



IZAKAYA

- | | |
|---|----------|
| ✓ EDAMAME | 1 800 FT |
| פולי סויה מבושלים, מלח ים | 4,7 € |
| <i>steamed soybean, sea salt</i> | |
| (6) | |
| ✓ SPICY EDAMAME | 2 300 FT |
| פולי סויה מבושלים, צ'ילי, שום, ג'ינג'ר, מלח ים | 6 € |
| <i>steamed soybean, chili, garlic, ginger, sea salt</i> | |
| (1, 6) | |
| ✓ BUROKKORI | 4 200 FT |
| ברוקולי בה, טחינה, נורי | 10,9 € |
| <i>wild broccoli, tahini, nori</i> | |
| (1, 6, 11) | |
| ROCK SHRIMP | 4 400 FT |
| שרימפס בטמפורה, מיונז פיקנטי | 11,4 € |
| <i>tiger prawn tempura, spicy mayo</i> | |
| (1, 2, 3, 10, 11) | |
| TAHINI | 4 600 FT |
| שווארמה, טחינה, שמן צ'ילי, ווקאמה | 11,9 € |
| <i>chicken skewer, tahini, chili oil, wakame</i> | |
| (1, 5, 11) | |

IZAKAYA

GYOZA ³ תוכיתח 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)

✓ **KYABETSU** 3 800 FT
כרוב בגריל, קצף אומאמי, שמרים, 9,9 €
לימון מרוקאי
*grilled cabbage, umami
foam, sourdough,
moroccan lemon*
(1, 6)

TOKIO CHIZU 4 300 FT
רול מטוגן בטמפורה, סלמון, אבוקדו, 11,2 €
גבינה, רוטב טריאקי
*tempura fried roll, salmon,
avocado, cheese,
teriyaki sauce*
(1, 3, 4, 6, 7, 11)

CRISPYKKA 6 600 FT
קלמארי פריך, מיונז עם שמן צ'ילי 17,1 €
*crispy squid,
chili oil mayo*
(3, 10, 11, 14)





מרקים

MISO RAMEN

5 300 FT

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

13,8 €

(1, 3, 4, 6, 11, 12, 14)

✓ MISO TOFU

2 000 FT

טופו, ווקאמה, עירית
tofu, wakame, chives

5,2 €

(1, 6)

TOM YUM

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

חזיר - PORK

5 300 FT

(1, 2, 3, 4, 6)

13,8 €

עוף - CHICKEN

5 300 FT

(1, 2, 3, 4, 6)

13,8 €

שרימפס - PRAWN

6 000 FT

(1, 2, 3, 4, 6)

15,6 €

סלטים

✓ MANGŌ 5 300 FT
מנגו ירוק, מלפפון, קולורבי, צ'ילי, 13,8 €
כוסברה
green mango, cucumber,
kohlrabi, chili, cilantro
(1, 2, 4, 5, 6, 8)

✓ KORURABI 3 300 FT
קולורבי, פלפל קפיה, פרמזן, מיסו, יוזו 8,6 €
kohlrabi, bell pepper,
parmesan, miso,
truffle, yuzu
(1, 3, 6, 7, 10, 11)

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

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

✓ HŌRENSŌ 4 600 FT
בייבי תרד, מיסו יבש, פטריות כמהין, בצל 11,9 €
מטוגן
baby spinach, dry miso,
truffle, fried onion
(1, 3, 6, 7)

שרימפס - PRAWN 1 600 FT
(2) 4,2 €







מנות ווק

KIMCHI TO BUTABARA 5 500 FT
14,3 €

קימצ'י, בטן חזיר, רוטב סויה, גוצ'וג'אנג, אודון
kimchi, pork belly, soy sauce, gochuyang, udon
(1, 4, 6)

✓ PAD THAI 5 500 FT
14,3 €

אטריות אורז, כוסברה, גזר, ביצים, נבטי שעועית
מונגו, בוטנים
rice noodle, cilantro, carrot, egg, mung beans sprout, peanut
(3, 5)

עוף - CHICKEN 6 000 FT
15,6 €

(1, 3, 5, 14)

שרימפס - PRAWN 6 000 FT
15,6 €

(3, 5)

מנות ווק

PAD KRA PAO NUEA6 600 FT17,1 €

ראגו בקר תאילנדי חריף, ביצת עין, בזיליקום, אורז

spicy thai tenderloin ragout, sunny-side up egg, basil, rice

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

TAKE UDON7 600 FT19,7 €

רצועות בקר, ניצני במבוק, בזיליקום, בוטנים, אטריות אודון, קארי אדום

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

(1, 4, 5, 12)

✓ TOFUTERIAN6 500 FT17,1 €

טופו מטוגן, שעועית ירוקה, פטריית ארינגי, תרד, בצל ירוק, טריאקי + שרימפס + עוף

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

(1, 4, 6, 8, 11)

CHICKEN - עוף1 600 FT4,2 €

PRAWN - שרימפס1 600 FT4,2 €

(2))

YAKIMESHI XO14 200 FT36,9 €

בצל מטוגן, וואגיו, רוטב איקס.או, שיטאקה, תרד, ביצים

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

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







מנות עיקריות

✓ AKAI KARIFURAWÃ	5 100 FT
כרובית מטוגנת, רוטב רומסקו, מיקרו עלים, פיסטוק <i>roasted cauliflower, romesco sauce, microgreen salad, pistachio</i> (1, 8, 7, 11)	13,2 €
SUZUKI	9 900 FT
פילה דג אוקונוס, חמאת פונזו, פטריות מלך היער, ברוקולי בר <i>sea bass fillet, ponzu butter, king oyster mushroom, wild broccoli</i> (1, 4, 6, 7, 11)	25,7 €
WAGYU SUTOKI 200g	39 500 FT
בקר וואגיו, רוטב בוטנים תאילנדי <i>wagyu sirloin steak</i>	102,6 €

מנות עיקריות

SAKE

9 900 FT

25,7 €

סלמון לייבל רוז', טאטסוי, פטריות, רוטב
אומאמי
label rouge salmon,
tatsoi, mushroom,
umami sauce
(1, 4, 6, 7)

KURODAI

14 500 FT

37,7 €

דג בקלה שחור, דייקון, רוטב סייקו מיסו
black cod, daikon,
saikyo-miso sauce
(1, 4, 6, 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

✓	SUIKA אבטיח בגריל, פלפל סצ'ואני, דייקון, אפונת שלג, שמן שומשום <i>grilled watermelon, sechuan pepper, daikon, snow pea, sesame oil</i> (1, 6, 11)	3 600 FT 9,4 €
	TUNA TATAKI טונה, פונזו פטריות כמהין, ליים <i>tuna, truffle ponzu, lime</i> (1, 4, 6)	5 800 FT 15,1 €
	HAMACHI N SHISO האמאצ'י, פיסטוק, עלה שיסו, מיסו, חלפניו <i>hamachi, pistachio, shiso leaf, miso, jalapeno</i> (1, 4, 6, 8, 10, 11)	5 200 FT 13,5 €

WAGYU TATAKI

13 000 FT

בקר וואגיו, פונזו מעושן, בצל מוחמץ

33,8 €

*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, 6)

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

83,4 €

4 קרוש רול, 4 אודורוקי רול, 4 סאקה אבוקדו,
4 הוטו קיורי רול, 2 גונקן סלמון חריף,
2 המאצ'י ניגירי, 2 ניגירי שרימפס אדום ארגנטיני,
2 ניגירי אבוקדו-מיונז-מסאגו, 2 גונקן חציל-מיסו

*4 krush roll, 4 odoroki roll,
4 sake avocado roll,
4 hotto kyuri roll,
2 spicy salmon gunkan,
2 hamachi nigiri,
2 argentinian red prawn nigiri,
2 avocado-mayo-masago nigiri,
2 eggplant-miso gunkan*

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 11)

YUTAKA RI

47 100 FT

122,3 €

4 קרוש רול, 4 לי רול, 4 טרימאיו אונאגרי רול,
4 שיזו רול, 4 סאקה גורו רול, 4 קרייזי פנקו רול,
2 אבוקדו-מאיו-מסאגו ניגירי,
2 ניגירי טונה חרוכה עם כבד אווז,
2 טמאגו ניגירי

*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, 6, 7, 11)



TOKIO ROLLIN

חתיכות 4 / 4 pieces

- ✓

HOTTO KYURI
מלפפון חמוץ, מיונז צ'ילי, בצל פריך, צ'ילי קוריאני
*marinated cucumber,
chili mayo, crunchy onion,
korean chili*
(1, 3, 10)

3 700 FT
9,6 €
- TOTEMO SAKE**
אורז מטוגן, סלמון, סרירצ'ה, חלפניו
*crispy fried rice, salmon,
sriracha, jalapenoo*
(1, 3, 4, 6, 10)

5 000 FT
13,0 €
- TOTEMO WAGYU**
אורז מטוגן, וואגיו, גוצ'יאנג
*crispy fried rice, wagyu,
gochujang, chives*
(1, 3, 4, 10, 11)

12 500 FT
32,5 €
- KRUSH**
שרימפס בטמפורה, טונה, סלמון, מסאגו, אבוקדו,
פירורי טמפורה, טריאקי, רוטב גבינה חריף
*shrimp tempura, tuna,
salmon, masago, avocado,
tempura flakes, teriyaki,
spicy cheese sauce*
(1, 2, 3, 4, 6, 7)

5 600 FT
14,5 €
- ODOROKI**
סלמון צרוב, מסאגו, קוויאר סלמון, אבוקדו,
סרירצ'ה, פונזו
*seared salmon, masago,
ikura, avocado, sriracha ponzu*
(1, 4, 6)

5 600 FT
14,5 €

TOKIO ROLLIN

חתיכות 4 / 4 pieces

- ✓ **FURANSUGO** 3 700 FT
9,6 €
פלפל קפיה, אבוקדו, אספרגוס, גוז, עירית,
מיונז, רוטב גבינה חריף, פירורי טמפורה
bell pepper, avocado, asparagus,
carrot, mayo, spicy cheese sauce,
tempura flakes
(1, 3, 7)

- ✓ **SHIZO** 3 700 FT
9,6 €
אספרגוס, גוז, אבוקדו, מלפפון, דייקון, מיונז קיזאמי
ואסאבי
asparagus, carrot, avocado,
cucumber, daikon,
kizami wasabi mayo
(1, 3)

- TERIMAYO UNAGI** 4 500 FT
11,7 €
רול מסוגן בטמפורה, צלופח, מסאגו,
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, 6)

- SAKE GURO** 11 400 FT
29,6 €
חזה אווז צרוב, סלמון, צלופח, מסאגו
קוויאר סלמון, אבוקדו, בצל ירוק, טריאקי
seared gooseliver, salmon, eel,
masago, ikura, avocado,
spring onion, teriyaki
(1, 4, 6)

- CRAZY PANKO** 5 500 FT
14,3 €
רול מסוגן בפאנקו, צנון כבוש, צ'דר
טרטר טונה חריף
panko fried roll, takuan,
cheddar, spicy tuna tartare
(1, 3, 4, 7)

- LEE** 6 000 FT
15,6 €
טונה, סלמון, מסאגו, מלפפון, כוסברה
צ'ילי, מיונז חריף
tuna, salmon, masago, cucumber,
cilantro, chili, spicy mayo
(1, 3, 4, 10, 11)





NIGIRI

חתיכות 1 / 1 piece

חציל, מיסו גונקן <i>eggplant, miso gunkan</i> (1, 6)	1 600 FT 4,2 €
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

חתיכות 1 / 1 piece

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 €

✓ אבוקדו, מיונז, מסאגו
avocado, mayo,
masago
(3, 4, 10, 14)

1 200 FT
3,1 €





五五

OKASI

RAISU 4 200 FT
פודינג אורז עם קוקוס, פסיפלורה
10,9 €
*coconut rice pudding,
passion fruit*

SHOKORA 3 900 FT
SUFURÉ 10,1 €
סופלה שוקולד, גלידת וניל, פקאן
*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 brulée,
crumble, raspberry
sorbet*
(1, 3, 7, 8)

SUPONJI KĚKI 3 900 FT
ביסקוויט, תות, פיסטוק, בזיליקום
10,1 €
תאילנדי
*sponge cake, strawberry,
pistachio, thai basil*
(1, 3, 7, 8)

1: אלרגנים 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
1.3 € 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\$=335Ft

TOKIOBUDAPEST.COM

For further
languages:

