate souffle, vanilla ice
cream, pecan nut*
(1, 3, 7, 8)

CHIZUKEKI 3 300 FT
cheese cake crème brulée,
sbriciolata,
sorbetto ai lamponi
*cheesecake crème brulée,
crumble, raspberry sorbet*
(1, 3, 5, 7)

MOCHI 3 300 FT
yuzu, sesamo nero,
matcha mochi
*yuzu, black sesame,
matcha mochi*
(6, 7, 11)



For further
languages:



1: Cereali contenenti glutine / *gluten*

2: Crostacei / *rustaceans*

3: Uova / *eggs*

4: Pesce / *fish*

5: Arachidi / *peanuts*

6: Soia / *oya*

7: Latte / *milk*

8: Frutta a guscio / *tree nuts*

9: Sedano / *celery*

10: Senape / *mustard*

11: Semi di sesamo / *sesame*

12: Anidride solforosa e solfiti / *ulphites*

13: Lupino / *lupin*

14: Molluschi / *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