



IZAKAYA

- | | | |
|---|--|--------------------|
| ✓ | EDAMAME
soja hervida, sal marina
<i>steamed soybean, sea salt</i>
(6) | 1 800 FT
4,7 € |
| ✓ | SPICY EDAMAME
soja hervida, chili, ajo,
jengibre, sal marina
<i>steamed soybean, chili, garlic,
ginger, sea salt</i>
(1, 6) | 2 300 FT
6 € |
| ✓ | BUROKKORI
brócoli salvaje, tahini, nori
<i>wild broccoli, tahini, nori</i>
(1, 6, 11) | 4 200 FT
10,9 € |
| | ROCK SHRIMP
tempura de langostino tigre,
mayonesa picante
<i>tiger prawn tempura,
spicy mayo</i>
(1, 2, 3, 10, 11) | 4 400 FT
11,4 € |
| | TAHINI
brocheta de pollo, tahini,
aceite de chili, wakame
<i>chicken skewer, tahini,
chili oil, wakame</i>
(1, 5, 11) | 4 600 FT
11,9 € |

IZAKAYA

GYOZA 3 PEDAZOS 6 900 FT
solomillo de wagyu, 17,9 €
col de China, sriracha,
ponzu
*wagyu sirloin, chinese
cabbage, sriracha, ponzu*
(1, 3, 6, 11)

TOSUTADA 5 400 FT
atún, aguacate, mayonesa 14,0 €
de chipotle, wonton
*tuna, avocado, chipotle
mayo, marinated onion,
wonton*
(1, 3, 4, 6, 10, 11)

✓ **KYABETSU** 3 800 FT
col a la parrilla, espuma de 9,9 €
umami, levadura, limón
marroquí
*grilled cabbage, umami
foam, sourdough,
moroccan lemon*
(1, 6)

TOKIO CHIZU 4 300 FT
roll frito en tempura, 11,2 €
salmón, aguacate, queso,
salsa teriyaki
*tempura fried roll, salmon,
avocado, cheese, sesame,
teriyaki sauce*
(1, 3, 4, 6, 7, 11)

CRISPYKKA 6 600 FT
calamares crujientes, 17,1 €
mayonesa de aceite de chili
*crispy squid,
chili oil mayo*
(3, 10, 11, 14)





SOPAS

MISO RAMEN

panceta de cerdo, maíz, huevo,
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, cebollino

tofu, wakame, chives

(1, 6)

2 000 FT

5,2 €

TOM YUM

sopa tradicional tailandesa,
toronjil, hoja de lima, cerdo,

colirrábano, espinacas tiernas

*traditional thai soup, lemongrass,
lime leaf, kohlrabi, baby spinach*

CERDO - PORK

(1, 2, 3, 4, 6)

5 300 FT

13,8 €

POLLO - CHICKEN

(1, 2, 3, 4, 6)

5 300 FT

13,8 €

CANGREJO - PRAWN

(1, 2, 3, 4, 6)

6 000 FT

15,6 €

ENSALADA

- ✓

MANGŌ

mango verde, pepino,
colinabo, chile, cilantro
*green mango, cucumber,
kohlrabi, chili, cilantro*
(1, 2, 4, 5, 6, 8)

5 300 FT

13,8 €
- ✓

KORURABI

colirrábano, pimentón, par-
mesano, miso, yuzu
*kohlrabi, bell pepper,
parmesan, miso,
truffle, yuzu*
(1, 3, 6, 7, 10, 11)

3 300 FT

8,6 €
- DRY MISO

bacalao negro crujiente,
chips de batata dulce,
miso seco, ensalada verde,
aliño de miso
*crispy fish, sweet potato
chips, dry miso, salad,
miso dressing*
(1, 4, 6, 11)

6 900 FT

17,9 €
- ✓

MIKKUSU

ensalada de hojas, daikon,
rábano, vinagreta de yuzu
*mixed salad, marinated
radish, yuzu vinaigrette*
(1, 6)

2 800 FT

7,3 €
- ✓

HŌRENSŌ

espinacas tiernas,
miso seco, trufa,
cebolla salteada
*baby spinach, dry miso, truf-
fle, fried onion*
(1, 3, 6, 7)

4 600 FT

11,9 €
- CANGREJO - PRAWN

(2)

1 600 FT

4,2 €







COMIDAS AL WOK

KIMCHI TO BUTABARA

5 500 FT
14,3 €

kimchi, panceta de cerdo, salsa de
soja, gochujang, udon

*kimchi, pork belly, soy sauce, go-
chuyang, udon*

(1, 4, 6)

✓ PAD THAI

5 500 FT
14,3 €

fideos de arroz, cilantro, zanahoria,
huevo, brotes de frijol mungo, caca-
huetes

*rice noodle, cilantro,
carrot, egg, mung beans sprout,
peanut*

(3, 5)

POLLO - CHICKEN

6 000 FT
15,6 €

(1, 3, 5, 14)

CANGREJO - PRAWN

6 000 FT
15,6 €

(3, 5)

COMIDAS AL WOK

PAD KRA PAO NUEA

estofado tailandés picante de ternera, huevo frito, albahaca, arroz

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

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

6 600 FT

17,1 €

TAKE UDON

tiras de solomillo, brotes de bambú, albahaca, cacahuetes, udon, curry rojo

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

(1, 4, 5, 12)

7 600 FT

19,7 €

✓ TOFUTERIAN

tofu frito, judías verdes, eringi, espinaca, cebolleta, teriyaki + camarón + pollo

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

(1, 4, 6, 8, 11)

6 500 FT

17,1 €

POLLO - CHICKEN

1 600 FT

4,2 €

CANGREJO - PRAWN

(2)

1 600 FT

4,2 €

YAKIMESHI XO

arroz frito, wagyu, salsa XO, shiitake, espinaca, huevo

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

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

14 200 FT

36,9 €







PLATOS PRINCIPALES

✓	AKAI KARIFURAWÃ coliflor frita, salsa romesco, microgreens, pistacho <i>roasted cauliflower, romesco sauce, microgreen salad, pistachio</i> (1, 8, 7, 11)	5 100 FT 13,2 €
	SUZUKI filete de lubina, mantequilla de ponzu, setas del diablo, brócoli silvestre <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 solomillo wagyu, salsa tailandesa de cacahuete <i>wagyu sirloin steak</i>	39 500 FT 102,6 €

PLATOS PRINCIPALES

SAKE

9 900 FT

salmón label rouge, tatsoi,
seta, salsa umami
*label rouge salmon,
tatsoi, mushroom,
umami sauce*

25,7 €

(1, 4, 6, 7)

KURODAI

14 500 FT

bacalao negro, daikon,
salsa miso saikyo
*black cod, daikon,
saikyo-miso sauce*

37,7 €

(1, 4, 6, 11)







LOBSTER

5 900 FT / 100 GR

min. 400g

15,3 €

langosta a la parrilla,

mantequilla ponzu

grilled lobster,

ponzu butter

(1, 2, 3, 6, 7)







SASHIMI

✓	SUIKA sandía a la parrilla, pimienta de Sichuan, daikon, guisantes, aceite de sésamo <i>grilled watermelon, sechuan pepper, daikon, snow pea, sesame oil</i> (1, 6, 11)	3 600 FT 9,4 €
	TUNA TATAKI atún, ponzu con trufa, lima <i>tuna, truffle ponzu, lime</i> (1, 4, 6)	5 800 FT 15,1 €
	HAMACHI N SHISO hamachi, pistacho, hoja de shiso, miso, jalapeño <i>hamachi, pistachio, shiso leaf, miso, jalapeno</i> (1, 4, 6, 8, 10, 11)	5 200 FT 13,5 €

WAGYU TATAKI

lomo de wagyu,
ponzu ahumado,
cebolla marinada
*wagyu sirloin, smoked
ponzu, marinated onion*
(1, 6)

13 000 FT
33,8 €

YAMI YAMI

tartar de salmón,
aguacate, masago,
cebolleta, ponzu picante
*salmon tartare, avocado,
masago, spring onion,
spicy ponzu*
(1, 4, 6)

5 200 FT
13,5 €

**KONGŌ
SAKANA**

salmón, atún, hamachi,
salsa de soja y sésamo
*salmon, tuna, hamachi,
soy - sesame sauce*
(1, 4, 6, 11)

8 800 FT
22,9 €







COLECCIÓN TOKIO

TOKIO RI

32 100 FT

83,4 €

krush roll, 4 odoroki roll,
4 sake aguacate, 4 hotto kyuri roll,
2 gunkan de salmón picante,
2 hamachi nigiri,
2 nigiri de camarón rojo argentino,
2 nigiri de aguacate-mayonesa-masago,
2 gunkan de berenjena-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 nigiri de aguacate-mayo-masago,
2 nigiri de atún flameado 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 pedazos / 4 pieces

- ✓ **HOTTO KYURI** 3 700 FT
9,6 €
pepino encurtido, mayonesa de chile,
cebolla crujiente, chile coreano
*marinated cucumber, chili mayo,
crunchy onion, korean chili*
(1, 3, 10)
- TOTEMO SAKE** 5 000 FT
13,0 €
arroz frito, salmón,
sriracha, jalapeño
*crispy fried rice, salmon,
sriracha, jalapeno*
(1, 3, 4, 6, 10)
- TOTEMO WAGYU** 12 500 FT
32,5 €
arroz frito, wagyu,
gochujang, cebollino
*crispy fried rice, wagyu,
gochujang, chives*
(1, 3, 6, 10, 11)
- KRUSH** 5 600 FT
14,5 €
tempura de gambas, atún, salmón,
masago, aguacate, migas de tempura,
teriyaki, salsa de queso picante
*shrimp tempura, tuna,
salmon, masago, avocado,
tempura flakes, teriyaki,
spicy cheese sauce*
(1, 2, 3, 4, 6, 7)
- ODOROKI** 5 600 FT
14,5 €
salmón a la plancha, masago, caviar
de salmón, aguacate, sriracha, ponzu
*seared salmon, masago,
ikura, avocado, sriracha ponzu*
(1, 4, 6)

TOKIO ROLLIN

4 pedazos / 4 pieces

✓ **FURANSUGO** 3 700 FT
9,6 €

Pimiento, aguacate, espárragos,
zanahorias, cebollino, mayonesa,
salsa de queso picante, migas de
tempura

*bell pepper, avocado, asparagus,
carrot, mayo, spicy cheese sauce,
tempura flakes*

(1, 3, 7)

✓ **SHIZO** 3 700 FT
9,6 €

espárrago, zanahoria, aguacate,
pepino, daikon, mayonesa de kizami
wasabi

*asparagus, carrot, avocado, cucumber,
daikon, kizami wasabi mayo*

(1, 3)

TERIMAYO UNAGI 4 500 FT
11,7 €

rollo frito tempura, anguila, masago,
cebolleta, queso crema, copos de bo-
nito, teriyaki, mayonesa japonesa
*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 €

foie gras, salmón, anguila,
masago, caviar de salmón,
aguacate, cebolleta, teriyaki
*seared foie gras, salmon, eel, masago,
ikura, avocado, spring onion, teriyaki*

(1, 4, 6)

CRAZY PANKO 5 500 FT
14,3 €

panko roll, rábano encurtido,
cheddar, tartar de atún picante
*panko fried roll, takuan,
cheddar, spicy tuna tartare*

(1, 3, 4, 7)

LEE 6 000 FT
15,6 €

atún, salmón, masago, pepino,
cilantro, chile, mayonesa picante
*tuna, salmon, masago, cucumber,
cilantro, chili, spicy mayo*

(1, 3, 4, 10, 11)





NIGIRI

1 pedazos / 1 piece

BERENJENA, MISO GUNKAN
eggplant, miso gunkan

(1, 6)

1 600 FT

4,2 €

FOIE GRAS A LA PLANCHA,
ATÚN, SALSA TERIYAKI,
SEMILLAS DE SÉSAMO

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

(1, 4, 6, 11)

3 100 FT

8,1 €

CAVIAR DE SALMÓN,
SALMÓN, HUEVOS DE
CODORNIZ GUNKAN

*ikura, salmon,
quail egg gunkan*

(3, 4)

3 100 FT

8,1 €

CANGREJO ROJO DE
ARGENTINA, KIZAMI WASABI
*argentinian red prawn,
kizami wasabi*

(1, 2)

2 300 FT

6,0 €

NIGIRI

1 pedazos / 1 piece

HAMACHI, SHISO,
JALAPEÑO MARINADO
*hamachi, shiso,
marinated jalapeno*
(1, 4, 6, 10, 11)

2 300 FT
6,0 €

ATÚN, AGUACATE, TERIYAKI,
QUESO CREMA, DAIKON
*tuna, avocado, teriyaki,
creamcheese, daikon*
(1, 4, 6, 7, 11)

1 700 FT
4,4 €

GUNKAN DE
SALMÓN PICANTE
*spicy salmon
gunkan*
(3, 4, 10, 11)

2 000 FT
5,2 €

✓ AGUACATE,
MAYONESA,
MASAGO
*avocado, mayo,
masago*
(3, 4, 10, 14)

1 200 FT
3,1 €





五五

OKASI

RAISU 4 200 FT
arroz con leche de coco,
fruta de la pasión
coconut rice pudding,
passion fruit, matcha

SHOKORA 3 900 FT
SUFURÉ 10,1 €
soufflé de chocolate,
helado de vainilla, pacanas
chocolate souffle, vanilla
ice cream, pecan nut
(1, 3, 7, 8)

CHIZUKEKI 3 900 FT
tarta de queso crème
brulée, crumble,
sorbete de frambuesa
cheesecake crème brulée,
crumble, raspberry sorbet
(1, 3, 7, 8)

SUPONJI KĒKI 3 900 FT
bizcocho, fresa, pistacho,
albahaca tailandesa
sponge cake, strawberry,
pistachio, thai basil
(1, 3, 7, 8)

1: Cereales con gluten / *gluten*
2: Crustáceos / *rustaceans*
3: Huevo / *eggs*
4: Pescado / *fish*
5: Cacahuètes / *peanuts*
6: Soja / *soy*
7: Leche / *milk*

8: Nueces / *tree nuts*
9: Apio / *celery*
10: Mostaza / *mustard*
11: Semillas de sésamo / *sesame*
12: Dióxido de azufre / *sulfites*
13: Lupino / *lupin*
14: Moluscos / *molluscs*

V: *Vegetarian*

Por las salsas adicionales cobramos
500 florines por porción.
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:

