



이자카야 - 전채 요리

- | | |
|---|--------------------|
| ✓ EDAMAME
데친 콩, 바다 소금
<i>steamed soybean, sea salt</i>
(6) | 1 800 FT
4,7 € |
| ✓ SPICY EDAMAME
매운 데친 콩, 고추, 마늘,
생강, 바다 소금
<i>steamed soybean, chili, garlic,
ginger, sea salt</i>
(1, 6) | 2 300 FT
6 € |
| ✓ BUROKKORI
야생 브로콜리, 타히니, 김
<i>wild broccoli, tahini, nori</i>
(1, 6, 11) | 4 200 FT
10,9 € |
| ✓ SHINSEN
꽃양배추, 미소, 레몬,
땅콩, 볶은 양파
<i>cauliflower, miso, lemon,
hazelnut, crunchy onion</i>
(1, 5, 6, 8) | 4 000 FT
10,4 € |
| TAHINI
닭꼬치, 타히니,
고추 기름, 와카메
<i>chicken skewer, tahini,
chili oil, wakame</i>
(1, 5, 11) | 4 600 FT
11,9 € |
| ROCK SHRIMP
타이거 새우 튀김,
매운 마요네즈
<i>tiger prawn tempura,
spicy mayo</i>
(1, 2, 3, 10, 11) | 4 400 FT
11,4 € |

이자카야 - 전채 요리

TOKIO CHIZU

튀김 롤, 연어, 아보카도,
치즈, 데리야키 소스
*tempura fried roll, salmon,
avocado, cheese,
teriyaki sauce*
(1, 3, 4, 6, 7)

4 300 FT

11,2 €

GYOZA 3 개

와규 등심, 배추,
스리라차, 폰즈
*wagyu tenderloin, chinese
cabbage, sriracha, ponzu*
(1, 3, 6, 11)

6 900 FT

17,9 €

TOSUTADA

참치, 아보카도,
치폴레 마요네즈, 완탕
*tuna, avocado, chipotle
mayo, wonton*
(1, 3, 4, 6, 10, 11)

5 400 FT

14,0 €

✓ NASU

가지, 미소, 절인 양파, 쌀알
*eggplant, miso, marinated
onion, rice pearl*
(1, 6)

3 800 FT

9,9 €

CRISPYKKA

바삭한 오징어,
고추 기름 마요네즈
*crispy squid,
chili oil mayo*
(10, 11, 14)

6 000 FT

15,6 €





수프 - 국물 요리

MISO RAMEN

돼지 삼겹살, 옥수수, 계란, 라멘 면
pork belly, corn, egg,
ramen noodle

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

5 300 FT
13,8 €

✓ MISO TOFU

두부, 와카메, 골파
tofu, wakame, chives

(1, 6)

2 000 FT
5,2 €

TOM YUM

전통 태국 수프, 레몬그라스,
라임 잎, 돼지고기, 콜라비, 어린 시금치
traditional thai soup, lemongrass,
lime leaf, kohlrabi, baby spinach

돼지고기 - PORK

(1, 2, 3, 4, 6)

5 300 FT
13,8 €

닭 - CHICKEN

(1, 2, 3, 4, 6)

5 300 FT
13,8 €

왕새우- PRAWN

(1, 2, 3, 4, 6)

6 000 FT
15,6 €

샐러드

PAPAIYA5 300 FT13,8 €

파파야, 고추, 양파,
고수, 튀긴 작은 새우
*papaya, chili, onion,
cilantro, small
fried shrimp*
(1, 2, 4, 5, 6, 8)

DRY MISO6 900 FT17,9 €

바삭한 흑대구, 고구마 칩,
건조 미소, 채소 샐러드,
미소 드레싱
*crispy black cod, sweet
potato chips, dry miso,
salad, miso dressing*
(1, 4, 6, 11)

v MIKKUSU3 300 FT8,6 €

앞 샐러드, 절인 무,
유자 비네그레트
*mixed salad, marinated
radish, yuzu vinaigrette*
(1, 6)







- | | |
|---|-------------------------------------|
| <p>✓ HÖRENSÖ
 어린 시금치, 건조 미소, 송로
 버섯, 볶은 양파
 <i>baby spinach, dry miso,</i>
 <i>truffle, fried onion</i>
 (1, 3, 6, 7)</p> | <p>4 900 FT
 12,7 €</p> |
| <p>새우- PRAWN
 (2)</p> | <p>6 900 FT
 17,9 €</p> |
| <p>✓ KORURABI
 콜라비, 카피아 파프리카, 파
 르메산, 미소,
 송로버섯, 유자
 <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> |

웍키오 - 웍 요리

YAKIMESHI XO	14 200 FT
볶음밥, 와규, XO 소스, 표고버섯, 시금치, 생강, 계란	36,9 €
<i>fried rice, wagyu, XO sauce, shiitake, spinach, ginger, egg</i>	
(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)	







웍키오 - 웍 요리

TAKE UDON

7 600 FT

등심 조각, 죽순, 바질,
땅콩, 우동, 레드 커리

19,7 €

*tenderloin strips, bamboo
shoots, basil, peanut,
udon, red curry*

(1, 4, 5, 12)

✓ GOHAN

5 900 FT

표고버섯, 느타리버섯,
시메지, 사케, 간장, 니시키 쌀

15,3 €

*shiitake, eringi, shimeji,
sake, soy sauce, nishiki rice*

(1, 6, 12)

✓ TOFUTERIAN

6 400 FT

구운 두부, 강낭콩,
느타리버섯, 시금치,
대파, 데리야키

16,6 €

*fried tofu, green bean,
king oyster mushroom,
spinach, green onion, teriyaki*

(1, 4, 6, 8, 11)

PAD KRA PAO NUEA	6 500 FT
매운 태국 등심 라구, 계란 프라이, 바질, 밥	16,9 €
<i>spicy thai tenderloin ragout, sunny-side up egg, basil, rice</i>	
(1, 3, 4, 6, 12, 14)	

✓ PAD THAI	5 200 FT
쌀국수, 고수, 당근, 계란, 숙주, 땅콩	13,5 €
<i>rice noodle, cilantro, carrot, egg, mung beans sprout, peanut</i>	
(3, 5)	

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

왕새우 - PRAWN	6 000 FT
(3, 5)	15,6 €







메인코스 - 메인 요리

WAGYU SUTOKI 200g 39 500 FT
와규 등심 스테이크 102,6 €
wagyu sirloin steak

SUZUKI 9 900 FT
농어 필레, 폰즈 버터, 25,7 €
싸리버섯, 야생 브로콜리
sea bass fillet, ponzu butter,
king oyster mushroom,
wild broccoli
(1, 4, 6, 7, 11)

✓ KARIFURAWA 5 600 FT
구운 꽃양배추, 염소 치즈, 14,5 €
할라피뇨-고수 소스
grilled cauliflower, goat cheese,
jalapeno-cilantro sauce
(7)

메인코스 - 메인 요리

KURODAI

흑대구, 무,
사이쿄 미소 소스

*black cod, daikon,
saikyo-miso sauce*

(1, 4, 6, 11)

14 500 FT

37,7 €

ERENGI

사샤, 코코넛 고구마 크림,
파파야 샐러드

*meagre, coconut
sweetpotato cream,
papaya salad*

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

9 500 FT

24,7 €







LOBSTER 5 900 FT / 100 GR

min. 400g

15,3 €

구운 랍스터, 폰즈 버터

grilled lobster,

ponzu butter

(1, 2, 3, 6, 7)





사시미 - 사시미

TUNA TATAKI 참치, 송로버섯 폰즈, 라임 <i>tuna, truffle</i> <i>ponzu, lime</i> (1, 4, 6)	5 800 FT 15,1 €
KATSUO 가다랑어, 무, 생강, 골파, 폰즈 <i>tuna, daikon, ginger,</i> <i>chives, ponzu</i> (1, 4, 6, 10)	3 500 FT 9,1 €
HAMACHI N SHISO 방어, 시소 잎, 할라피뇨, 송로버섯 미소 <i>hamachi, shiso leaf,</i> <i>jalapeno, truffle miso</i> (1, 4, 6, 8, 10, 11)	7 100 FT 18,4 €

WAGYU TATAKI

13 000 FT

와규 등심, 훈제 폰즈,
절인 양파

33,8 €

*wagyu sirloin, smoked
ponzu, marinated onion*

(1, 6)

YAMI YAMI

5 200 FT

연어 타르타르, 아보카도,
마사고, 대파, 매운 폰즈

13,5 €

*salmon tartare, avocado,
masago, spring onion,
spicy ponzu*

(1, 4)

KONGŌ
SAKANA

8 800 FT

연어, 참치, 방어,
간장 참깨 드레싱

22,9 €

*salmon, tuna, hamachi,
soy - sesame sauce*

(1, 4, 6, 11)







도쿄 컬렉션 - 도쿄 컬렉션

TOKIO RI

32 100 FT

4 크러쉬 롤, 4 오도로키 롤,
4 연어 아보카도, 6 아보카도 마키,
2 매운 연어 군칸,
2 방어 니기리,
2 타이거 새우 니기리,
2 아보카도-마요-마사고 니기리,
2 와카메 군칸

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

4 크러쉬 롤, 4 리 롤,
4 데리마요 장어 롤,
4 프랑수고 롤,
4 연어 구로 롤,
4 크레이지 판코 롤,
2 아보카도-마요-마사고 니기리,
2 구운 참치 푸아그라 니기리,
2 타마고 니기리

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)



도쿄 롤린

4 pieces

- ✓ **HOTTO KYURI** 3 700 FT
절인 오이, 고추 마요네즈,
바삭한 양파, 한국 고추
*marinated cucumber,
chili mayo, chrunchy onion,
korean chili*
(1, 3, 10) 9,6 €
- TOTEMO SAKE** 5 000 FT
볶음밥, 연어,
스리라차, 할라피뇨
*crispy fried rice, salmon,
sriracha, jalapenoo*
(1, 3, 4, 6, 10) 13,0 €
- TOTEMO WAGYU** 12 500 FT
볶음밥, 와규,
고추장, 골파
*crispy fried rice, wagyu,
gochujang, chives*
(1, 3, 4, 10, 11) 32,5 €
- X.O.** 6 000 FT
참치, 아스파라거스,
아보카도, 오이, XO 소스
*tuna, asparagus, avocado,
cucumber, XO sauce*
(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14) 15,6 €
- ODOROKI** 5 600 FT
구운 연어, 마사고, 연어알,
아보카도, 스리라차, 폰즈
*seared salmon, masago,
ikura, avocado, sriracha ponzu*
(1, 4,) 14,5 €
- KRUSH** 5 600 FT
새우 튀김, 참치, 연어,
마사고, 아보카도,
튀김 부스러기, 데리야키,
매운 치즈 소스
*shrimp tempura, tuna,
salmon, masago, avocado,
tempura flakes, teriyaki,
spicy cheese sauce*
(1, 2, 3, 4, 7) 14,5 €

도쿄 롤린

4 pieces

✓ FURANSUGO

3 700 FT

카피아 파프리카, 아보카도,
아스파라거스, 당근, 골파,
마요네즈, 매운 치즈 소스, 튀김 부스러기
*bell pepper, avocado, asparagus,
carrot, mayo, spicy cheese sauce,
tempura flakes*

9,6 €

(1, 3, 7)

SOBA

4 500 FT

허브 소바 면, 새우, 오이, 볶은 양파
*herb soba pasta, prawn,
cucumber, crunchy onion*

11,7 €

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

TERIMAYO UNAGI

4 500 FT

튀김 롤, 장어, 마사고, 대파,
크림치즈, 가츠오부시, 데리야키,
일본 마요네즈
*tempura fried roll, eel, masago,
spring onion, cream cheese,
bonito flakes, teriyaki, japanese mayo*

11,7 €

(1, 3, 4)

SAKE GURO

11 400 FT

구운 푸아그라, 연어, 장어,
마사고, 연어알, 아보카도,
대파, 데리야키
*seared gooseliver, salmon, eel,
masago, ikura, avocado,
spring onion, teriyaki*

29,6 €

(1, 4, 6)

CRAZY PANKO

5 500 FT

판코 튀김 롤, 절인 무, 체다,
매운 참치 타르타르
*panko fried roll, takuan,
cheddar, spicy tuna tartare*

14,3 €

(1, 3, 4, 7)

LEE

6 000 FT

참치, 연어, 마사고, 오이,
고수, 고추, 매운 마요네즈
*tuna, salmon, masago,
cucumber, cilantro, chili,
spicy mayo*

15,6 €

(1, 3, 4, 10)





니기리

1 piece

와카메, 오이,
마사고, 마요네즈

1 200 FT

3,1 €

*wakame, cucumber,
masago, mayo*

(3, 4, 10, 11)

구운 푸아그라, 참치,
데리야키 소스, 참깨

3 100 FT

8,1 €

*seared foie gras, tuna,
teriyaki sauce, sesame seeds*

(1, 4, 6, 11)

연어알, 연어,
메추리알 군칸

3 100 FT

8,1 €

*ikura, salmon,
quail egg gunkan*

(3, 4)

아르헨티나 붉은 새우,
키자미 와사비

2 300 FT

6,0 €

*argentinian red prawn,
kizami wasabi*

(1, 2)

니가리

1 piece

방어, 시소,
절인 할라피뇨
*hamachi, shiso,
marinated jalapeno*
(1, 4, 6, 10, 11)

2 800 FT
7,3 €

참치, 아보카도,
데리야키, 크림치즈, 무
*tuna, avocado, teriyaki,
creamcheese, daikon*
(1, 4, 6, 7, 11)

1 700 FT
4,4 €

매운 연어 군칸
*spicy salmon
gunkan*
(3, 4, 10, 11)

2 000 FT
5,2 €

▼ 아보카도, 마요네즈,
마사고
*avocado, mayo,
masago*
(3, 4, 10, 14)

1 200 FT
3,1 €





디저트

RAISU 4 500 FT
코코넛 쌀 푸딩,
패션프루트

*coconut rice pudding,
passion fruit*

SHOKORA 3 700 FT
SUFURÉ 9,6 €

초콜릿 수플레,
바닐라 아이스크림, 피칸
*chocolate souffle, vanilla ice
cream, pecan nut*

(1, 3, 7, 8)

CHIZUKEKI 3 900 FT
치즈케이크 크림 브뤼레,
크럼블, 라즈베리 셔벗

*cheesecake crème brûlée,
crumble, raspberry sorbet*

(1, 3, 7, 8)

MIRUFYU 3 700 FT
말차, 화이트 초콜릿,
딸기, 라임

*matcha, white chocolate,
strawberry, lime*

(1, 7)



- 1: 글루텐 함유 곡물
- 2: 갑각류
- 3: 계란
- 4: 생선
- 5: 땅콩
- 6: 대두
- 7: 우유

V: Vegetarian

8. 견과류
9. 셀러리
10. 겨자
11. 참깨
12. 이산화황 및 아황산염
13. 루핀
14. 연체동물 (조개, 오징어, 문어)

친애하는 고객님께 알립니다: 계산서 최종 금액에는
15%의 서비스 요금이 포함되어 있습니다

친애하는 고객님께 알립니다: 반份 음식 주문 시 가
격의 70%가 청구됩니다.



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:

