



BENTO BOX

Меню доступне в будні дні з 12:00 до 15:00.

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

001

MISO TOFU

8 900 FT

29,9 €

Tofu з водоростями вакаме та свіжою
цибулею-шалотом у місо-соусі
tofu, wakame, chives

KORURABI

Кольрабі та запечений перець капія з
пармезаном, кремом з трюфельного місо
та краплею юдзу
*kohlrabi, bell pepper, parmesan,
miso, truffle, yuzui*

HARUMAKI

Хрусткі весняні роли з курячою грудкою,
капостою, проростками мунг-бобу, тофу та кінзою
*chicken breast, cabbage,
mung bean sprouts*

CATERPILLAR SALMON

Рол з лососем та авокадо з
теріякі-глазур'ю та кунжутом
*salmon, avocado, teriyaki
sauce, sesame seed*

EBI TEMPURA

Хрусткі темпура-креветки з
соусом для занурення
prawn tempura

002 (V) MISO TOFU

7 900 FT

24,9 €

Tofu з водоростями вакаме та свіжою
цибулею-шалотом у місо-соусі
tofu, wakame, chives

HÖRENSŌ

Молодий шпинат з сухим місо,
трюфелем та хрусткою смаженою цибулею
*baby spinach, dry miso,
truffle, fried onion*

HOTTO KYURI

Маринований огірок з чилі-майонезом,
хрусткою цибулею та корейським перцем чилі
*marinated cucumber, chili mayo,
crunchy onion, korean chili*

PAD THAI

Рисова локшина з кінзою, морквою,
яйцем, проростками мунг та арахісом
*rice noodle, cilantro, carrot,
egg, mung beans sprout, peanut*

VEGGIE TEMPURA

Хрусткі овочеві темпура з соусом для занурення
vegetable tempura





IZAKAYA

- | | |
|--|----------|
| ✓ EDAMAME | 1 800 FT |
| ошпарені соєві боби, морська сіль | 4,7 € |
| <i>steamed soybean, sea salt</i> | |
| (6) | |
| ✓ SPICY EDAMAME | 2 300 FT |
| ошпарені соєві боби, чилі, | 6 € |
| часник, імбир, морська сіль | |
| <i>steamed soybean, chili, garlic,</i> | |
| <i>ginger, sea salt</i> | |
| (1, 6) | |
| ✓ BITO “GYOZA” 3 шт. | 3 600 FT |
| Равіолі з буряком, гарбуз, | 9,9 € |
| японська слива, карі | |
| <i>beetroot ravioli, pumpkin,</i> | |
| <i>japanese plum, curry</i> | |
| (12) | |
| ✓ BUROKKORI | 4 200 FT |
| дикий брокколі, тахіні, норі | 10,9 € |
| <i>wild broccoli, tahini, nori</i> | |
| (1, 6, 11) | |
| TAHINI | 4 600 FT |
| кур'ячий шашлик, тахіні, | 11,9 € |
| олія чилі, вакаме | |
| <i>chicken skewer, tahini,</i> | |
| <i>chili oil, wakame</i> | |
| (1, 5, 11) | |
| ROCK SHRIMP | 4 400 FT |
| тигрові креветки темпура, | 11,4 € |
| пікантний майонез | |
| <i>tiger prawn tempura,</i> | |
| <i>spicy mayo</i> | |
| (1, 2, 3, 10, 11) | |

IZAKAYA

GYOZA з ш 6 900 FT
вирізка вагю, китайська 17,9 €
капуста, шприачі, понзу
*wagyu sirloin, chinese
cabbage, sriracha, ponzu*
(1, 3, 6, 11)

TOSUTADA 5 400 FT
тунець, авокадо, 14,0 €
майонез чіпотлі,
вонтон
*tuna, avocado, chipotle
mayo, marinated onion,
wonton*
(1, 3, 4, 6, 10, 11)

✓ **KYABETSU** 3 800 FT
грильована капуста, 9,9 €
піна уамі, дріжджі,
марокканський лимон
*grilled cabbage, umami
foam, sourdough,
moroccan lemon*
(1, 6)

TOKIO CHIZU 4 300 FT
смажені роли темпура, 11,2 €
лосось, авокадо, сир, соус
теріяки
*tempura fried roll, salmon,
avocado, cheese, sesame,
teriyaki sauce*
(1, 3, 4, 6, 7, 11)

CRISPYKKA 6 600 FT
хрумкий кальмар, 17,1 €
майонез з олією чилі
*crispy squid,
chili oil mayo*
(3, 10, 11, 14)





СУПИ

MISO RAMEN

5 300 FT

підчеревок поросся, кукурудза,
яйце, локшина рамен
*pork belly, corn, egg, sesame,
chili oil, ramen noodle*

13,8 €

(1, 3, 4, 6, 11, 12, 14)

✓ MISO TOFU

2 000 FT

тофу, вакаме, шніт-цибуля
tofu, wakame, chives

5,2 €

(1, 6)

TOM YUM

традиційний тайський суп, меліса,
лист лайма, свинина, кольрабі, бебі
шпинат
*traditional thai soup, lemongrass,
lime leaf, kohlrabi, baby spinach*

СВИНИНА - PORK

5 300 FT

(1, 2, 3, 4, 6)

13,8 €

КУРКА - CHICKEN

5 300 FT

(1, 2, 3, 4, 6)

13,8 €

КРЕВЕТКИ - PRAWN

6 000 FT

(1, 2, 3, 4, 6)

15,6 €

САЛАТИ

✓ MANGŌ 5 300 FT
зелений манго, огірок,
кольрабі, чилі, коріандр
green mango, cucumber,
kohlrabi, chili, cilantro
(1, 2, 4, 5, 6, 8) 13,8 €

✓ KORURABI 3 300 FT
кольрабі, перець капі,
пармезан, місо, юзу
kohlrabi, bell pepper,
parmesan, miso,
truffle, yuzu
(1, 3, 6, 7, 10, 11) 8,6 €

DRY MISO 6 900 FT
хрумка сайда, чіпси з батату,
сухий місо, зелений салат,
соус місо
crispy fish, sweet potato
chips, dry miso, salad,
miso dressing
(1, 4, 6, 11) 17,9 €

✓ MIKKUSU 2 800 FT
листя салату, дайкон, редис,
заправка юзу
mixed salad, marinated
radish, yuzu vinaigrette
(1, 6) 7,3 €

✓ HŌRENSŌ 4 600 FT
бебі шпинат, сухий місо,
трюфель, обсмажена цибуля
baby spinach, dry miso, truff-
fle, fried onion
(1, 3, 6, 7) 11,9 €

КРЕВЕТКИ - PRAWN 1 600 FT
(2) 4,2 €







СТРАВИ НА ВОКЕ

KIMCHI TO BUTABARA

5 500 FT
14,3 €

кімчі, свинячий живіт, соєвий соус,
кочхуджан, удон
*kimchi, pork belly, soy sauce, go-
chuyang, udon*

(1, 4, 6)

✓ PAD THAI

5 500 FT
14,3 €

рисова локшина, коріандр, морква,
яйце, пророслі боби маш, арахіс
*rice noodle, cilantro,
carrot, egg, mung beans sprout,
peanut*

(3, 5)

КУРКА - CHICKEN

6 000 FT
15,6 €

(1, 3, 5, 14)

КРЕВЕТКИ - PRAWN

6 000 FT
15,6 €

(3, 5)

СТРАВИ НА ВОКЕ

PAD KRA PAO NUEA6 600 FT17,1 €

гостре тайське рагу з вирізки,
яєчня-глазунья, базилік, рис
spicy thai tenderloin ragout,
sunny-side up egg, basil, rice
(1, 3, 4, 6, 12, 14)

TAKE UDON7 600 FT19,7 €

смужки з вирізки,
пагони бамбука, базилік,
арахіс, удон, червоний каррі
tenderloin strips, bamboo
shoots, basil, peanut,
udon, red curry
(1, 4, 5, 12)

✓ TOFUTERIAN6 500 FT17,1 €

смажений тофу, стручкова
квасоля, ерингі, шпинат, зелена
цибуля, теріякі + креветка +
курка
fried tofu, green bean,
king oyster mushroom,
spinach, green onion, teriyaki
(1, 4, 6, 8, 11)

КУРКА - CHICKEN1 600 FT4,2 €

КРЕВЕТКИ - PRAWN1 600 FT4,2 €

(2)

YAKIMESHI XO14 200 FT36,9 €

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







ОСНОВНІ СТРАВИ

✓	AKAI KARIFURAWĀ смажена цвітна капуста, соус ромеско, мікрозелень, фісташка <i>roasted cauliflower, romesco sauce, microgreen salad, pistachio</i> (1, 8, 7, 11)	5 100 FT 13,2 €
	SUZUKI філе морського окуня, олія понзу, глива степова, броколі <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 філе вагю, тайський арахісовий соус <i>wagyu sirloin steak</i>	39 500 FT 102,6 €

ОСНОВНІ СТРАВИ

SAKE

9 900 FT

лосось label rouge, татсой,
гриби, соус умамі
label rouge salmon,
tatsoi, mushroom,
umami sauce
(1, 4, 6, 7)

25,7 €

KURODAI

14 500 FT

сайда, дайкон, соус сайке місо
black cod, daikon,
saikyo-miso sauce
(1, 4, 6, 11)

37,7 €







LOBSTER

min. 400g

лобстер на грилі,

олія понзу

grilled lobster,

ponzu butter

(1, 2, 3, 6, 7)

5 900 FT / 100 GR

15,3 €





SASHIMI

TUNA TATAKI

5 800 FT

тунець, трюфельний понзу,
лайм

15,1 €

tuna, truffle

ponzu, lime

(1, 4, 6)

HAMACHI N SHISO

5 200 FT

хамачі, фісташка, лист шісо, місо,
халапеньйо

13,5 €

hamachi, pistachio,

shiso leaf, miso, jalapeno

(1, 4, 6, 8, 10, 11)

WAGYU TATAKI

філе вагю, копчена понзу,
маринована цибуля

*wagyu sirloin, smoked
ponzu, marinated onion*

(1, 6)

13 000 FT

33,8 €

YAMI YAMI

тартар з лосося,

авокадо, масаго, зелена

цибуля, гостре понзу

*salmon tartare, avocado,
masago, spring onion,
spicy ponzu*

(1, 4, 6)

5 200 FT

13,5 €

KONGŌ SAKANA

лосось, тунець, хамачі,

соєво-кунжутна заправка

*salmon, tuna, hamachi,
soy - sesame sauce*

(1, 4, 6, 11)

8 800 FT

22,9 €







КОЛЕКЦІЯ ТОКІО

TOKIO RI

32 100 FT

83,4 €

4 krush рол, 4 odoroki рол,
4 sake авокадо, 4 hotto kyuri рол,
2 гострий лосось гункан,
2 хамачі нігірі,
2 аргентинська червона креветка нігірі,
2 авокадо-майонез-масаго нігірі,
2 баклажан-місо гункан

*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 рол, 4 lee рол,
4 terimayo унагі рол,
4 shizo рол, 4 sake guro рол,
4 crazy панко рол,
2 авокадо-майонез-масаго нігірі,
2 підпалений тунець з фуа-гра нігірі,
2 тамаго нігірі

*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 Stück / 4 pieces

- ✓ **HOTTO KYURI** 3 700 FT
9,6 €
мариновані огірки, майонез чилі,
хрустка цибуля, корейський чилі
marinated cucumber, chili mayo,
crunchy onion, korean chili
(1, 3, 10)
- TOTEMO SAKE** 5 000 FT
13,0 €
смажений рис, лосось,
шрірача, халапеньо
crispy fried rice, salmon,
sriracha, jalapeno
(1, 3, 4, 6, 10)
- TOTEMO WAGYU** 12 500 FT
32,5 €
смажений рис, вагю,
гочуджан, шніт-цибуля
crispy fried rice, wagyu,
gochujang, chives
(1, 3, 6, 10, 11)
- KRUSH** 5 600 FT
14,5 €
креветки темпура, тунець, лосось,
масаго, авокадо, сухарі темпура,
теріякі, гострий сирний соус
shrimp tempura, tuna,
salmon, masago, avocado,
tempura flakes, teriyaki,
spicy cheese sauce
(1, 2, 3, 4, 6, 7)
- ODOROKI** 5 600 FT
14,5 €
смажений лосось, масаго, ікра лосося,
авокадо, шрірача, понзу
seared salmon, masago,
ikura, avocado, sriracha ponzu
(1, 4, 6)

TOKIO ROLLIN

4 шт / 4 pieces

✓ FURANSUGO 3 700 FT 9,6 €

перець капі, авокадо, спаржа, морква,
шніт-цибуля, майонез, гострий сирний
соус, сухарі темпура

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

(1, 3, 7)

✓ SHIZO 3 700 FT 9,6 €

спаржа, морква, авокадо, огірок,
дайкон, майонез з васабі kizami
*asparagus, carrot, avocado, cucumber,
daikon, kizami wasabi mayo*

(1, 3)

TERIMAYO UNAGI 4 500 FT 11,7 €

смажені роли темпура, вугор, масаго,
зелена цибуля, вершковий сир,
пластівці боніто, теріякі, японський
майонез

*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 €

обсмажена фуа-гра, лосось, вугор,
масаго, ікра лосося, авокадо,
зелена цибуля, теріякі
*seared foie gras, salmon, eel, masago,
ikura, avocado, spring onion, teriyaki*

(1, 4, 6)

CRAZY PANKO 5 500 FT 14,3 €

роли, обсмажені в паніровці,
маринований редис, чеддер,
гострий тартар із тунця
*panko fried roll, takuan,
cheddar, spicy tuna tartare*

(1, 3, 4, 7)

LEE 6 000 FT 15,6 €

тунець, лосось, масаго, огірок,
коріандр, чилі, гострий майонез
*tuna, salmon, masago, cucumber,
cilantro, chili, spicy mayo*

(1, 3, 4, 10, 11)





NIGIRI

1 шт / 1 piece

БАКЛАЖАН, МІСО ГУНКАН <i>eggplant, miso gunkan</i> (1, 6)	1 600 FT 4,2 €
ОБСМАЖЕНА ФУА-ГРА, ТУНЕЦЬ, СОУС ТЕРІЯКІ, КУНЖУТ <i>seared foie gras, tuna, teriyaki sauce, sesame seeds</i> (1, 4, 6, 11)	3 100 FT 8,1 €
ІКРА ЛОСОСЯ, ЛОСОСЬ, ГУНКАН ІЗ ПЕРЕПЕЛИНИХ ЯЄЦЬ <i>ikura, salmon, quail egg gunkan</i> (3, 4)	3 100 FT 8,1 €
АРГЕНТИНСЬКИЙ ЧЕРВОНИЙ КРАБ, КІДЗАМІ ВАСАБІ <i>argentinian red prawn, kizami wasabi</i> (1, 2)	2 300 FT 6,0 €

NIGIRI

1 шт / 1 piece

ХАМАЧІ, ШИСО,
МАРИНОВАНИЙ
ХАЛАПЕНЬЮ
*hamachi, shiso,
marinated jalapeno*
(1, 4, 6, 10, 11)

2 300 FT
6,0 €

ТУНЕЦЬ, АВОКАДО, ТЕРІЯКІ,
ВЕРШКОВИЙ СИР, ДАЙКОН
*tuna, avocado, teriyaki,
creamcheese, daikon*
(1, 4, 6, 7, 11)

1 700 FT
4,4 €

ГУНКАН ІЗ ПРЯНИМ ЛОСОСЕМ
*spicy salmon
gunkan*
(3, 4, 10, 11)

2 000 FT
5,2 €

✓ АВОКАДО,
МАЙОНЕЗ,
МАСАГО
*avocado, mayo,
masago*
(3, 4, 10, 14)

1 200 FT
3,1 €





五五

OKASI

RAISU 4 200 FT
кокосовий рисовий
пудинг, маракуйя
coconut rice pudding,
passion fruit, matcha

SHOKORA 3 900 FT
SUFURÉ 10,1 €
шоколадне суфле,
ванільне морозиво,
горіхи пекан
chocolate souffle, vanilla
ice cream, pecan nut
(1, 3, 7, 8)

CHIZUKEKI 3 900 FT
чізкейк крем-брюле,
кранбл, малиновий
сорбет
cheesecake crème brulée,
cheesecake crème brulée,
crumble, raspberry
sorbet
(1, 3, 7, 8)

SUPONJI KĚKI 3 900 FT
бісквіт, полуниця,
фісташка, тайський
базилік
sponge cake, strawberry,
pistachio, thai basil
(1, 3, 7, 8)

1: Круги що містять глютен / *gluten*
2: Ракоподібні / *rustaceans*
3: Яйця / *eggs*
4: Риба / *fish*
5: Арахіс / *peanuts*
6: Соеві боби / *soy*
7: Молоко / *milk*

8: Горіхи / *tree nuts*
9: Селера / *celery*
10: Гірчиця / *mustard*
11: Кунжут / *sesame*
12: Діоксид сірки та сульфіти / *ulphites*
13: Люпин / *lupin*
14: Молюски / *molluscs*

V: *Vegetarian*

За додаткові соуси стягується плата в розмірі
500 форинтів за порцію.
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:

