ÉTLAP / MENU

東京

東京

이자카야 - 전채 요리

v EDAMAME — 1 800 FT / 4,9 €
데친 콩, 바다 소금
steamed soybean, sea salt
(6)

v SPICY EDAMAME — 2 300 FT / 6,2 €
매운 데친 콩, 고추, 마늘,
생강, 바다 소금
steamed soybean, chili, garlic,
ginger, sea salt
(1, 6)

v BUROKKORI — 4 200 FT / 11,4 €
야생 브로콜리, 타히니, 김
wild broccoli, tahini, nori
(1, 6, 11)

BITO "GYOZA" 3개 / 3PCS — 3 600 FT / 9,7 €
비트 라비올리, 단호박, 일본 자두, 카레
beetroot ravioli, pumpkin,
japanese plum, curry
(12)

TAHINI — 4 600 FT / 12,4 €
닭꼬치, 타히니,
고추 기름, 와카메
chicken skewer, tahini,
chili oil, wakame
(1, 5, 11)

ROCK SHRIMP — 4 400 FT / 11,9 €
타이거 새우 튀김,
매운 마요네즈
tiger prawn tempura,
spicy mayo
(1, 2, 3, 10, 11)

이자카야 - 전채 요리

GYOZA 3 개 — 6 900 FT / 18,6 €
와규 등심, 배추,
스리라차, 폰즈
wagyu sirloin, chinese cabbage, sriracha, ponzu
(1, 3, 6, 11)

TOSUTADA — 5 400 FT / 14,6 €
참치, 아보카도,
치폴레 마요네즈, 완탕
tuna, avocado, chipotle mayo, marinated onion, wonton
(1, 3, 4, 6, 10, 11)

v **KYABETSU** — 3 800 FT / 10,3 €
구운 양배추, 우마미 거품,
효모, 모로코 레몬
grilled cabbage, umami foam, sourdough, moroccan lemon
(1, 6)

TOKIO CHIZU — 4 300 FT / 11,6 €
튀김 롤, 연어, 아보카도,
치즈, 데리야키 소스
tempura fried roll, salmon, avocado, cheese, sesame, teriyaki sauce
(1, 3, 4, 6, 7, 11)

CRISPYKKA — 6 600 FT / 17,8 €
바삭한 오징어,
고추 기름 마요네즈
crispy squid, chili oil mayo
(3, 10, 11, 14)

東京

수프 - 국물 요리

MISO RAMEN — 5 300 FT / 14,3 €
돼지 삼겹살, 옥수수, 계란, 라멘 면
pork belly, corn, egg, sesame, chili oil, ramen noodle
(1, 3, 4, 6, 11, 12, 14)

v **MISO TOFU** — 2 000 FT / 5,4 €
두부, 와카메, 골파
tofu, wakame, chives
(1, 6)

TOM YUM
전통 태국 수프, 레몬그라스,
라임 잎, 돼지고기, 콜라비, 어린 시금치
traditional thai soup, lemongrass, lime leaf, kohlrabi, baby spinach

돼지고기 - PORK — 5 300 FT / 14,3 €
(1, 2, 3, 4, 6)

닭 - CHICKEN — 5 300 FT / 14,3 €
(1, 2, 3, 4, 6)

왕새우- PRAWN — 6 000 FT / 16,2 €
(1, 2, 3, 4, 6)

샐러드

v **MANGÕ** — 5 300 FT / 14,3 €
풋망고, 오이, 콜라비, 고추, 고수
green mango, cucumber, kohlrabi, chili, cilantro
(1, 2, 4, 5, 6, 8)

v **KORURABI** — 3 300 FT / 8,9 €
콜라비, 카피아 파프리카, 파르메산, 미소,
송로버섯, 유자
kohlrabi, bell pepper, parmesan, miso, truffle, yuzu
(1, 3, 6, 7, 10, 11)

DRY MISO — 6 900 FT / 18,6 €
바삭한 흑대구, 고구마 칩, 건조 미소, 채소 샐러드, 미소 드레싱
crispy fish, sweet potato chips, dry miso, salad, miso dressing
(1, 4, 6, 11)

v **MIKKUSU** — 2 800 FT / 7,6 €
잎 샐러드, 절인 무, 유자 비네그레트
mixed salad, marinated radish, yuzu vinaigrette
(1, 6)

v **HÕRENSÕ** — 4 600 FT / 12,4 €
어린 시금치, 건조 미소, 송로버섯, 볶은 양파
baby spinach, dry miso, truffle, fried onion
(1, 3 ,6, 7)

새우- PRAWN — 1 600 FT / 4,3 €
(2)

東京

웍키오 - 웍 요리

KIMCHI TO BUTABARA — 5 500 FT / 14,9 €
김치, 돼지고기 삼겹살, 간장, 고추장, 우동
kimchi, pork belly, soy sauce, go-chuyang, udon
(1, 4, 6)

v **PAD THAI** — 5 500 FT / 14,9 €
쌀국수, 고수, 당근, 계란, 숙주, 땅콩
rice noodle, cilantro, carrot, egg, mung beans sprout, peanut
(3, 5)

닭- CHICKEN — 6 000 FT / 16,2 €
(1, 3, 5, 14)

왕새우 - PRAWN — 6 000 FT / 16,2 €
(3, 5)

웍키오 - 웍 요리

PAD KRA PAO NUEA — 7 400 FT / 20 €
매운 태국 등심 라구,
계란 프라이, 바질, 밥
spicy thai tenderloin ragout,
sunny-side up egg, basil, rice
(1, 3, 4, 6, 12, 14)

TAKE UDON — 8 200 FT / 22,2 €
등심 조각, 죽순, 바질,
땅콩, 우동, 레드 커리
tenderloin strips, bamboo
shoots, basil, peanut,
udon, red curry
(1, 4, 5, 12)

v **TOFUTERIAN** — 6 700 FT / 18,1 €
튀긴 두부, 껍질콩, 새송이버섯, 시
금치, 파, 데리야키 + 새우
+ 닭고기
fried tofu, green bean,
king oyster mushroom,
spinach, green onion, teriyaki
(1, 4, 6, 8, 11)

닭 - CHICKEN — 1 800 FT / 4,9 €

왕새우 - PRAWN — 1 800 FT / 4,9 €
(2)

YAKIMESHI XO — 14 200 FT / 38,4 €
볶음밥, 와규, XO 소스,
표고버섯, 시금치, 생강, 계란
fried rice, wagyu, XO sauce,
shiitake, spinach, ginger, egg
(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)

東京

메인코스 - 메인 요리

WAGYU SUTEKI 200g — 39 500 FT / 106,8 €
와규 등심 스테이크
wagyu sirloin steak

SUZUKI — 9 900 FT / 26,8 €
농어 필레, 폰즈 버터,
싸리버섯, 야생 브로콜리
sea bass fillet, ponzu butter,
king oyster mushroom,
wild broccoli
(1, 4, 6, 7, 11)

v **KARIFURAWÃ** — 5 800 FT / 15,7 €
구운 콜리플라워, 염소 치즈,
할라피뇨-고수 소스
grilled cauliflower, goat cheese,
jalapeno-cilantro sauce
(7)

메인코스 - 메인 요리

SAKE — 9 900 FT / 26,8 €
라벨 루즈 연어, 타쵸이, 버섯,
우마미 소스
label rouge salmon,
tatsoi, mushroom,
umami sauce
(1, 4, 6, 7)

KURODAI — 14 500 FT / 39,2 €
흑대구, 무,
사이쿄 미소 소스
black cod, daikon,
saikyo-miso sauce
(1, 4, 6, 11)

LOBSTER

5 900 FT / 100 GR

min. 400g

15,9 €

구운 랍스터, 폰즈 버터

grilled lobster,
ponzu butter

(1, 2, 3, 6, 7)

TOKIO NAMA

東京

東京

사시미 - 사시미

TUNA TATAKI — 5 800 FT / 15,7 €
참치, 송로버섯 폰즈, 라임
tuna, truffle
ponzu, lime
(1, 4, 6)

HAMACHI N SHISO — 5 200 FT / 14,1 €
하마치, 피스타치오, 시소 잎, 미소, 할라페뇨
hamachi, pistachio,
shiso leaf, miso, jalapeno
(1, 4, 6, 8, 10, 11)

WAGYU TATAKI — 13 000 FT / 35,1 €
와규 등심, 훈제 폰즈,
절인 양파
wagyu sirloin, smoked ponzu, marinated onion
(1, 6)

YAMI YAMI — 5 200 FT / 14,1 €
연어 타르타르, 아보카도,
마사고, 대파, 매운 폰즈
salmon tartare, avocado, masago, spring onion, spicy ponzu
(1, 4, 6)

KONGÕ SAKANA — 8 800 FT / 23,8 €
연어, 참치, 방어,
간장 참깨 드레싱
salmon, tuna, hamachi, soy - sesame sauce
(1, 4, 6, 11)

TOKIO KOLLEKTION

TOKIO RI
32 100 FT
86,8 €

크러쉬 롤 4개, 오도로키 롤 4개,
사케 아보카도 4개, 핫토 큐리 롤 4개,
매운 연어 군함 2개,
하마치 니기리 2개,
아르헨티나 붉은 새우 니기리 2개,
아보카도 마요 마사고 니기리 2개,
가지 미소 군함 2개

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
127,3 €

크러쉬 롤 4개, 리 롤 4개,
테리마요 장어 롤 4개, 시조 롤 4개,
사케 구로 롤 4개, 크레이지 판코 롤 4개,
아보카도 마요 마사고 니기리 2개,
불에 그을린 참치 푸아그라 니기리 2개,
다마고 니기리 2개

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

도쿄 롤린

4 pieces

v **HOTTO KYURI** — 3 700 FT / 10 €
절인 오이, 고추 마요네즈,
바삭한 양파, 한국 고추
marinated cucumber, chili mayo,
crunchy onion, korean chili
(1, 3, 10)

TOTEMO SAKE — 5 000 FT / 13,5 €
볶음밥, 연어,
스리라차, 할라피뇨
crispy fried rice, salmon,
sriracha, jalapeno
(1, 3, 4, 6, 10)

TOTEMO WAGYU — 12 500 FT / 33,8 €
볶음밥, 와규,
고추장, 골파
crispy fried rice, wagyu,
gochujang, chives
(1, 3, 6, 10, 11)

KRUSH — 5 600 FT / 15,1 €
새우 튀김, 참치, 연어,
마사고, 아보카도,
튀김 부스러기, 데리야키,
매운 치즈 소스
shrimp tempura, tuna,
salmon, masago, avocado,
tempura flakes, teriyaki,
spicy cheese sauce
(1, 2, 3, 4, 6, 7)

ODOROKI — 5 600 FT / 15,1 €
구운 연어, 마사고, 연어알,
아보카도, 스리라차, 폰즈
seared salmon, masago,
ikura, avocado, sriracha ponzu
(1, 4, 6)

도쿄 롤린

4 pieces

v **FURANSUGO** — 3 700 FT / 10 €
카피아 파프리카, 아보카도,
아스파라거스, 당근, 골파,
마요네즈, 매운 치즈 소스, 튀김 부스러기
bell pepper, avocado, asparagus,
carrot, mayo, spicy cheese sauce,
tempura flakes
(1, 3, 7)

v **SHIZO** — 3 700 FT / 10 €
아스파라거스, 당근, 아보카도, 오이,
다이콘, 키자미 와사비 마요네즈
asparagus, carrot, avocado, cucumber,
daikon, kizami wasabi mayo
(1, 3)

TERIMAYO UNAGI — 4 500 FT / 12,2 €
튀김 롤, 장어, 마사고, 대파,
크림치즈, 가츠오부시, 데리야키,
일본 마요네즈
tempura fried roll, eel, masago,
spring onion, cream cheese,
bonito flakes, teriyaki, japanese
mayo
(1, 3, 4, 6)

SAKE GURO — 11 400 FT / 30,8 €
구운 푸아그라, 연어, 장어,
마사고, 연어알, 아보카도,
대파, 데리야키
seared foie gras, salmon, eel, masago,
ikura, avocado,spring onion, teriyaki
(1, 4, 6)

CRAZY PANKO — 5 500 FT / 14,9 €
판코 튀김 롤, 절인 무, 체다,
매운 참치 타르타르
panko fried roll, takuan,
cheddar, spicy tuna tartare
(1, 3, 4, 7)

LEE — 6 000 FT / 16,2 €
참치, 연어, 마사고, 오이,
고수, 고추, 매운 마요네즈
tuna, salmon, masago,cucumber,
cilantro, chili, spicy mayo
(1, 3, 4, 10, 11)

東京

니기리

1 piece

가지, 미소 군함 — 1 600 FT
eggplant, miso gunkan — 4,3 €
(1, 6)

구운 푸아그라, 참치, 데리야키 소스, 참깨 — 3 100 FT
seared foie gras, tuna, teriyaki sauce, sesame seeds — 8,4 €
(1, 4, 6, 11)

연어알, 연어, 메추리알 군칸 — 3 100 FT
ikura, salmon, quail egg gunkan — 8,4 €
(3, 4)

아르헨티나 붉은 새우, 키자미 와사비 — 2 300 FT
argentinian red prawn, kizami wasabi — 6,2 €
(1, 2)

니기리

1 piece

방어, 시소, 절인 할라피뇨 *hamachi, shiso,* *marinated jalapeno* (1, 4, 6, 10, 11)	2 300 FT 6,2 €
참치, 아보카도, 데리야키, 크림치즈, 무 *tuna, avocado, teriyaki,* *creamcheese, daikon* (1, 4, 6, 7, 11)	1 700 FT 4,6 €
매운 연어 군칸 *spicy salmon* *gunkan* (3, 4, 10, 11)	2 000 FT 5,4 €
v 아보카도, 마요네즈, 마사고 *avocado, mayo,* *masago* (3, 4, 10, 14)	1 200 FT 3,2 €

東京

디저트

RAISU — 4 200 FT / 11,4 €
코코넛 쌀 푸딩,
패션프루트
coconut rice pudding, passion fruit, matcha

SHOKORA SUFURÉ — 3 900 FT / 10,5 €
초콜릿 수플레,
바닐라 아이스크림, 피칸
chocolate souffle, vanilla ice cream, pecan nut
(1, 3, 7, 8)

CHIZUKEKI — 3 900 FT / 10,5 €
치즈케이크 크렘 브륄레,
크럼블, 라즈베리 셔벗
cheesecake créme brulée, crumble, raspberry sorbet
(1, 3, 7, 8)

BANANA — 4 200 FT / 11,4 €
코코넛 크림, 바나나, 터키
산 꿀
coconut cream, banana, turkish delight

1: 글루텐 함유 곡물
2: 갑각류
3: 계란
4: 생선
5: 땅콩
6: 대두
7: 우유
V: Vegetarian
8. 견과류
9. 셀러리
10. 겨자
11. 참깨
12. 이산화황 및 아황산염
13. 루핀
14. 연체동물 (조개, 오징어, 문어)

친애하는 고객님께 알립니다: 계산서 최종 금액에는 15%의 서비스 요금이 포함되어 있습니다

친애하는 고객님께 알립니다: 반份 음식 주문 시 가격의 70%가 청구됩니다.

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€=370Ft
1$=320Ft

TOKIOBUDAPEST.COM

For further languages: