



IZAKAYA

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

IZAKAYA

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

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

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

TOKIO CHIZU 4 300 FT
roll in tempura, salmone,
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,
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
14,3 €

✓ MISO TOFU

tofu, wakame, erba cipollina
tofu, wakame, chives
(1, 6)

2 000 FT
5,4 €

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
14,3 €

POLLO - CHICKEN

(1, 2, 3, 4, 6)

5 300 FT
14,3 €

GAMBERI - PRAWN

(1, 2, 3, 4, 6)

6 000 FT
16,2 €

INSALATE

- ✓

MANGŌ

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

5 300 FT

14,3 €
- ✓

KORURABI

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

3 300 FT

8,9 €
- DRY MISO

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)

6 900 FT

18,6 €
- ✓

MIKKUSU

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

2 800 FT

7,6 €
- ✓

HŌRENSŌ

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

4 600 FT

12,4 €
- GAMBERI - PRAWN

(2)

1 600 FT

4,3 €







PIATTI WOK

KIMCHI TO BUTABARA

5 500 FT
14,9 €

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
14,9 €

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
16,2 €

(1, 3, 5, 14)

GAMBERI - PRAWN

6 000 FT
16,2 €

(3, 5)

PIATTI WOK

PAD KRA PAO NUEA 7 400 FT
stufato di filetto thai piccante, 20 €
uova al tegamino, basilico, riso

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

TAKE UDON 8 200 FT
straccetti di filetto, germogli 22,2 €
di bambù, basilico, arachidi,
udon, curry rosso
*tenderloin strips, bamboo
shoots, basil, peanut,
udon, red curry*
(1, 4, 5, 12)

✓ TOFUTERIAN 6 700 FT
tofu fritto, fagiolini, eringi, 18,1 €
spinaci, cipollotto, teriyaki
+ gambero + pollo
*fried tofu, green bean,
king oyster mushroom,
spinach, green onion, teriyaki*
(1, 4, 6, 8, 11)

POLLO - CHICKEN 1 800 FT
4,9 €

GAMBERI - PRAWN 1 800 FT
(2) 4,9 €

YAKIMESHI XO 14 200 FT
riso saltato, wagyu, salsa XO, 38,4 €
shiitake, spinaci, uova
*fried rice, wagyu, XO sauce,
shiitake, spinach, ginger, egg*
(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)







PORTATE PRINCIPALI

WAGYU SUTOKI 200g 39 500 FT
controfiletto di wagyu,
salsa thai alle arachidi
wagyu sirloin steak
106,8 €

SUZUKI 9 900 FT
filetto di lucioperca marino,
burro ponzu, funghi cardoncelli,
broccoli selvatici
*sea bass fillet, ponzu butter,
king oyster mushroom,
wild broccoli*
(1, 4, 6, 7, 11)
26,8 €

✓ **KARIFURAWA** 5 800 FT
Cavolfiore arrosto, formaggio di
capra, salsa jalapeño–coriandolo
*grilled cauliflower, goat cheese,
jalapeno-cilantro sauce*
(7)
15,7 €

PORTATE PRINCIPALI

SAKE

9 900 FT

salmone label rouge, tatsoi,
funghi, salsa umami
*label rouge salmon,
tatsoi, mushroom,
umami sauce*
(1, 4, 6, 7)

26,8 €

KURODAI

14 500 FT

merluzzo nero, daikon,
salsa saikyo miso
*black cod, daikon,
saikyo-miso sauce*
(1, 4, 6, 11)

39,2 €







LOBSTER

5 900 FT / 100 GR

min. 400g

15,9 €

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

15,7 €

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

14,1 €

WAGYU TATAKI

controfiletto di wagyu,
burro ponzu,
cipolle marinate
*wagyu sirloin, smoked
ponzu, marinated onion*

(1, 6)

13 000 FT

35,1 €

YAMI YAMI

tartare di salmone,
avocado, masago,
cipolline, ponzu piccante
*salmon tartare, avocado,
masago, spring onion,
spicy ponzu*

(1, 4, 6)

5 200 FT

14,1 €

KONGŌ SAKANA

salmone, tonno, hamachi,
salsa di sesamo alla soia
*salmon, tuna, hamachi,
soy - sesame sauce*

(1, 4, 6, 11)

8 800 FT

23,8 €





COLLEZIONE TOKIO

TOKIO RI

32 100 FT

86,8 €

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

127,3 €

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
10 €
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
13,5 €
riso arrosto, salmone,
sriracha, jalapeno
*crispy fried rice, salmon,
sriracha, jalapeno*
(1, 3, 4, 6, 10)
- TOTEMO WAGYU** 12 500 FT
33,8 €
riso arrosto, wagyu,
gochujang, erba cipollina
*crispy fried rice, wagyu,
gochujang, chives*
(1, 3, 6, 10, 11)
- KRUSH** 5 600 FT
15,1 €
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
15,1 €
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
10 €

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
10 €

asparagi, carota, avocado, cetriolo,
daikon, maionese al kizami wasabi
*asparagus, carrot, avocado, cucumber,
daikon, kizami wasabi mayo*

(1, 3)

TERIMAYO UNAGI 4 500 FT
12,2 €

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
30,8 €

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
14,9 €

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
16,2 €

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

4,3 €

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

8,4 €

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

(3, 4)

3 100 FT

8,4 €

GAMBERI ROSSI ARGENTINI,
KIZAMI WASABI

*argentinian red prawn,
kizami wasabi*

(1, 2)

2 300 FT

6,2 €

NIGIRI

1 pz / 1 piece

HAMACHI, SHISO,
JALAPENO MARINATO
*hamachi, shiso,
marinated jalapeno*
(1, 4, 6, 10, 11)

2 300 FT
6,2 €

TONNO, AVOCADO, TERIYAKI,
CREMA DI FORMAGGIO, DAIKON

*tuna, avocado, teriyaki,
creamcheese, daikon*
(1, 4, 6, 7, 11)

1 700 FT
4,6 €

GUNKAN DI
SALMONE SPEZIATO
*spicy salmon
gunkan*
(3, 4, 10, 11)

2 000 FT
5,4 €

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

1 200 FT
3,2 €





OKASI

RAISU 4 200 FT
budino di riso al cocco,
passion fruit
coconut rice pudding,
passion fruit, matcha

SHOKORA 3 900 FT
SUFURÉ 10,5 €
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)

BANANA 4 200 FT
Crema di cocco, banana,
miele turco
coconut cream, banana,
turkish delight

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€=370Ft
1\$=320Ft

TOKIOBUDAPEST.COM

For further
languages:

