





## IZAKAYA

- |                                        |          |
|----------------------------------------|----------|
| ✓ EDAMAME                              | 1 800 FT |
| soja hervida, sal marina               | 4,9 €    |
| <i>steamed soybean, sea salt</i>       |          |
| (6)                                    |          |
| ✓ SPICY EDAMAME                        | 2 300 FT |
| soja hervida, chili, ajo,              | 6,2 €    |
| jengibre, sal marina                   |          |
| <i>steamed soybean, chili, garlic,</i> |          |
| <i>ginger, sea salt</i>                |          |
| (1, 6)                                 |          |
| ✓ BUROKKORI                            | 4 200 FT |
| brócoli salvaje, tahini, nori          | 11,4 €   |
| <i>wild broccoli, tahini, nori</i>     |          |
| (1, 6, 11)                             |          |
| BITO “GYOZA”                           | 3 600 FT |
| 3 UNIDADES / 3PCS                      | 9,7 €    |
| Ravioli de remolacha, calabaza,        |          |
| ciruela japonesa, curry                |          |
| <i>beetroot ravioli, pumpkin,</i>      |          |
| <i>japanese plum, curry</i>            |          |
| (12)                                   |          |
| TAHINI                                 | 4 600 FT |
| brocheta de pollo, tahini,             | 12,4 €   |
| 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,           | 11,9 €   |
| 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, 18,6 €  
col de China, sriracha,  
ponzu  
*wagyu sirloin, chinese  
cabbage, sriracha, ponzu*  
(1, 3, 6, 11)

**TOSUTADA** 5 400 FT  
atún, aguacate, mayonesa 14,6 €  
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 10,3 €  
umami, levadura, limón  
marroquí  
*grilled cabbage, umami  
foam, sourdough,  
moroccan lemon*  
(1, 6)

**TOKIO CHIZU** 4 300 FT  
roll frito en tempura, 11,6 €  
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, 17,8 €  
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

14,3 €

### ✓ MISO TOFU

tofu, wakame, cebollino

*tofu, wakame, chives*

(1, 6)

2 000 FT

5,4 €

### 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

14,3 €

### POLLO - CHICKEN

(1, 2, 3, 4, 6)

5 300 FT

14,3 €

### CANGREJO - PRAWN

(1, 2, 3, 4, 6)

6 000 FT

16,2 €

ENSALADA

- ✓

MANGŌ

mango verde, pepino,  
colinabo, chile, cilantro  
*green mango, cucumber,  
kohlrabi, chili, cilantro*  
(1, 2, 4, 5, 6, 8)

5 300 FT

14,3 €
- ✓

KORURABI

colirrábano, pimentón, par-  
mesano, miso, yuzu  
*kohlrabi, bell pepper,  
parmesan, miso,  
truffle, yuzu*  
(1, 3, 6, 7, 10, 11)

3 300 FT

8,9 €
- 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

18,6 €
- ✓

MIKKUSU

ensalada de hojas, daikon,  
rábano, vinagreta de yuzu  
*mixed salad, marinated  
radish, yuzu vinaigrette*  
(1, 6)

2 800 FT

7,6 €
- ✓

HŌRENSŌ

espinacas tiernas,  
miso seco, trufa,  
cebolla salteada  
*baby spinach, dry miso, truff-  
fle, fried onion*  
(1, 3, 6, 7)

4 600 FT

12,4 €
- CANGREJO - PRAWN

(2)

1 600 FT

4,3 €







## COMIDAS AL WOK

### KIMCHI TO BUTABARA

5 500 FT  
14,9 €

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  
14,9 €

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  
16,2 €

(1, 3, 5, 14)

### CANGREJO - PRAWN

6 000 FT  
16,2 €

(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)

7 400 FT

20 €

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)

8 200 FT

22,2 €

✓ 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)

6 700 FT

18,1 €

POLLO - CHICKEN

1 800 FT

4,9 €

CANGREJO - PRAWN

(2)

1 800 FT

4,9 €

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

38,4 €







## PLATOS PRINCIPALES

**WAGYU SUTOKI** 200g 39 500 FT  
solomillo wagyu, 106,8 €  
salsa tailandesa de cacahuete  
*wagyu sirloin steak*

**SUZUKI** 9 900 FT  
filete de lubina, 26,8 €  
mantequilla de ponzu,  
setas del diablo, brócoli silvestre  
*sea bass fillet, ponzu butter,*  
*king oyster mushroom,*  
*wild broccoli*  
(1, 4, 6, 7, 11)

✓ **KARIFURAWA** 5 800 FT  
Coliflor asada, queso de cabra, salsa 15,7 €  
de jalapeño y cilantro  
*grilled cauliflower, goat cheese,*  
*jalapeno-cilantro sauce*  
(7)

PLATOS PRINCIPALES

SAKE

9 900 FT

salmón label rouge, tatsoi,  
seta, salsa umami  
*label rouge salmon,  
tatsoi, mushroom,  
umami sauce*

26,8 €

(1, 4, 6, 7)

KURODAI

14 500 FT

bacalao negro, daikon,  
salsa miso saikyo  
*black cod, daikon,  
saikyo-miso sauce*

39,2 €

(1, 4, 6, 11)







## LOBSTER

5 900 FT / 100 GR

min. 400g

15,9 €

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

15,7 €

### 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

14,1 €

**WAGYU TATAKI**

lomo de wagyu,  
ponzu ahumado,  
cebolla marinada  
*wagyu sirloin, smoked  
ponzu, marinated onion*  
(1, 6)

13 000 FT  
35,1 €

**YAMI YAMI**

tartar de salmón,  
aguacate, masago,  
cebolleta, ponzu picante  
*salmon tartare, avocado,  
masago, spring onion,  
spicy ponzu*  
(1, 4, 6)

5 200 FT  
14,1 €

**KONGŌ  
SAKANA**

salmón, atún, hamachi,  
salsa de soja y sésamo  
*salmon, tuna, hamachi,  
soy - sesame sauce*  
(1, 4, 6, 11)

8 800 FT  
23,8 €







## COLECCIÓN TOKIO

### TOKIO RI

32 100 FT

86,8 €

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

127,3 €

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  
10 €  
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  
13,5 €  
arroz frito, salmón,  
sriracha, jalapeño  
*crispy fried rice, salmon,  
sriracha, jalapeno*  
(1, 3, 4, 6, 10)
- TOTEMO WAGYU** 12 500 FT  
33,8 €  
arroz frito, wagyu,  
gochujang, cebollino  
*crispy fried rice, wagyu,  
gochujang, chives*  
(1, 3, 6, 10, 11)
- KRUSH** 5 600 FT  
15,1 €  
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  
15,1 €  
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  
10 €

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  
10 €

espárrago, zanahoria, aguacate,  
pepino, daikon, mayonesa de kizami  
wasabi

*asparagus, carrot, avocado, cucumber,  
daikon, kizami wasabi mayo*

(1, 3)

**TERIMAYO UNAGI** 4 500 FT  
12,2 €

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  
30,8 €

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  
14,9 €

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  
16,2 €

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

4,3 €

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

8,4 €

CAVIAR DE SALMÓN,

SALMÓN, HUEVOS DE

CODORNIZ GUNKAN

*ikura, salmon,*

*quail egg gunkan*

(3, 4)

3 100 FT

8,4 €

CANGREJO ROJO DE

ARGENTINA, KIZAMI WASABI

*argentinian red prawn,*

*kizami wasabi*

(1, 2)

2 300 FT

6,2 €

NIGIRI

1 pedazos / 1 piece

HAMACHI, SHISO,  
JALAPEÑO MARINADO  
*hamachi, shiso,  
marinated jalapeno*  
(1, 4, 6, 10, 11)

2 300 FT  
6,2 €

ATÚN, AGUACATE, TERIYAKI,  
QUESO CREMA, DAIKON  
*tuna, avocado, teriyaki,  
creamcheese, daikon*  
(1, 4, 6, 7, 11)

1 700 FT  
4,6 €

GUNKAN DE  
SALMÓN PICANTE  
*spicy salmon  
gunkan*  
(3, 4, 10, 11)

2 000 FT  
5,4 €

✓ AGUACATE,  
MAYONESA,  
MASAGO  
*avocado, mayo,  
masago*  
(3, 4, 10, 14)

1 200 FT  
3,2 €





## OKASI

**RAISU** 4 200 FT  
arroz con leche de coco, 11,4 €  
fruta de la pasión  
*coconut rice pudding,*  
*passion fruit, matcha*

**SHOKORA** 3 900 FT  
**SUFURÉ** 10,5 €  
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 10,5 €  
brulée, crumble,  
sorbete de frambuesa  
*cheesecake crème brulée,*  
*crumble, raspberry sorbet*  
(1, 3, 7, 8)

**BANANA** 4 200 FT  
Crema de coco, plátano, 11,4 €  
miel turca  
*coconut cream, banana,*  
*turkish delight*

1: Cereales con gluten / *gluten*  
2: Crustáceos / *rustaceans*  
3: Huevo / *eggs*  
4: Pescado / *fish*  
5: Cacahuetes / *peanuts*  
6: Soja / *soy*  
7: Leche / *milk*

8: Nueces / *tree nuts*  
9: Apio / *celery*  
10: Mostaza / *mustard*  
11: Semillas de sésamo / *sesame*  
12: Dióxido de azufre / *sulfites*  
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€=370Ft  
1\$=320Ft

TOKIOBUDAPEST.COM

For further  
languages:

