



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 € |
| | ROCK SHRIMP
mazzancolle in tempura,
maionese speziata
<i>tiger prawn tempura,
spicy mayo</i>
(1, 2, 3, 10, 11) | 4 400 FT
11,4 € |
| | 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 € |

IZAKAYA

GYOZA 3 PZ 6 900 FT
filetto wagyu, cavolo cinese,
sriracha, ponzu
*wagyu sirloin, chinese
cabbage, sriracha, ponzu*
(1, 3, 6, 11)

TOSUTADA 5 400 FT
tonno, avocado,
maionese di chipotle,
wonton
*tuna, avocado, chipotle
mayo, marinated onion,
wonton*
(1, 3, 4, 6, 10, 11)

✓ **KYABETSU** 3 800 FT
cavolo grigliato, spuma
di umami, lievito, limone
marocchino
*grilled cabbage, umami
foam, sourdough,
moroccan lemon*
(1, 6)

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

CRISPYKKA 6 600 FT
calamari croccanti,
maionese con olio
al peperoncino
*crispy squid,
chili oil mayo*
(3, 10, 11, 14)





ZUPPE

MISO RAMEN

ventresca di maiale, mais,
uova, pasta ramen
*pork belly, corn, egg, sesame,
chili oil, ramen noodle*
(1, 3, 4, 6, 11, 12, 14)

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

▼

MANGŌ

5 300 FT

mango verde, cetriolo,

cavolo rapa, peperoncino,

coriandolo

green mango, cucumber,

kohlrabi, chili, cilantro

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

13,8 €

▼

KORURABI

3 300 FT

cavolo rapa,

peperoni rossi,

parmigiano, miso, yuzu

kohlrabi, bell pepper,

parmesan, miso,

truffle, yuzu

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

8,6 €

DRY MISO

6 900 FT

merluzzo nero croccante,

chips di patate dolci, dry

miso, insalata verde,

condimento miso

crispy fish, sweet potato

chips, dry miso, salad,

miso dressing

(1, 4, 6, 11)

17,9 €

▼

MIKKUSU

2 800 FT

foglie d'insalata, daikon,

ravanelli, yuzu vinaigrette

mixed salad, marinated

radish, yuzu vinaigrette

(1, 6)

7,3 €

▼

HŌRENSŌ

4 600 FT

mini spinaci, dry miso,

tartufi, cipolle rosolate

baby spinach, dry miso, truff-

fle, fried onion

(1, 3, 6, 7)

11,9 €

GAMBERI - PRAWN

1 600 FT

(2)

4,2 €







PIATTI WOK

KIMCHI TO BUTABARA

5 500 FT
14,3 €

kimchi, pancetta di maiale, salsa di
soia, gochujang, udon
*kimchi, pork belly, soy sauce, go-
chuyang, udon*

(1, 4, 6)

✓ PAD THAI

5 500 FT
14,3 €

spaghetti di riso, coriandolo, carote,
uova, germogli di
fagioli mungo, arachidi
*rice noodle, cilantro,
carrot, egg, mung beans sprout,
peanut*

(3, 5)

POLLO - CHICKEN

6 000 FT
15,6 €

(1, 3, 5, 14)

GAMBERI - PRAWN

6 000 FT
15,6 €

(3, 5)

PIATTI WOK

PAD KRA PAO NUEA 6 600 FT
stufato di filetto thai piccante, 17,1 €
uova al tegamino, basilico, riso

spicy thai tenderloin ragout,
sunny-side up egg, basil, rice
(1, 3, 4, 6, 12, 14)

TAKE UDON 7 600 FT
straccetti di filetto, germogli 19,7 €
di bambù, basilico, arachidi,
udon, curry rosso
tenderloin strips, bamboo
shoots, basil, peanut,
udon, red curry
(1, 4, 5, 12)

✓ TOFUTERIAN 6 500 FT
tofu fritto, fagiolini, eringi, 17,1 €
spinaci, cipollotto, teriyaki
+ gambero + pollo
fried tofu, green bean,
king oyster mushroom,
spinach, green onion, teriyaki
(1, 4, 6, 8, 11)

POLLO - CHICKEN 1 600 FT
4,2 €

GAMBERI - PRAWN 1 600 FT
(2) 4,2 €

YAKIMESHI XO 14 200 FT
riso saltato, wagyu, salsa XO, 36,9 €
shiitake, spinaci, uova
fried rice, wagyu, XO sauce,
shiitake, spinach, ginger, egg
(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)







PORTATE PRINCIPALI

✓	AKAI KARIFURAWÃ cavolfiore fritto, salsa romesco, microgreens, pistacchio <i>roasted cauliflower, romesco sauce, microgreen salad, pistachio</i> (1, 8, 7, 11)	5 100 FT 13,2 €
	SUZUKI filetto di lucioperca marino, burro ponzu, funghi cardoncelli, broccoli selvatici <i>sea bass fillet, ponzu butter, king oyster mushroom, wild broccoli</i> (1, 4, 6, 7, 11)	9 900 FT 25,7 €
	WAGYU SUTEKI 200g controfiletto di wagyu, salsa thai alle arachidi <i>wagyu sirloin steak</i>	39 500 FT 102,6 €

PORTATE PRINCIPALI

SAKE

9 900 FT

25,7 €

salmone label rouge, tatsoi,
funghi, salsa umami
*label rouge salmon,
tatsoi, mushroom,
umami sauce*
(1, 4, 6, 7)

KURODAI

14 500 FT

37,7 €

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

TOKIO NAMA







SASHIMI

✓	SUIKA anguria grigliata, pepe di Sichuan, daikon, taccole, olio di sesamo <i>grilled watermelon, sechuan pepper, daikon, snow pea, sesame oil</i> (1, 6, 11)	3 600 FT 9,4 €
	TUNA TATAKI tonno, ponzu al tartufo, lime <i>tuna, truffle ponzu, lime</i> (1, 4, 6)	5 800 FT 15,1 €
	HAMACHI N SHISO hamachi, pistacchio, foglia di shiso, miso, jalapeño <i>hamachi, pistachio, shiso leaf, miso, jalapeno</i> (1, 4, 6, 8, 10, 11)	5 200 FT 13,5 €

WAGYU TATAKI

controfiletto di wagyu,
burro ponzu,
cipolle marinate
*wagyu sirloin, smoked
ponzu, marinated onion*

(1, 6)

13 000 FT

33,8 €

YAMI YAMI

tartare di salmone,
avocado, masago,
cipolline, ponzu piccante
*salmon tartare, avocado,
masago, spring onion,
spicy ponzu*

(1, 4, 6)

5 200 FT

13,5 €

KONGŌ SAKANA

salmone, tonno, hamachi,
salsa di sesamo alla soia
*salmon, tuna, hamachi,
soy - sesame sauce*

(1, 4, 6, 11)

8 800 FT

22,9 €







COLLEZIONE TOKIO

TOKIO RI

32 100 FT

83,4 €

4 krush roll, 4 odoroki roll,
4 sake avocado, 4 hotto kyuri roll,
2 gunkan di salmone piccante,
2 hamachi nigiri,
2 nigiri di gambero rosso argentino,
2 nigiri di avocado-maionese-masago,
2 gunkan di melanzana-miso

*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 krush roll, 4 lee roll,
4 terimayo unagi roll,
4 shizo roll, 4 sake guro roll,
4 crazy panko roll,
2 avocado-mayo-masago nigiri,
2 nigiri di tonno scottato con foie gras,
2 tamago nigiri

*4 krush roll, 4 lee roll,
4 terimayo unagi roll,
4 shizo 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

4 pz / 4 pieces

- ✓ **HOTTO KYURI** 3 700 FT
9,6 €
cetrioli marinati, maionese al
peperoncino, cipolle croccanti,
peperoncino coreano
*marinated cucumber, chili mayo,
crunchy onion, korean chili*
(1, 3, 10)
- TOTEMO SAKE** 5 000 FT
13,0 €
riso arrosto, salmone,
sriracha, jalapeno
*crispy fried rice, salmon,
sriracha, jalapeno*
(1, 3, 4, 6, 10)
- TOTEMO WAGYU** 12 500 FT
32,5 €
riso arrosto, wagyu,
gochujang, erba cipollina
*crispy fried rice, wagyu,
gochujang, chives*
(1, 3, 6, 10, 11)
- KRUSH** 5 600 FT
14,5 €
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, 6, 7)
- ODOROKI** 5 600 FT
14,5 €
salmone sfiammato, masago, caviale
di salmone, avocado, sriracha, ponzu
*seared salmon, masago,
ikura, avocado, sriracha ponzu*
(1, 4, 6)

TOKIO ROLLIN

4 pz / 4 pieces

✓ **FURANSUGO** 3 700 FT
9,6 €

Peperoni rossi, avocado, asparagi,
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)

✓ **SHIZO** 3 700 FT
9,6 €

asparagi, carota, avocado, cetriolo,
daikon, maionese al kizami wasabi
*asparagus, carrot, avocado, cucumber,
daikon, kizami wasabi mayo*

(1, 3)

TERIMAYO UNAGI 4 500 FT
11,7 €

roll in tempura, anguilla, masago,
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, 6)

SAKE GURO 11 400 FT
29,6 €

fegato d'oca sfiammato, salmone,
anguilla, masago, caviale di salmone,
avocado, cipolline, teriyaki
*seared foie gras, salmon, eel, masago,
ikura, avocado, spring onion, teriyaki*

(1, 4, 6)

CRAZY PANKO 5 500 FT
14,3 €

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

(1, 3, 4, 7)

LEE 6 000 FT
15,6 €

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

(1, 3, 4, 10, 11)





NIGIRI

1 pz / 1 piece

MELANZANA, MISO GUNKAN	1 600 FT
<i>eggplant, miso gunkan</i>	4,2 €
(1, 6)	

FEGATO D'OCA SFIAMMATO,	3 100 FT
TONNO, SALSA TERIYAKI,	8,1 €
SEMI DI SESAMO	
<i>seared foie gras, tuna,</i>	
<i>teriyaki sauce, sesame seeds</i>	
(1, 4, 6, 11)	

CAVIALE DI SALMONE,	3 100 FT
SALMONE,	8,1 €
GUNKAN DI UOVA DI QUAGLIA	
<i>ikura, salmon,</i>	
<i>quail egg gunkan</i>	
(3, 4)	

GAMBERI ROSSI ARGENTINI,	2 300 FT
KIZAMI WASABI	6,0 €
<i>argentinian red prawn,</i>	
<i>kizami wasabi</i>	
(1, 2)	

NIGIRI

1 pz / 1 piece

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

2 300 FT
6,0 €

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 €





五五

OKASI

RAISU 4 200 FT
budino di riso al cocco,
passion fruit
coconut rice pudding,
passion fruit, matcha

SHOKORA 3 900 FT
SUFURÉ 10,1 €
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)

SUPONJI KĚKI 3 900 FT
pan di spagna, fragola,
pistacchio, basilico thai
sponge cake, strawberry,
pistachio, thai basil
(1, 3, 7, 8)

1: Cereali contenenti glutine / *gluten*
2: Crostacei / *rustaceans*
3: Uova / *eggs*
4: Pesce / *fish*
5: Arachidi / *peanuts*
6: Soia / *soy*
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:

