



IZAKAYA

✓	EDAMAME fagioli di soia scottati, sale marino <i>steamed soybean, sea salt</i> (6)	1 800 FT 4,7 €
✓	SPICY EDAMAME fagioli di soia scottati, peperoncino, aglio, zenzero, sale marino <i>steamed soybean, chili, garlic, ginger, sea salt</i> (1, 6)	2 300 FT 6 €
✓	BUROKKORI broccoli selvatici, tahini, nori <i>wild broccoli, tahini, nori</i> (1, 6, 11)	4 200 FT 10,9 €
✓	SHINSEN cavolfiori, miso, limone, arachidi, cipolla rosolata <i>cauliflower, miso, lemon, hazelnut, crunchy onion</i> (1, 5, 6, 8)	4 000 FT 10,4 €
	TAHINI spiedini di pollo, tahini, olio al peperoncino, wakame <i>chicken skewer, tahini, chili oil, wakame</i> (1, 5, 11)	4 600 FT 11,9 €
	ROCK SHRIMP mazzancolle in tempura, maionese speziata <i>tiger prawn tempura, spicy mayo</i> (1, 2, 3, 10, 11)	4 400 FT 11,4 €

IZAKAYA

TOKIO CHIZU 4 300 FT
roll in tempura, salmone, 11,2 €
avocado, formaggio,
salsa teriyaki
tempura fried roll, salmon,
avocado, cheese,
teriyaki sauce
(1, 3, 4, 6, 7)

GYOZA 3 PZ 6 900 FT
filetto wagyu, cavolo cinese, 17,9 €
sriracha, ponzu
wagyu tenderloin, chinese
cabbage, sriracha, ponzu
(1, 3, 6, 11)

TOSUTADA 5 400 FT
tonno, avocado, 14,0 €
maionese di chipotle,
wonton
tuna, avocado, chipotle
mayo, wonton
(1, 3, 4, 6, 10, 11)

✓ **NASU** 3 800 FT
melanzane, miso, cipolle 9,9 €
marinate, perle di tapioca
eggplant, miso, marinated
onion, rice pearl
(1, 6)

CRISPYKKA 6 000 FT
calamari croccanti, 15,6 €
maionese con olio
al peperoncino
crispy squid,
chili oil mayo
(10, 11, 14)





ZUPPE

MISO RAMEN

ventresca di maiale, mais,
uova, pasta ramen
*pork belly, corn, egg,
ramen noodle*

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

5 300 FT
13,8 €

✓ MISO TOFU

tofu, wakame, erba cipollina
tofu, wakame, chives

(1, 6)

2 000 FT
5,2 €

TOM YUM

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

MAIALE - PORK

(1, 2, 3, 4, 6)

5 300 FT
13,8 €

POLLO - CHICKEN

(1, 2, 3, 4, 6)

5 300 FT
13,8 €

GAMBERI - PRAWN

(1, 2, 3, 4, 6)

6 000 FT
15,6 €

INSALATE

PAPAIYA5 300 FT

papaya, peperoncini,13,8 €

cipolle, coriandolo, menta,

gamberetti arrosto

papaya, chili, onion,

cilantro, small

fried shrimp

(1, 2, 4, 5, 6, 8)

DRY MISO6 900 FT

merluzzo nero croccante,17,9 €

chips di patate dolci, dry

miso, insalata verde,

condimento miso

crispy black cod, sweet

potato chips, dry miso,

salad, miso dressing

(1, 4, 6, 11)

√ MIKKUSU3 300 FT

foglie d’insalata, daikon,8,6 €

ravanelli, yuzu vinaigrette

mixed salad, marinated

radish, yuzu vinaigrette

(1, 6)







✓	HÖRENSÕ mini spinaci, dry miso, tartufi, cipolle rosolate <i>baby spinach, dry miso, truffle, fried onion</i> (1, 3 ,6, 7)	4 900 FT 12,7 €
	GAMBERI - PRAWN (2)	6 900 FT 17,9 €
✓	KORURABI cavolo rapa, peperoni rossi, parmigiano, miso, yuzu <i>kohlrabi, bell pepper, parmesan, miso, truffle, yuzu</i> (1, 3, 6, 7, 10, 11)	3 300 FT 8,6 €

PIATTI WOK

YAKIMESHI XO

riso saltato, wagyu, salsa XO,
shiitake, spinaci, uova

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

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

14 200 FT

36,9 €







PIATTI WOK

TAKE UDON

7 600 FT

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

19,7 €

(1, 4, 5, 12)

✓ GOHAN

5 900 FT

shiitake, eringi, shimeji,
saké, soia, riso nishiki
*shiitake, eringi, shimeji,
sake, soy sauce, nishiki rice*

15,3 €

(1, 6, 12)

✓ TOFUTERIAN

6 400 FT

tofu fritto, fagiolini, eringi,
spinaci, cipollotto, teriyaki
*fried tofu, green bean,
king oyster mushroom,
spinach, green onion, teriyaki*

16,6 €

(1, 4, 6, 8, 11)

PAD KRA PAO NUEA	6 500 FT
stufato di filetto thai piccante, uova al tegamino, basilico, riso <i>spicy thai tenderloin ragout, sunny-side up egg, basil, rice</i> (1, 3, 4, 6, 12, 14)	16,9 €
✓ PAD THAI	5 200 FT
spaghetti di riso, coriandolo, carote, uova, germogli di fagioli mungo, arachidi <i>rice noodle, cilantro, carrot, egg, mung beans sprout, peanut</i> (3, 5)	13,5 €
POLLO - CHICKEN	6 000 FT
(1, 3, 5, 14)	15,6 €
GAMBERI - PRAWN	6 000 FT
(3, 5)	15,6 €







PORTATE PRINCIPALI

WAGYU SUTTEKI 200g 39 500 FT
controfiletto di wagyu,
salsa thai alle arachidi
wagyu sirloin steak 102,6 €

SUZUKI 9 900 FT
filetto di lucioperca marino,
burro ponzu, funghi cardoncelli,
broccoli selvatici 25,7 €
*sea bass fillet, ponzu butter,
king oyster mushroom,
wild broccoli*

✓ (1, 4, 6, 7, 11)

KARIFURAWA 5 600 FT
cavolfiore cotto al forno,
caprino, salsa jalapeno
e coriandolo 14,5 €
*grilled cauliflower, goat cheese,
jalapeno-cilantro sauce*
(7)

PORTATE PRINCIPALI

KURODAI14 500 FT37,7 €

merluzzo nero, daikon,
salsa saikyo miso
black cod, daikon,
saikyo-miso sauce
(1, 4, 6, 11)

ERENGI9 500 FT24,7 €

ombrina, crema di patate
dolci al cocco, insalata di papaya
meagre, coconut
sweetpotato cream,
papaya salad
(1, 2, 4, 6, 7, 11)







LOBSTER

5 900 FT / 100 GR

min. 400g

15,3 €

aragosta alla griglia,

burro ponzu

grilled lobster,

ponzu butter

(1, 2, 3, 6, 7)





SASHIMI

TUNA TATAKI 5 800 FT
tonno, ponzu al tartufo, lime 15,1 €
tuna, truffle
ponzu, lime
(1, 4, 6)

KATSUO 3 500 FT
tonno, daikon, 9,1 €
zenzero, ponzu
tuna, daikon, ginger,
chives, ponzu
(1, 4, 6, 10)

HAMACHI N 7 100 FT
SHISO 18,4 €
hamachi, foglie di shiso,
jalapeno, miso al tartufo
hamachi, shiso leaf,
jalapeno, truffle miso
(1, 4, 6, 8, 10, 11)

WAGYU TATAKI 13 000 FT
controfiletto di wagyu, 33,8 €
burro ponzu,
cipolle marinate
*wagyu sirloin, smoked
ponzu, marinated onion*
(1, 6)

YAMI YAMI 5 200 FT
tartare di salmone, 13,5 €
avocado, masago,
cipolline, ponzu piccante
*salmon tartare, avocado,
masago, spring onion,
spicy ponzu*
(1, 4)

KONGŌ 8 800 FT
SAKANA 22,9 €
salmone, tonno, hamachi,
salsa di sesamo alla soia
*salmon, tuna, hamachi,
soy - sesame sauce*
(1, 4, 6, 11)







COLLEZIONE TOKIO

TOKIO RI

32 100 FT

4 krush roll, 4 odoroki roll,
4 sake avocado, 6 avocado maki,
2 gunkan di salmone piccanti,
2 hamachi nigiri, 2 nigiri di mazzancolle,
2 nigiri avocado - maionese - masago,
2 wakame gunkan

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

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 pz / 4 pieces

- ✓ **HOTTO KYURI** 3 700 FT
cetrioli marinati, maionese al
peperoncino, cipolle croccanti,
peperoncino coreano
*marinated cucumber,
chili mayo, crunchy onion,
korean chili*
(1, 3, 10) 9,6 €
- TOTEMO SAKE** 5 000 FT
riso arrosto, salmone,
sriracha, jalapeno
*crispy fried rice, salmon,
sriracha, jalapenoo*
(1, 3, 4, 6, 10) 13,0 €
- TOTEMO WAGYU** 12 500 FT
riso arrosto, wagyu,
gochujang, erba cipollina
*crispy fried rice, wagyu,
gochujang, chives*
(1, 3, 4, 10, 11) 32,5 €
- X.O.** 6 000 FT
tonno, asparagi, avocado,
cetrioli, salsa XO
*tuna, asparagus, avocado,
cucumber, XO sauce*
(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14) 15,6 €
- ODOROKI** 5 600 FT
salmone sfiammato, masago, caviale
di salmone, avocado, sriracha, ponzu
*seared salmon, masago,
ikura, avocado, sriracha ponzu*
(1, 4,) 14,5 €
- KRUSH** 5 600 FT
gamberi in tempura, tonno, salmone,
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) 14,5 €

TOKIO ROLLIN

4 pz / 4 pieces

✓ FURANSUGO 3 700 FT

Peperoni rossi, avocado, asparagi, 9,6 €
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)

SOBA 4 500 FT

pasta soba alle erbe aromatiche, 11,7 €
gamberi, cetrioli, cipolle rosolate
herb soba pasta, prawn,
cucumber, crunchy onion

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

TERIMAYO UNAGI 4 500 FT

roll in tempura, anguilla, masago, 11,7 €
cipolline, crema di formaggio, fiocchi
bonito, teriyaki, maionese giapponese
tempura fried roll, eel, masago,
spring onion, cream cheese,
bonito flakes, teriyaki, japanese mayo

(1, 3, 4)

SAKE GURO 11 400 FT

fegato d'oca sfiammato, salmone, 29,6 €
anguilla, masago, caviale di salmone,
avocado, cipolline, teriyaki
seared gooseliver, salmon, eel,
masago, ikura, avocado,
spring onion, teriyaki

(1, 4, 6)

CRAZY PANKO 5 500 FT

roll fritti nel panko, ravanelli marinati, 14,3 €
cheddar, tartare piccante di tonno
panko fried roll, takuan,
cheddar, spicy tuna tartare

(1, 3, 4, 7)

LEE 6 000 FT

tonno, salmone, masago, cetrioli, 15,6 €
coriandolo, peperoncino,
maionese piccante
tuna, salmon, masago, cucumber,
cilantro, chili, spicy mayo

(1, 3, 4, 10)





NIGIRI

1 pz / 1 piece

WAKAME, CETRIOLI,
MASAGO, MAIONESE
*wakame, cucumber,
masago, mayo*

1 200 FT
3,1 €

(3, 4, 10, 11)

FEGATO D'OCA SFIAMMATO,
TONNO, SALSA TERIYAKI,
SEMI DI SESAMO
*seared foie gras, tuna,
teriyaki sauce, sesame seeds*

3 100 FT
8,1 €

(1, 4, 6, 11)

CAVIALE DI SALMONE,
SALMONE,
GUNKAN DI UOVA DI QUAGLIA
*ikura, salmon,
quail egg gunkan*

3 100 FT
8,1 €

(3, 4)

GAMBERI ROSSI ARGENTINI,
KIZAMI WASABI
*argentinian red prawn,
kizami wasabi*

2 300 FT
6,0 €

(1, 2)

NIGIRI

1 pz / 1 piece

HAMACHI, SHISO,
JALAPENO MARINATO
*hamachi, shiso,
marinated jalapeno*
(1, 4, 6, 10, 11)

2 800 FT
7,3 €

TONNO, AVOCADO, TERIYAKI,
CREMA DI FORMAGGIO, DAIKON
*tuna, avocado, teriyaki,
creamcheese, daikon*
(1, 4, 6, 7, 11)

1 700 FT
4,4 €

GUNKAN DI
SALMONE SPEZIATO
*spicy salmon
gunkan*
(3, 4, 10, 11)

2 000 FT
5,2 €

✓ AVOCADO, MAIONESE,
MASAGO
*avocado, mayo,
masago*
(3, 4, 10, 14)

1 200 FT
3,1 €





OKASI

RAISU 4 500 FT
budino di riso al cocco,
passion fruit
coconut rice pudding,
passion fruit

SHOKORA 3 700 FT
SUFURÉ 9,6 €
soufflé al cioccolato, gelato
alla vaniglia, noci pecan
chocolate souffle, vanilla ice
cream, pecan nut
(1, 3, 7, 8)

CHIZUKEKI 3 900 FT
cheese cake crème brulée,
sbriciolata,
sorbetto ai lamponi
cheesecake crème brulée,
crumble, raspberry sorbet
(1, 3, 7, 8)

MIRUFIYU 3 700 FT
matcha, cioccolato bianco,
fragole, lime
matcha, white chocolate,
strawberry, lime
(1, 7)



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*

Per le salse extra addebitiamo
500 fiorini a porzione.
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:

