



IZAKAYA

- ✓ **EDAMAME** 1 800 FT
פולי סויה מבושלים, מלח ים 4,7 €
steamed soybean, sea salt
(6)
- ✓ **SPICY EDAMAME** 2 300 FT
פולי סויה מבושלים, צ'ילי, שום, ג'ינג'ר, מלח ים 6 €
steamed soybean, chili, garlic, ginger, sea salt
(1, 6)
- ✓ **BUROKKORI** 4 200 FT
ברוקולי בה, טחינה, נורי 10,9 €
wild broccoli, tahini, nori
(1, 6, 11)
- ✓ **SHINSEN** 4 000 FT
כרובית, מיסו, לימון, בוטנים, בצל מטוגן 10,4 €
cauliflower, miso, lemon, hazelnut, crunchy onion
(1, 5, 6, 8)
- TAHINI** 4 600 FT
שווארמה, טחינה, שמן צ'ילי, ווקאמה 11,9 €
chicken skewer, tahini, chili oil, wakame
(1, 5, 11)
- ROCK SHRIMP** 4 400 FT
שרימפס בטמפורה, מיונז פיקנטי 11,4 €
tiger prawn tempura, spicy mayo
(1, 2, 3, 10, 11)

IZAKAYA

TOKIO CHIZU 4 300 FT

רול מטוגן בטמפורה, סלמון, אבוקדו, גבינה, 11,2 €

רוטב טריאקי

*tempura fried roll, salmon,
avocado, cheese,
teriyaki sauce*

(1, 3, 4, 6, 7)

GYOZA תוכיתח 3 6 900 FT

בשר וואגיו, קייל סיני, סרירצ'ה, פונזו 17,9 €

*wagyu tenderloin, chinese
cabbage, sriracha, ponzu*

(1, 3, 6, 11)

TOSUTADA 5 400 FT

טונה, אבוקדו, מיונז צ'יפוטלה, וונטון 14,0 €

*tuna, avocado, chipotle
mayo, wonton*

(1, 3, 4, 6, 10, 11)

✓ NASU 3 800 FT

חציל, מיסו, בצל מוחמץ, פניני טפיוקה 9,9 €

*eggplant, miso, marinated
onion, rice pearl*

(1, 6)

CRISPYKKA 6 000 FT

קלמארי פריך, מיונז עם שמן צ'ילי 15,6 €

*crispy squid,
chili oil mayo*

(10, 11, 14)





מרקים

MISO RAMEN

בטן תחתונה של חזיר, תירס, ביצים, אטריות ראמן
pork belly, corn, egg,
ramen noodle

(1, 2, 3, 4, 6, 8, 11)

5 300 FT
13,8 €

✓ MISO TOFU

טופו, ווקאמה, עירית
tofu, wakame, chives

(1, 6)

2 000 FT
5,2 €

TOM YUM

מרק תאילנדי מסורתי, למון גראס, עלי ליים,
חזיר, קולורבי, בייבי תרד
traditional thai soup, lemongrass,
lime leaf, kohlrabi, baby spinach

חזיר - PORK

(1, 2, 3, 4, 6)

5 300 FT
13,8 €

עוף - CHICKEN

(1, 2, 3, 4, 6)

5 300 FT
13,8 €

שרימפס - PRAWN

(1, 2, 3, 4, 6)

6 000 FT
15,6 €

סלטים

PAPAIYA 5 300 FT
פפאיה, צ'ילי, בצל, כוסברה, מנטה,
שרימפס זעיר מטוגן
*papaya, chili, onion,
cilantro, small
fried shrimp*
(1, 2, 4, 5, 6, 8) 13,8 €

DRY MISO 6 900 FT
דג בקלה שחור פריך, צ'יפס בטטה, מיסו
יבש, סלט ירוק, רוטב מיסו
*crispy black cod, sweet
potato chips, dry miso,
salad, miso dressing*
(1, 4, 6, 11) 17,9 €

✓ **MIKKUSU** 2 800 FT
סלט עלים, דייקון, צנון, ויניגרט יחזו
*mixed salad, marinated
radish, yuzu vinaigrette*
(1, 6) 7,3 €







<p>✓ HÖRENSÖ בייבי תרד, מיסו יבש, פטריות כמהין, בצל מטוגן <i>baby spinach, dry miso,</i> <i>truffle, fried onion</i> (1, 3, 6, 7)</p>	<p>4 400 FT 11,4 €</p>
<p>שרימפס - PRAWN (2)</p>	<p>1 600 FT 4,2 €</p>
<p>KORURABI ✓ קולורבי, פלפל קפיה, פרמזן, מיסו, יוזו <i>kohlrabi, bell pepper,</i> <i>parmesan, miso,</i> <i>truffle, yuzu</i> (1, 3, 6, 7, 10, 11)</p>	<p>3 300 FT 8,6 €</p>

מנות ווק

YAKIMESHI XO

14 200 FT

בצל מסוגן, וואגיו, רוטב איקס.או

36,9 €

שיטאקה, תרד, ביצים

*fried rice, wagyu, XO sauce,
shiitake, spinach, ginger, egg*

(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)







מנות ווק

- TAKE UDON** 7 600 FT
19,7 €
רצועות בקה, ניצני במבוק, בזיליקום
בוטנים, אטריות אודון, קארי אדום
*tenderloin strips, bamboo
shoots, basil, peanut,
udon, red curry*
(1, 4, 5, 12)
- ✓ **GOHAN** 5 900 FT
15,3 €
שיטאקה, ארינגי, שימג'י
סאקה, סויה, אורז נישיקי
*shiitake, eringi, shimeji,
sake, soy sauce, nishiki rice*
(1, 6, 12)
- ✓ **TOFUTERIAN** 6 400 FT
16,6 €
טופו מטוגן, שעועית ירוקה,
ארינגי, תרד, בצל ירוק, טריאקי
*fried tofu, green bean,
king oyster mushroom,
spinach, green onion, teriyaki*
(1, 4, 6, 8, 11)

PAD KRA PAO NUEA 6 500 FT
ראגו בקר תאילנדי חריף, ביצת עין, 16,9 €
בויליקום, אורז
*spicy thai tenderloin ragout,
sunny-side up egg, basil, rice*
(1, 3, 4, 6, 12, 14)

✓ PAD THAI 5 200 FT
אטריות אורז, כוסברה, גזר, ביצים, נבטי 13,5 €
שעועית מונגו, בוטנים
*rice noodle, cilantro,
carrot, egg, mung beans
sprout, peanut*
(3, 5)

עוף - CHICKEN 6 000 FT
(1, 3, 5, 14) 15,6 €

שרימפס - PRAWN 6 000 FT
(3, 5) 15,6 €







מנות עיקריות

- | | |
|--|-----------|
| WAGYU SUTEKI 200g | 39 500 FT |
| בקר וואגיו, רוטב בוטנים תאילנדי | 102,6 € |
| <i>wagyu sirloin steak</i> | |
|
 | |
| SUZUKI | 9 900 FT |
| פילה דג אוקונגוס, חמאת פונזו, פטריות מלך | 25,7 € |
| היעה, ברוקולי בר | |
| <i>sea bass fillet, ponzu butter,</i> | |
| <i>king oyster mushroom,</i> | |
| <i>wild broccoli</i> | |
| (1, 4, 6, 7, 11) | |
|
 | |
| ✓ KARIFURAWA | 5 600 FT |
| כרובית מטוגנת, גבינת עזים, רוטב חלפניו- | 14,5 € |
| כוסברה | |
| <i>grilled cauliflower, goat cheese,</i> | |
| <i>jalapeno-cilantro sauce</i> | |
| (7) | |

מנות עיקריות

KURODAI

14 500 FT

דג בקלה שחור, דייקון, רוטב סייקו מיסו

37,7 €

*black cod, daikon,
saikyo-miso sauce*

(1, 4, 6, 11)

ERENGI

9 500 FT

מוסר ים, קרם בטטה עם קוקוס, סלט פפאיה

24,7 €

*meagre, coconut
sweetpotato cream,
papaya salad*

(1, 2, 4, 6, 7, 11)







LOBSTER 5 900 FT / 100 GR

min. 400g

15,3 €

לובסטר בגריל, חמאת פונזו

grilled lobster,

ponzu butter

(1, 2, 3, 6, 7)





SASHIMI

TUNA TATAKI	5 800 FT
טונה, פונזו פטריות כמהין, ליים	15,1 €
<i>tuna, truffle</i>	
<i>ponzu, lime</i>	
(1, 4, 6)	
KATSUO	3 500 FT
טונה, דייקון, ג'ינג'ר, פונזו	9,1 €
<i>tuna, daikon, ginger,</i>	
<i>chives, ponzu</i>	
(1, 4, 6, 10)	
HAMACHI N SHISO	7 100 FT
המאצ'י, עלי שיסו, חלפניו	18,4 €
מיסו פטריות כמהין	
<i>hamachi, shiso leaf,</i>	
<i>jalapeno, truffle miso</i>	
(1, 4, 6, 8, 10, 11)	

WAGYU TATAKI 11 500 FT
בקר וואגיו, פונזו מעושן, בצל מוחמץ 29,9 €
*wagyu sirloin, smoked
ponzu, marinated onion*
(1, 6)

YAMI YAMI 5 200 FT
טרטר סלמון, אבוקדו 13,5 €
מסאגו, בצל ירוק, פונזו חריף
*salmon tartare, avocado,
masago, spring onion,
spicy ponzu*
(1, 4)

**KONGŌ
SAKANA** 8 800 FT
סלמון, טונה, המאצ'י 22,9 €
רוטב סויה ושומשום
*salmon, tuna, hamachi,
soy - sesame sauce*
(1, 4, 6, 11)







קולקציית טוקיו

TOKIO RI

32 100 FT

רול קרוש, 4 רול אודורוקי,
סאקה אבוקדו, 6 אבוקדו מאקי 4,
גונקאן סלמון חריף, 2 המאצ'י ניגירי 2,
שרימפס ניגירי, 2 אבוקדו-מיונו-מסאגו ניגירי 2,
גונקאן ווקאמה 2

83,4 €

*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 wakame gunkan*

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

YUTAKA RI

47 100 FT

רול קרוש, 4 רול לי,
רול טרימיו אונאג'י, 4 רול פוראנסוגו 4,
רול סאקה גורו, 4 רול קרייזי פאנקו 4,
אבוקדו-מיו-מסאגו ניגירי 2,
טונה צרובה כבד אווז ניגירי, 2 טמאגו ניגירי 2

122,3 €

*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 / התיכות pieces

- ✓ **HOTTO KYURI** 3 700 FT
מלפפון חמוץ, מיונז צ'ילי, בצל פריך, צ'ילי קוריאני 9,6 €
*marinated cucumber,
chili mayo, chrunchy onion,
korean chili*
(1, 3, 10)
- TOTEMO SAKE** 5 000 FT
אורז מטוגן, סלמון, סרירצ'ה, חלפניו 13,0 €
*crispy fried rice, salmon,
sriracha, jalapenoo*
(1, 3, 4, 6, 10)
- TOTEMO WAGYU** 12 500 FT
אורז מטוגן, וואגיו, גוצ'ויאנג 32,5 €
*crispy fried rice, wagyu,
gochujang, chives*
(1, 3, 4, 10, 11)
- X.O.** 6 000 FT
טונה, אספרגוס, אבוקדו, מלפפון, רוטב איקס.או 15,6 €
*tuna, asparagus, avocado,
cucumber, XO sauce*
(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)
- ODOROKI** 5 600 FT
סלמון צרוב, מסאגו, קוויאר סלמון, אבוקדו, 14,5 €
סרירצ'ה, פונוו
*seared salmon, masago,
ikura, avocado, sriracha ponzu*
(1, 4,)
- KRUSH** 5 600 FT
שרימפס בטמפורה, טונה, סלמון, מסאגו, אבוקדו, 14,5 €
פירורי טמפורה, טריאקי, רוטב גבינה חריף
*shrimp tempura, tuna,
salmon, masago, avocado,
tempura flakes, teriyaki,
spicy cheese sauce*
(1, 2, 3, 4, 7)

TOKIO ROLLIN

4 חתיכות

v FURANSUGO 3 700 FT

פלפל קפיה, אבוקדו, אספרגוס, גזר, עירית, 9,6 €

מיונז, רוטב גבינה חריף, פירורי טמפורה
*bell pepper, avocado, asparagus,
carrot, mayo, spicy cheese sauce,
tempura flakes*

(1, 3, 7)

SOBA 4 500 FT

אטריות סובה עם תבלינים ירוקים, 11,7 €

שרימפס, מלפפון, בצל מטוגן
*herb soba pasta, prawn,
cucumber, crunchy onion*

(1, 2, 3, 4, 6, 10)

TERIMAYO UNAGI 4 500 FT

רול מטוגן בטמפורה, צלופח, מסאגו, 11,7 €

בצל ירוק, גבינת שמנת, פירורי בוניטו
טריאקי, מיונז יפני
*tempura fried roll, eel, masago,
spring onion, cream cheese,
bonito flakes, teriyaki, japanese mayo*

(1, 3, 4)

SAKE GURO 11 400 FT

חזה אווז צרוב, סלמון, צלופח, מסאגו, 29,6 €

קוויאר סלמון, אבוקדו, בצל ירוק, טריאקי
*seared gooseliver, salmon, eel,
masago, ikura, avocado,
spring onion, teriyaki*

(1, 4, 6)

CRAZY PANKO 5 500 FT

רול מטוגן בפאנקו, צנון כבוש, צ'דר, 14,3 €

טרטר טונה חריף
*panko fried roll, takuan,
cheddar, spicy tuna tartare*

(1, 3, 4, 7)

LEE 6 000 FT

טונה, סלמון, מסאגו, מלפפון, כוסברה, 15,6 €

צ'ילי, מיונז חריף
*tuna, salmon, masago, cucumber,
cilantro, chili, spicy mayo*

(1, 3, 4, 10)





NIGIRI

חתיכות 1

ווקאמה, מלפפון, מסאגו, מיונז <i>wakame, cucumber, masago, mayo</i> (3, 4, 10, 11)	1 200 FT 3,1 €
חזה אווז צרוב, טונה, רוטב טריאקי, שומשום <i>seared foie gras, tuna, teriyaki sauce, sesame seeds</i> (1, 4, 6, 11)	3 100 FT 8,1 €
קוויאר סלמון, סלמון, גונקאן ביצי שליו <i>ikura, salmon, quail egg gunkan</i> (3, 4)	3 100 FT 8,1 €
שרימפס אדום ארגנטינאי, קיזאמי ווסאבי <i>argentinian red prawn, kizami wasabi</i> (1, 2)	2 300 FT 6,0 €

NIGIRI

1 התיכות

המאצ'י, שיסו, חלפניו כבוש
hamachi, shiso,
marinated jalapeno
(1, 4, 6, 10, 11) 2 300 FT
6,0 €

טונה, אבוקדו, טריאקי, גבינת שמנת, דייקון
tuna, avocado, teriyaki,
creamcheese, daikon
(1, 4, 6, 7, 11) 1 700 FT
4,4 €

גונקאן סלמון פיקנטי
spicy salmon
gunkan
(3, 4, 10, 11) 2 000 FT
5,2 €

v אבוקדו, מיונוז, מסאגו
avocado, mayo,
masago
(3, 4, 10, 14) 1 200 FT
3,1 €





OKASI

RAISU 3 700 FT
פודינג אורז עם קוקוס, פסיפלורה 9,6 €
*coconut rice pudding,
passion fruit*

**SHOKORA
SUFURÉ** 3 700 FT
סופלה שוקולד, גלידת וניל, פקאן 9,6 €
*chocolate souffle, vanilla
ice cream, pecan nut*
(1, 3, 7, 8)

CHIZUKEKI 3 900 FT
עוגת גבינה קרם ברולה, קראמבל, 10,1 €
סורבה פטל
*cheesecake crème brûlée,
crumble, raspberry sorbet*
(1, 3, 7, 8)

MIRUFIYU 3 700 FT
מאצ'ה, שוקולד לבן, תותים, ליים 9,6 €
*matcha, white chocolate,
strawberry, lime*
(1, 7)



1: אלרגיים במזון / *gluten*

2: דגנים המכילים גלוטן / *rustaceans*

3: ביצים / *eggs*

4: דגים / *fish*

5: בוטנים / *peanuts*

6: אגוזי סויה / *oya*

7: חלב / *milk*

8: אגוזים / *tree nuts*

9: סלרי / *celery*

10: חרדל / *mustard*

11: זרעי שומשום / *sesame*

12: דו חמצני סולפור וסולפיטים / *ulphites*

13: פולי הלופין / *lupin*

14: מאמליתות / *molluscs*

V: *Vegetarian*

Adding extra sauces costs

1.4 € per portion



1051 Budapest, Széchenyi István tér 7-8.

+36 1 8019 862

+36 70 333 2176

Managers: Nauner Veronika Luca,

Németh Zsolt, Márkus Róbert

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€=385Ft

1\$=365Ft

TOKIOBUDAPEST.COM

For further
languages:

