



NEW YEAR'S  
EVE MENU



WE WISH YOU A  
GREAT NEW YEAR

WELCOME  
Paul Goerg Brut Champagne 0,1l

IZAKAYA - ELŐÉTELEK

**GYOZA - 3DB**

wagyu hátszín, kínai kel,  
sriracha, ponzu  
7 200 FT (1,3,6,11)

**TOTEMO WAGYU**

sült rizs, wagyu,  
gochujang, snidling  
13 300 FT (1,3,4,10,11)

**BUROKKORI (V)**

vad brokkoli, tahini, nori  
3 900 FT (1,6,11)

**TOSUTADA**

kékúszójú tonhal, avokádó,  
chipotle majonéz, wonton  
5 700 FT (1,3,4,6,10,11)

**BITO "GYOZA" - 3DB (V)**

cékla ravioli, sütőtök,  
japán szilva, curry  
3 600 FT (12)

**TUNA TATAKI**

kékúszójú tonhal,  
szarvasgombás ponzu, lime  
6 800 FT (1,4,6)

**HAMACHI TO UME**

hamachi, japán szilva,  
fekete szezám, ponzu  
5 900 FT (1,4,6,11,12)

SARADA - SALÁTA

**MIKKUSU (V)**

levélsaláta, pácolt retek,  
yuzu vinaigrette  
3 000 FT (1,6)

**HŐRENSŐ**

bébi spenót, dry miso,  
szarvasgomba, pirított hagyma  
4 400 FT (1,3,6,7)  
+rák  
1 400 FT (2)

**DRY MISO**

ropogós tengeri süllő,  
édesburgonya chips,  
dry miso, zöldsaláta,  
miso dresszing  
6 600 FT (1,4,6,11)

**WOKIO -  
WOK ÉTELEK**

**TOFUTERIAN (V)**

sült tofu, zöldbab, eringhi, spenót,  
újhagyma, teriyaki  
6 700 FT (1,6)

**TAKE UDON**

bélszín csíkok, bambuszrügy,  
bazsalikom, mogoró, udon, vörös curry  
7 900 FT (1,4,5,12)

**YAKIMESHI XO**

sült rizs, wagyu, XO szósz,  
shiitake, spenót, gyömbér, tojás  
14 400 FT (1,2,3,4,6,12,14)

MEINKOSU - FŐÉTELEK

**KARIFURAWA**

sült karfiol, kecskesajt,  
jalapeno-koriander szósz  
5 500 FT (7)

**WAGYU SUTEKI**

wagyu hátszín  
37 700 FT

**KURODAI**

fekete tőkehal, daikon,  
saikyo miso szósz  
14 800 FT (1,4,6,11)

**LOBSTER (100G)  
MIN. 700G**

grillezett homár, ponzus vaj  
6 000 FT (1,2,3,6,7)

### TOKIO ROLLIN

**HOTTO KYURI**  
pácolt uborka, chili majonéz,  
ropogós hagyma, koreai chili  
3 300 FT (1,3,10)

**KRUSH**  
rák tempura, kékúszójú tonhal, lazac,  
masago, avokádó, tempura morzsa,  
teriyaki, csípős sajtszósz  
5 300 FT (1,2,3,4,7)

**ODOROKI**  
perzselt lazac, masago, lazackaviár,  
avokádó, sriracha, ponzu  
5 400 FT (1,4)

**WATARIGANI ROLL**  
tarisznyarák, masago, uborka,  
kizami wasabi, majonéz  
4 200 FT (1,2,3,6,7,14)

**FURANSUGO**  
kápia paprika, avokádó, spárga, répa,  
snidling, majonéz, csípős sajt szósz,  
tempura morzsa  
3 300 FT (1,3,7,10)

**TERIMAYO UNAGI**  
tempurában sült angolna, masago,  
újhagyma, krémsajt, bonito pehely,  
teriyaki, japán majonéz  
4 200 FT (1,3,4)

**LEE**  
kékúszójú tonhal, lazac, masago, uborka,  
koriander, chili, csípős majonéz  
6 500 FT (1,3,4,10)

**CRAZY PANKO**  
pankóban sült pácolt retek, cheddar,  
csípős kékúszójú tonhaltatár  
5 700 FT (1,3,4,7)

**SAKE GURO**  
perzselt libamáj, lazac, angolna, masago,  
lazackaviár, avokádó, újhagyma, teriyaki  
11 200 FT (1,4,6)

### NIGIRI

**WAKAME, UBORKA,  
MASAGO, MAJONÉZ**  
1 500 FT (3,4,10,11)

**PERZSELT LIBAMÁJ,  
TONHAL, TERIYAKI SZÓSZ,  
SZEZÁMMAG**  
3 500 FT (1,4,6,11)

**LAZACKAVIÁR, LAZAC,  
FÜRJTÓJÁS GUNKAN**  
3 300 FT (3,4)

**ÉDES GARNÉLARÁK,  
JALAPENO RELISH**  
2 700 FT (1,2,6)

**HAMACHI, SHISO,  
MARINÁLT JALAPENO**  
2 500 FT (1,4,6,10,11)

### OKASI - DESSZERT

**SENTAKU**  
kókuszos rizspuding,  
chilis csokoládé mousse, matcha mochi  
(1,3,5,7,8)

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

WELCOME  
Paul Goerg Brut Champagne 0,1l

IZAKAYA - STARTERS

GYOZA - 3PCS

wagyu tenderloin, chinese cabbage,  
sriracha, ponzu  
19,7 € (1,3,6,11)

TOTEMO WAGYU

fried rice, wagyu,  
gochujang, chives  
35,9 € (1,3,4,10,11)

BUROKKORI (V)

wild broccoli, tahini, nori  
10,5 € (1,6,11)

TOSUTADA

bluefin tuna, avocado,  
chipotle mayo, wonton  
15,6 € (1,3,4,6,10,11)

BITO "GYOZA" - 3PCS (V)

beetroot ravioli, pumpkin,  
japanese plum, curry  
9,9 € (12)

TUNA TATAKI

bluefin tuna,  
truffle ponzu, lime  
18,4 € (1,4,6)

HAMACHI TO UME

hamachi, japanese plum,  
black sesame, ponzu  
15,9 € (1,4,6,11,12)

SARADA - SALAD

MIKKUSU (V)

mixed salad, marinated radish,  
yuzu vinaigrette  
8,2 € (1,6)

HÖRENSŌ

baby spinach, dry miso,  
truffle, fried onion  
11,9 € (1,3,6,7)  
+ prawn  
3,8 € (2)

DRY MISO

crispy sea bass,  
sweet potato chips,  
dry miso, salad,  
miso dressing  
17,8 € (1,4,6,11)

WOKIO -  
WOK DISHES

TOFUTERIAN (V)

fried tofu, green bean, king oyster mushroom,  
spinach, green onion, teriyaki  
18,4 € (1,6)

TAKE UDON

tenderloin strips, bamboo shoots,  
basil, peanut, udon, red curry  
21,4 € (1,4,5,12)

YAKIMESHI XO

fried rice, wagyu, XO sauce,  
shiitake, spinach, ginger, egg  
39,5 € (1,2,3,4,6,12,14)

MEINKOSU - MAIN DISHES

KARIFURAWA

grilled cauliflower, goat cheese,  
jalapeno-cilantro sauce  
14,9 € (7)

WAGYU SUTEKI

wagyu sirloin steak  
101,9 €

KURODAI

black cod, daikon,  
saikyo-miso sauce  
40 € (1,4,6,11)

LOBSTER (100G)

MIN. 700G  
grilled lobster, ponzu butter  
16,2 € (1,2,3,6,7)

### TOKIO ROLLIN

### HOTTO KYURI

marinated cucumber, chili mayonnaise,  
crunchy onion, korean chili  
8,9 € (1,3,10)

### KRUSH

shrimp tempura, bluefin tuna,  
salmon, masago, avocado, tempura flakes,  
teriyaki, spicy cheese sauce  
14,3 € (1,2,3,4,7)

### ODOROKI

seared salmon, masago, ikura,  
avocado, sriracha ponzu  
14,6 € (1,4)

### WATARIGANI ROLL

crab, masago, cucumber,  
kizami wasabi, mayo  
11,5 € (1,2,3,6,7,14)

### FURANSUGO

bell pepper, avocado, asparagus,  
carrot, mayo, spicy cheese sauce,  
tempura flakes  
8,9 € (1,3,7,10)

### TERIMAYO UNAGI

tempura fried eel, masago,  
spring onion, cream cheese,  
bonito flakes, teriyaki, japanese mayo  
11,4 € (1,3,4)

### LEE

bluefin tuna, salmon, masago, cucumber,  
cilantro, chili, spicy mayo  
17,6 € (1,3,4,10)

**CRAZY PANKO**  
panko fried daikon, cheddar,  
spicy bluefin tuna tartare  
15,4 € (1,3,4,7)

### SAKE GURO

seared gooseliver, salmon, eel, masago,  
ikura, avocado, spring onion, teriyaki  
30,3 € (1,4,6)

### NIGIRI

**WAKAME, CUCUMBER,  
MASAGO, MAYO**  
4,1 € (3,4,10,11)

**SEARED FOIE GRAS, BLUEFIN  
TUNA, TERIYAKI SAUCE,  
SESAME SEEDS**  
9,6 € (1,4,6,11)

**IKURA, SALMON,  
QUAIL EGG GUNKAN**  
9 € (3,4)

**SWEET SHRIMP,  
JALAPENO RELISH**  
7,4 € (1,2,6)

**HAMACHI, SHISO,  
MARINATED JALAPENO**  
6,8 € (1,4,6,10,11)

### OKASI - DESSERT

**SENTAKU**  
coconut rice pudding, chili  
chocolate mousse, matcha mochi  
(1,3,5,7,8)

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



