



BENTO BOX

El menú está disponible de lunes a viernes de 12:00 a 15:00.

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

001

MISO TOFU

Tofu con algas wakame y cebollino fresco en salsa de miso
tofu, wakame, chives

8 900 FT

29,9 €

KORURABI

Colinabo y pimienta kapia asado con parmesano, crema de miso y trufa y un toque de yuzu
kohlrabi, bell pepper, parmesan, miso, truffle, yuzui

HARUMAKI

Rollitos de primavera crujientes rellenos de pechuga de pollo, repollo, brotes de soja mung y tofu con cilantro
chicken breast, cabbage, mung bean sprouts

CATERPILLAR SALMON

Roll de salmón y aguacate con glaseado de teriyaki y semillas de sésamo
salmon, avocado, teriyaki sauce, sesame seed

EBI TEMPURA

Langostinos crujientes en tempura con salsa para mojar
prawn tempura

002 (V)

MISO TOFU

Tofu con algas wakame y cebollino fresco en salsa de miso
tofu, wakame, chives

7 900 FT

24,9 €

HÖRENSŌ

Espinacas tiernas con miso seco, trufa y cebolla frita crujiente
baby spinach, dry miso, truffle, fried onion

HOTTO KYURI

Pepino encurtido con mayonesa de chile, cebolla crujiente y chile coreano
marinated cucumber, chili mayo, crunchy onion, korean chili

PAD THAI

Fideos de arroz con cilantro, zanahoria, huevo, brotes de soja mung y cacahuetes
rice noodle, cilantro, carrot, egg, mung beans sprout, peanut

VEGGIE TEMPURA

Tempura de verduras crujientes con salsa para mojar
vegetable tempura





IZAKAYA

- | | |
|--|----------|
| ✓ EDAMAME | 1 800 FT |
| soja hervida, sal marina | 4,7 € |
| <i>steamed soybean, sea salt</i> | |
| (6) | |
| ✓ SPICY EDAMAME | 2 300 FT |
| soja hervida, chili, ajo, | 6 € |
| jengibre, sal marina | |
| <i>steamed soybean, chili, garlic,</i> | |
| <i>ginger, sea salt</i> | |
| (1, 6) | |
| ✓ BITO “GYOZA” 3 UDS / 3PCS | 3 600 FT |
| Ravioli de remolacha, calabaza, | 9,9 € |
| ciruela japonesa, curry | |
| <i>beetroot ravioli, pumpkin,</i> | |
| <i>japanese plum, curry</i> | |
| (12) | |
| ✓ BUROKKORI | 4 200 FT |
| brócoli salvaje, tahini, nori | 10,9 € |
| <i>wild broccoli, tahini, nori</i> | |
| (1, 6, 11) | |
| TAHINI | 4 600 FT |
| brocheta de pollo, tahini, | 11,9 € |
| aceite de chili, wakame | |
| <i>chicken skewer, tahini,</i> | |
| <i>chili oil, wakame</i> | |
| (1, 5, 11) | |
| ROCK SHRIMP | 4 400 FT |
| tempura de langostino tigre, | 11,4 € |
| mayonesa picante | |
| <i>tiger prawn tempura,</i> | |
| <i>spicy mayo</i> | |
| (1, 2, 3, 10, 11) | |

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

TUNA TATAKI

atún, ponzu con trufa, lima
tuna, truffle
ponzu, lime

(1, 4, 6)

5 800 FT

15,1 €

HAMACHI N SHISO

hamachi, pistacho, hoja de
shiso, miso, jalapeño
hamachi, pistachio,
shiso leaf, miso, jalapeno

(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 €





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: Dióxidodeazufreysulfitos / *ulphites*
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:

