



BENTO BOX

Меню доступно в будние дни с 12:00 до 15:00.

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

001

MISO TOFU

Tofu с водорослями вакаме и свежим луковым шнитт в мисо-соусе

tofu, wakame, chives

KORURABI

Кольраби и запечённый перец капия с пармезаном, кремом мисо с трюфелем и каплей юдзу

kohlrabi, bell pepper, parmesan,

miso, truffle, yuzui

HARUMAKI

Хрустящие спринг-роллы с куриной грудкой, капустой, проростками мунг и тофу с кориандром

chicken breast, cabbage,

mung bean sprouts

CATERPILLAR SALMON

Ролл с лососем и авокадо

с глазурью терияки и кунжутом

salmon, avocado, teriyaki

sauce, sesame seed

EBI TEMPURA

Хрустящие креветки темпурा

с соусом для макания

prawn tempura

MISO TOFU

002 (V)

Tofu с водорослями вакаме и свежим шнитт-луком в мисо-соусе

tofu, wakame, chives

HŌRENSŌ

Молодой шпинат с сухим мисо, трюфелем и хрустящим жареным луком

baby spinach, dry miso,

truffle, fried onion

HOTTO KYURI

Маринованный огурец с чили-майонезом, хрустящим луком и корейским перцем чили

marinated cucumber, chili mayo,

chrunchy onion, korean chili

PAD THAI

Рисовая лапша с кориандром, морковью, яйцом, проростками мунг и арахисом

rice noodle, cilantro, carrot,

egg, mung beans sprout, peanut

VEGGIE TEMPURA

Хрустящие овощи темпурा с соусом для макания

vegetable tempura

8 900 ₽

29,9 €

7 900 ₽

24,9 €





IZAKAYA

✓ EDAMAME	1 800 FT
ошпаренные соевые бобы, морская соль <i>steamed soybean, sea salt</i> (6)	4,7 €
✓ SPICY EDAMAME	2 300 FT
ошпаренные соевые бобы, чили, чеснок, имбирь, морская соль <i>steamed soybean, chili, garlic, ginger, sea salt</i> (1, 6)	6 €
✓ BUROKKORI	4 200 FT
дикий брокколи, тахини, нори <i>wild broccoli, tahini, nori</i> (1, 6, 11)	10,9 €
✓ BITO “GYOZA” 3 шт.	3 600 FT
Равиоли со свёклой, тыква, японская слива, карри <i>beetroot ravioli, pumpkin, japanese plum, curry</i> (12)	9,9 €
TAHINI	4 600 FT
куриный шашлык, тахини, масло чили, вакаме <i>chicken skewer, tahini, chili oil, wakame</i> (1, 5, 11)	11,9 €
ROCK SHRIMP	4 400 FT
тигровые креветки темпурा, пикантный майонез <i>tiger prawn tempura, spicy mayo</i> (1, 2, 3, 10, 11)	11,4 €

IZAKAYA

GYOZA 3 ш 6 900 FT

вырезка вагю, китайская
капуста, шрирача, пондзу
*wagyu sirloin, chinese
cabbage, sriracha, ponzu*
(1, 3, 6, 11)

TOSUTADA 5 400 FT

тунец, авокадо,
майонез чипотле,
вонтон
*tuna, avocado, chipotle
mayo, marinated onion,
wonton*
(1, 3, 4, 6, 10, 11)

KYABETSU 3 800 FT

жареная капуста,
пена умами, дрожжи,
марокканский лимон
*grilled cabbage, umami
foam, sourdough,
moroccan lemon*
(1, 6)

TOKIO CHIZU 4 300 FT

жареные роллы темпура,
лосось, авокадо, сыр, соус
териаки
*tempura fried roll, salmon,
avocado, cheese, sesame,
teriyaki sauce*
(1, 3, 4, 6, 7, 11)

CRISPYKKA 6 600 FT

хрустящий кальмар,
майонез с маслом чили
*crispy squid,
chili oil mayo*
(3, 10, 11, 14)



東京



東京

СУПЫ

MISO RAMEN 5 300 FT
подчревок поросёнка, 13,8 €
кукуруза, яйцо, лапша рамен
pork belly, corn, egg, sesame,
chili oil, ramen noodle
(1, 3, 4, 6, 11, 12, 14)

✓ MISO TOFU 2 000 FT
тофу, вакаме, шнитт-лук 5,2 €
tofu, wakame, chives
(1, 6)

TOM YUM
традиционный тайский суп, мелисса,
лист лайма, свинина, кольраби,
молодой шпинат

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

СВИНИНА - PORK 5 300 FT
(1, 2, 3, 4, 6) 13,8 €

КУРИЦЕЙ - CHICKEN 5 300 FT
(1, 2, 3, 4, 6) 13,8 €

КРЕВЕТКАМИ - PRAWN 6 000 FT
(1, 2, 3, 4, 6) 15,6 €

САЛАТЫ

✓ **MANGŌ** 5 300 FT

зелёное манго, огурец,
кольраби, чили, кориандр
green mango, cucumber,
kohlrabi, chili, cilantro
(1, 2, 4, 5, 6, 8)

✓ **KORURABI** 3 300 FT

кольраби, перец кали,
пармезан, мисо, юдзу
kohlrabi, bell pepper,
parmesan, miso,
truffle, yuzu
(1, 3, 6, 7, 10, 11)

DRY MISO 6 900 FT

хрустящая сайда, чипсы из
батата, сухой мисо, зеленый
салат, соус мисо
crispy fish, sweet potato
chips, dry miso, salad,
miso dressing
(1, 4, 6, 11)

✓ **MIKKUSU** 2 800 FT

листья салата, дайкон,
редис, заправка юдзу
mixed salad, marinated
radish, yuzu vinaigrette
(1, 6)

✓ **HŌRENSŌ** 4 600 FT

молодой шпинат, сухой мисо, 11,9 €
трюфель, обжаренный лук
baby spinach, dry miso, truf-
fle, fried onion
(1, 3 ,6, 7)

КРЕВЕТКИ - PRAWN 1 600 FT

(2) 4,2 €







東京

БЛЮДА НА ВОКЕ

KIMCHI TO BUTABARA

кимчи, свиной живот, соевый соус, кочхуджан, удон
kimchi, pork belly, soy sauce, go-chu yang, udon

(1, 4, 6)

5 500 ₽
14,3 €

✓ PAD THAI

рисовая лапша, кориандр, морковь, яйцо, проросшие бобы маш, арахис
rice noodle, cilantro, carrot, egg, mung beans sprout, peanut

(3, 5)

5 500 ₽
14,3 €

КУРИЦЕЙ - CHICKEN

(1, 3, 5, 14)

6 000 ₽
15,6 €

КРЕВЕТКАМИ - PRAWN

(3, 5)

6 000 ₽
15,6 €

БЛЮДА НА ВОКЕ

PAD KRA PAO NUEA 6 600 FT

острое тайское рагу из вырезки,
яичница-глазунья, базилик, рис
spicy thai tenderloin ragout,
sunny-side up egg, basil, rice
(1, 3, 4, 6, 12, 14)

TAKE UDON 7 600 FT

полоски из вырезки,
бамбуковые побеги, базилик,
арахис, удон, красный карри
tenderloin strips, bamboo
shoots, basil, peanut,
udon, red curry
(1, 4, 5, 12)

✓ TOFUTERIAN 6 500 FT

жареный тофу, стручковая
фасоль, эринги, шпинат,
зелёный лук, терияки +
креветка + курица
fried tofu, green bean,
king oyster mushroom,
spinach, green onion, teriyaki
(1, 4, 6, 8, 11)

КУРИЦЕЙ - CHICKEN 1 600 FT

4,2 €

КРЕВЕТКИ - PRAWN 1 600 FT

(2) 4,2 €

YAKIMESHI XO 14 200 FT

жареный рис, вагю, соус XO,
гриб шиитаке, шпинат, яйцо
fried rice, wagyu, XO sauce,
shiitake, spinach, ginger, egg
(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)







東京

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

✓ AKAI KARIFURAWĀ	5 100 FT
жареная цветная капуста, соус ромеско, микрозелень, фисташка <i>roasted cauliflower, romesco sauce,</i> <i>microgreen salad, pistachio</i>	13,2 €
(1, 8, 7, 11)	
SUZUKI	9 900 FT
филе морского окуня, масло пондзу, вёшенка степная, брокколи <i>sea bass fillet, ponzu butter,</i> <i>king oyster mushroom,</i> <i>wild broccoli</i>	25,7 €
(1, 4, 6, 7, 11)	
WAGYU SUTEKI 200g	39 500 FT
филе вагю, тайский арахисовый соус <i>wagyu sirloin steak</i>	102,6 €

ОСНОВНІ СТРАВИ

SAKE

лосось label rouge, татсої,
гриби, соус умами
label rouge salmon,
tatsoi, mushroom,
umami sauce

(1, 4, 6, 7)

9 900 FT

25,7 €

KURODAI

сайда, дайкон, соус сайдо мисо
black cod, daikon,
saikyo-miso sauce

(1, 4, 6, 11)

14 500 FT

37,7 €







LOBSTER

5 900 FT / 100 GR

min. 400g

15,3 €

лобстер на гриле,

масло пондзу

*grilled lobster,**ponzu butter*

(1, 2, 3, 6, 7)





SASHIMI

TUNA TATAKI	5 800 FT
тунец, трюфельный пондзу, лайм	15,1 €
<i>tuna, truffle ponzu, lime</i>	
(1, 4, 6)	
HAMACHI N SHISO	5 200 FT
хамачи, фисташка, лист шисо, мисо, халапеньо	13,5 €
<i>hamachi, pistachio, shiso leaf, miso, jalapeno</i>	
(1, 4, 6, 8, 10, 11)	

WAGYU TATAKI 13 000 FT
филе вагю, копченый 33,8 €
пондзу, маринованный лук
wagyu sirloin, smoked
ponzu, marinated onion
(1, 6)

YAMI YAMI 5 200 FT
тартар из лосося, авокадо, 13,5 €
масаго, зеленый лук, острый
пондзу
salmon tartare, avocado,
masago, spring onion,
spicy ponzu
(1, 4, 6)

KONGŌ 8 800 FT
SAKANA 22,9 €
лосось, тунец, хамачи,
соево-кунжутная заправка
salmon, tuna, hamachi,
soy - sesame sauce
(1, 4, 6, 11)







東京

КОЛЛЕКЦИЯ ТОКИО

TOKIO RI

32 100 FT

4 krush ролла, 4 odoroki ролла,
4 sake авокадо, 4 hotto kyuri ролла,
2 острый лосось гункан,
2 хамачи нигири,
2 аргентинская красная креветка нигири,
2 авокадо-майо-масаго нигири,
2 баклажан-мисо гункан

83,4 €

*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

4 krush ролла, 4 lee ролла,
4 terimayo унаги ролла,
4 shizo ролла, 4 sake guro ролла,
4 crazy панко ролла,
2 авокадо-майо-масаго нигири,
2 обожжённый тунец с фуа-гра нигири,
2 тамаго нигири

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 seared foie gras - tuna nigiri,
2 tamago nigiri*

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



東京

TOKIO ROLLIN

4 шт / 4 pieces

v HOTTO KYURI	3 700 FT	9,6 €
маринованные огурцы, майонез чили, хрустящий лук, корейский чили <i>marinated cucumber, chili mayo,</i> <i>crunchy onion, korean chili</i> (1, 3, 10)		
TOTEMO SAKE	5 000 FT	13,0 €
жареный рис, лосось, шириача, халапеньо <i>crispy fried rice, salmon,</i> <i>sriracha, jalapeno</i> (1, 3, 4, 6, 10)		
TOTEMO WAGYU	12 500 FT	32,5 €
жареный рис, вагю, гочуджан, шнитт-лук <i>crispy fried rice, wagyu,</i> <i>gochujang, chives</i> (1, 3, 6, 10, 11)		
KRUSH	5 600 FT	14,5 €
креветки темпуря, тунец, лосось, масаго, авокадо, сухари темпуря, териаки, острый сырный соус <i>shrimp tempura, tuna,</i> <i>salmon, masago, avocado,</i> <i>tempura flakes, teriyaki,</i> <i>spicy cheese sauce</i> (1, 2, 3, 4, 6, 7)		
ODOROKI	5 600 FT	14,5 €
жареный лосось, масаго, икра лосося, авокадо, шириача, пондзу <i>seared salmon, masago,</i> <i>ikura, avocado, sriracha ponzu</i> (1, 4, 6)		

TOKIO ROLLIN

4 шт / 4 pieces

FURANSUGO	3 700 FT	
перец кали, авокадо, спаржа, морковь, шнитт-лук, майонез, острый сырный соус, сухари темпура <i>bell pepper, avocado, asparagus, carrot, mayo, spicy cheese sauce, tempura flakes</i>	9,6 €	
(1, 3, 7)		
SHIZO	3 700 FT	
спаржа, морковь, авокадо, огурец, дайкон, майонез с васаби kizami <i>asparagus, carrot, avocado, cucumber, daikon, kizami wasabi mayo</i>	9,6 €	
(1, 3)		
TERIMAYO UNAGI	4 500 FT	
жареные роллы темпура, угорь, масаго, зеленый лук, сливочный сыр, хлопья бонито, терияки, японский майонез <i>tempura fried roll, eel, masago, spring onion, cream cheese, bonito flakes, teriyaki, japanese mayo</i>	11,7 €	
(1, 3, 4, 6)		
SAKE GURO	11 400 FT	
обжареная фуа-гра, лосось, угорь, масаго, икра лосося, авокадо, зеленый лук, терияки <i>seared foie gras, salmon, eel, masago, ikura, avocado, spring onion, teriyaki</i>	29,6 €	
(1, 4, 6)		
CRAZY PANKO	5 500 FT	
роллы, обжаренные в панировке, маринованный редис, чеддер, острый тартар из тунца <i>panko fried roll, takuan, cheddar, spicy tuna tartare</i>	14,3 €	
(1, 3, 4, 7)		
LEE	6 000 FT	
тунец, лосось, масаго, огурец, кoriандр, чили, острый майонез <i>tuna, salmon, masago, cucumber, cilantro, chili, spicy mayo</i>	15,6 €	
(1, 3, 4, 10, 11)		



東京



東京

NIGIRI

1 шт / 1 piece

БАКЛАЖАН, МИСО ГУНКАН 1 600 ₽
eggplant, miso gunkan 4,2 €
(1, 6)

ОБЖАРЕННАЯ ФУА-ГРА, 3 100 ₽
ТУНЕЦ, СОУС ТЕРИЯКИ,
КУНЖУТ
seared foie gras, tuna,
teriyaki sauce, sesame seeds
(1, 4, 6, 11) 8,1 €

ИКРА ЛОСОСЯ, ЛОСОСЬ, 3 100 ₽
ГУНКАН ИЗ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ 8,1 €
ikura, salmon,
quail egg gunkan
(3, 4)

АРГЕНТИНСКИЙ 2 300 ₽
КРАСНЫЙ КРАБ, КИДЗАМИ
ВАСАБИ
argentinian red prawn,
kizami wasabi
(1, 2) 6,0 €

NIGIRI

1 шт / 1 piece

ХАМАЧИ, ШИСО, МАРИНОВАННЫЙ ХАЛАПЕНЬО <i>hamachi, shiso,</i> <i>marinated jalapeno</i> (1, 4, 6, 10, 11)	2 300 ₽ 6,0 €
ТУНЕЦ, АВОКАДО, ТЕРИЯКИ, СЛИВОЧНЫЙ СЫР, ДАЙКОН <i>tuna, avocado, teriyaki,</i> <i>creamcheese, daikon</i> (1, 4, 6, 7, 11)	1 700 ₽ 4,4 €
ГУНКАН С ПРЯНЫМ ЛОСОСЕМ <i>spicy salmon</i> <i>gunkan</i> (3, 4, 10, 11)	2 000 ₽ 5,2 €
✓ АВОКАДО, МАЙОНЕЗ, МАСАГО <i>avocado, mayo,</i> <i>masago</i> (3, 4, 10, 14)	1 200 ₽ 3,1 €



東京

東京



OKASI

RAISU 4 200 FT

кокосовый рисовый 10,9 €

пудинг, маракуйя

coconut rice pudding,

passion fruit, matcha

SHOKORA 3 900 FT

SUFURÉ 10,1 €

шоколадное суфле,

ванильное мороженое,

орехи пекан

chocolate souffle, vanilla

ice cream, pecan nut

(1, 3, 7, 8)

CHIZUKEKI 3 900 FT

чизкейк крем-брюле, 10,1 €

крамбл, малиновый сорбет

cheesecake crème brûlée,

crumble, raspberry sorbet

(1, 3, 7, 8)

SUPONJI KĒKI 3 900 FT

бисквит, клубника, 10,1 €

фисташка, тайский

базилик

sponge cake, strawberry,

pistachio, thai basil

(1, 3, 7, 8)

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1: Крупы / <i>gluten</i> | 8: Орехи / <i>tree nuts</i> |
| 2: Ракообразные / <i>rustaceans</i> | 9: Сельдерей / <i>celery</i> |
| 3: Яйца / <i>eggs</i> | 10: Горчица / <i>mustard</i> |
| 4: Рыба / <i>fish</i> | 11: Кунжут / <i>sesame</i> |
| 5: Арахис / <i>peanuts</i> | 12: Диоксидсерыисульфиты / <i>ulphites</i> |
| 6: Соевые бобы / <i>soy</i> | 13: Люпин / <i>lupin</i> |
| 7: Молоко / <i>milk</i> | 14: Моллюски / <i>molluscs</i> |

V: *Vegetarian*

За дополнительные соусы взимается плата в размере 500 форинтов за порцию.

*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:

