





## BENTO BOX

Il menù è disponibile nei giorni feriali dalle 12:00 alle 15:00.

*The menu is available every weekday from 12:00 to 15:00*

001

### MISO TOFU

Tofu con alghe wakame e erba cipollina  
in salsa di miso  
*tofu, wakame, chives*

8 900 FT

29,9 €

### KORURABI

Cavolo rapa e peperone kapia arrostito con  
parmigiano, crema di miso al tartufo e un tocco di yuzu  
*kohlrabi, bell pepper, parmesan,  
miso, truffle, yuzui*

### HARUMAKI

Involtilini primavera croccanti ripieni di petto di pollo,  
cavolo, germogli di soia mung e tofu con coriandolo  
*chicken breast, cabbage,  
mung bean sprouts*

### CATERPILLAR SALMON

Rotolo di salmone e avocado con  
glassa teriyaki e semi di sesamo  
*salmon, avocado, teriyaki  
sauce, sesame seed*

### EBI TEMPURA

Gamberi in tempura croccanti con salsa  
di accompagnamento  
*prawn tempura*

002 (V)

### MISO TOFU

Tofu con alghe wakame e erba cipollina  
in salsa di miso  
*tofu, wakame, chives*

7 900 FT

24,9 €

### HÖRENSŌ

Spinacini con miso secco,  
tartufo e cipolle fritte croccanti  
*baby spinach, dry miso,  
truffle, fried onion*

### HOTTO KYURI

Cetrioli marinati con maionese al  
peperoncino, cipolle croccanti e peperoncino coreano  
*marinated cucumber, chili mayo,  
crunchy onion, korean chili*

### PAD THAI

Spaghetti di riso con coriandolo,  
carote, uovo, germogli di soia mung e arachidi  
*rice noodle, cilantro, carrot,  
egg, mung beans sprout, peanut*

### VEGGIE TEMPURA

Tempura di verdure croccante con salsa  
di accompagnamento  
*vegetable tempura*







## IZAKAYA

|   |                                                                                                                                                                        |                    |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| ✓ | <b>EDAMAME</b><br>fagioli di soia scottati, sale marino<br><i>steamed soybean, sea salt</i><br>(6)                                                                     | 1 800 FT<br>4,7 €  |
| ✓ | <b>SPICY EDAMAME</b><br>fagioli di soia scottati, peperoncino,<br>aglio, zenzero, sale marino<br><i>steamed soybean, chili, garlic,<br/>ginger, sea salt</i><br>(1, 6) | 2 300 FT<br>6 €    |
| ✓ | <b>BUROKKORI</b><br>broccoli selvatici, tahini, nori<br><i>wild broccoli, tahini, nori</i><br>(1, 6, 11)                                                               | 4 200 FT<br>10,9 € |
| ✓ | <b>BITO “GYOZA” 3 PZ / 3PCS</b><br>Ravioli di barbabietola, zucca,<br>prugna giapponese, curry<br><i>beetroot ravioli, pumpkin,<br/>japanese plum, curry</i><br>(12)   | 3 600 FT<br>9,9 €  |
|   | <b>TAHINI</b><br>spiedini di pollo, tahini,<br>olio al peperoncino, wakame<br><i>chicken skewer, tahini,<br/>chili oil, wakame</i><br>(1, 5, 11)                       | 4 600 FT<br>11,9 € |
|   | <b>ROCK SHRIMP</b><br>mazzancolle in tempura,<br>maionese speziata<br><i>tiger prawn tempura,<br/>spicy mayo</i><br>(1, 2, 3, 10, 11)                                  | 4 400 FT<br>11,4 € |

IZAKAYA

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

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

✓ **KYABETSU** 3 800 FT  
cavolo grigliato, spuma 9,9 €  
di umami, lievito, limone  
marocchino  
*grilled cabbage, umami  
foam, sourdough,  
moroccan lemon*  
(1, 6)

**TOKIO CHIZU** 4 300 FT  
roll in tempura, salmone, 11,2 €  
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, 17,1 €  
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

13,8 €

mango verde, cetriolo,  
cavolo rapa, peperoncino,  
coriandolo  
*green mango, cucumber,  
kohlrabi, chili, cilantro*  
(1, 2, 4, 5, 6, 8)

▼ KORURABI

3 300 FT

8,6 €

cavolo rapa,  
peperoni rossi,  
parmigiano, miso, yuzu  
*kohlrabi, bell pepper,  
parmesan, miso,  
truffle, yuzu*  
(1, 3, 6, 7, 10, 11)

DRY MISO

6 900 FT

17,9 €

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)

▼ MIKKUSU

2 800 FT

7,3 €

foglie d'insalata, daikon,  
ravanelli, yuzu vinaigrette  
*mixed salad, marinated  
radish, yuzu vinaigrette*  
(1, 6)

▼ HŌRENSŌ

4 600 FT

11,9 €

mini spinaci, dry miso,  
tartufi, cipolle rosolate  
*baby spinach, dry miso, truff-  
fle, fried onion*  
(1, 3, 6, 7)

GAMBERI - PRAWN

1 600 FT

4,2 €

(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

stufato di filetto thai piccante,  
uova al tegamino, basilico, riso

6 600 FT

17,1 €

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

TAKE UDON

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

7 600 FT

19,7 €

(1, 4, 5, 12)

✓ TOFUTERIAN

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

6 500 FT

17,1 €

(1, 4, 6, 8, 11)

POLLO - CHICKEN

1 600 FT

4,2 €

GAMBERI - PRAWN

(2)

1 600 FT

4,2 €

YAKIMESHI XO

riso saltato, wagyu, salsa XO,  
shiitake, spinaci, uova  
*fried rice, wagyu, XO sauce,  
shiitake, spinach, ginger, egg*

14 200 FT

36,9 €

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







## PORTATE PRINCIPALI

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







## SASHIMI

### TUNA TATAKI

tonno, ponzu al tartufo, lime

*tuna, truffle*

*ponzu, lime*

(1, 4, 6)

5 800 FT

15,1 €

### HAMACHI N SHISO

hamachi, pistacchio, foglia di

shiso, miso, jalapeño

*hamachi, pistachio,*

*shiso leaf, miso, jalapeno*

(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  
*eggplant, miso gunkan*

(1, 6)

1 600 FT

4,2 €

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

(1, 4, 6, 11)

3 100 FT

8,1 €

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

(3, 4)

3 100 FT

8,1 €

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

(1, 2)

2 300 FT

6,0 €

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 €

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

1 200 FT  
3,1 €





## 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:

