

ÉTLAP /  
MENU





## 이자카야 - 전채 요리

- ✓ **EDAMAME** 1 800 FT  
데친 콩, 바다 소금 4,9 €  
*steamed soybean, sea salt*  
(6)
- ✓ **SPICY EDAMAME** 2 300 FT  
매운 데친 콩, 고추, 마늘, 6,2 €  
생강, 바다 소금  
*steamed soybean, chili, garlic,*  
*ginger, sea salt*  
(1, 6)
- ✓ **BUROKKORI** 4 200 FT  
야생 브로콜리, 타히니, 김 11,4 €  
*wild broccoli, tahini, nori*  
(1, 6, 11)
- BITO "GYOZA" 3개 / 3PCS** 3 600 FT  
비트 라비올리, 단호박, 일본 자두, 카레 9,7 €  
*beetroot ravioli, pumpkin,*  
*japanese plum, curry*  
(12)
- TAHINI** 4 600 FT  
닭꼬치, 타히니, 12,4 €  
고추 기름, 와카메  
*chicken skewer, tahini,*  
*chili oil, wakame*  
(1, 5, 11)
- ROCK SHRIMP** 4 400 FT  
타이거 새우 튀김, 11,9 €  
매운 마요네즈  
*tiger prawn tempura,*  
*spicy mayo*  
(1, 2, 3, 10, 11)

## 이자카야 - 전채 요리

<b>GYOZA</b> 3개	6 900 FT
와규 등심, 배추, 스리라차, 폰즈	18,6 €
<i>wagyu sirloin, chinese cabbage, sriracha, ponzu</i>	
(1, 3, 6, 11)	
<b>TOSUTADA</b>	5 600 FT
참치, 아보카도, 치플레 마요네즈, 완탕	15,1 €
<i>tuna, avocado, chipotle mayo, marinated onion, wonton</i>	
(1, 3, 4, 6, 10, 11)	
✓ <b>KYABETSU</b>	3 800 FT
구운 양배추, 우마미 거품, 효모, 모로코 레몬	10,3 €
<i>grilled cabbage, umami foam, sourdough, moroccan lemon</i>	
(1, 6)	
<b>TOKIO CHIZU</b>	4 300 FT
튀김 롤, 연어, 아보카도, 치즈, 데리야키 소스	11,6 €
<i>tempura fried roll, salmon, avocado, cheese, sesame, teriyaki sauce</i>	
(1, 3, 4, 6, 7, 11)	
<b>CRISPYKKA</b>	6 600 FT
바삭한 오징어, 고추 기름 마요네즈	17,8 €
<i>crispy squid, chili oil mayo</i>	
(3, 10, 11, 14)	





수프 - 국물 요리

MISO RAMEN

돼지 삼겹살, 옥수수, 계란, 라멘 면

*pork belly, corn, egg, sesame,*

*chili oil, ramen noodle*

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

5 300 FT

14,3 €

v MISO TOFU

두부, 와카메, 골파

*tofu, wakame, chives*

(1, 6)

2 000 FT

5,4 €

TOM YUM

전통 태국 수프, 레몬그라스,

라임 잎, 돼지고기, 콜라비, 어린 시금치

*traditional thai soup, lemongrass,*

*lime leaf, kohlrabi, baby spinach*

돼지고기 - PORK

(1, 2, 3, 4, 6)

5 300 FT

14,3 €

닭 - CHICKEN

(1, 2, 3, 4, 6)

5 300 FT

14,3 €

왕새우- PRAWN

(1, 2, 3, 4, 6)

6 000 FT

16,2 €

## 샐러드

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

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

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

✓ MIKKUSU 2 800 FT  
얇 샐러드, 절인 무, 7,6 €  
유자 비네그레트  
*mixed salad, marinated  
radish, yuzu vinaigrette*  
(1, 6)

✓ HÖRENSŎ 4 600 FT  
어린 시금치, 건조 미소, 송로버 12,4 €  
섯, 볶은 양파  
*baby spinach, dry miso,  
truffle, fried onion*  
(1, 3, 6, 7)

새우- PRAWN 1 600 FT  
(2) 4,3 €







## 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)

✓ **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

<b>PAD KRA PAO NUEA</b> 매운 태국 등심 라구, 계란 프라이, 바질, 밥 <i>spicy thai tenderloin ragout, sunny-side up egg, basil, rice</i> (1, 3, 4, 6, 12, 14)	7 400 FT 20 €
<b>TAKE UDON</b> 등심 조각, 죽순, 바질, 땅콩, 우동, 레드 커리 <i>tenderloin strips, bamboo shoots, basil, peanut, udon, red curry</i> (1, 4, 5, 12)	8 500 FT 23 €
✓ <b>TOFUTERIAN</b> 튀긴 두부, 껌질콩, 새송이버섯, 시 금치, 파, 데리야키 + 새우 + 닭고기 <i>fried tofu, green bean, king oyster mushroom, spinach, green onion, teriyaki</i> (1, 4, 6, 8, 11)	7 700 FT 20,8 €
<b>닭 - CHICKEN</b>	1 800 FT 4,9 €
<b>왕새우 - PRAWN</b> (2)	1 800 FT 4,9 €
<b>YAKIMESHI XO</b> 볶음밥, 와규, XO 소스, 표고버섯, 시금치, 생강, 계란 <i>fried rice, wagyu, XO sauce, shiitake, spinach, ginger, egg</i> (1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)	14 200 FT 38,4 €







## 메인코스 - 메인 요리

<b>WAGYU SUTEKI</b> 200g 와규 등심 스테이크 <i>wagyu sirloin steak</i>	39 500 FT 106,8 €
<b>SUZUKI</b> 농어 필레, 폰즈 버터, 싸리버섯, 야생 브로콜리 <i>sea bass fillet, ponzu butter, king oyster mushroom, wild broccoli</i> (1, 4, 6, 7, 11)	9 900 FT 26,8 €
✓ <b>KARIFURAWĀ</b> 구운 콜리플라워, 염소 치즈, 할라피뇨-고수 소스 <i>grilled cauliflower, goat cheese, jalapeno-cilantro sauce</i> (7)	5 800 FT 15,7 €

메인코스 - 메인 요리

SAKE

9 900 FT

라벨 루즈 연어, 타초이, 버섯,  
우마미 소스

26,8 €

*label rouge salmon,  
tatsoi, mushroom,  
umami sauce*

(1, 4, 6, 7)

KURODAI

14 500 FT

흑대구, 무,  
사이쿄 미소 소스

39,2 €

*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







## 사시미 - 사시미

### TUNA TATAKI

참치, 송로버섯 폰즈, 라임

*tuna, truffle*

*ponzu, lime*

(1, 4, 6)

7 800 FT

21,1 €

### HAMACHI N SHISO

하마치, 피스타치오, 시소 잎, 미소,

할라페뇨

*hamachi, pistachio,*

*shiso leaf, miso, jalapeno*

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

5 200 FT

14,1 €

## WAGYU TATAKI

와규 등심, 훈제 폰즈,  
절인 양파

*wagyu sirloin, smoked  
ponzu, marinated onion*

(1, 6)

13 000 FT

35,1 €

## YAMI YAMI

연어 타르타르, 아보카도,  
마사고, 대파, 매운 폰즈

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

(1, 4, 6)

5 200 FT

14,1 €

## KONGŌ SAKANA

연어, 참치, 방어,  
간장 참깨 드레싱

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

(1, 4, 6, 11)

8 800 FT

23,8 €







## TOKIO KOLLEKTION

### TOKIO RI

32 300 FT

87,3 €

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

47 900 FT

129,5 €

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)



## 도쿄 롤린

4 pieces

- ✓ **HOTTO KYURI** 3 700 FT  
절인 오이, 고추 마요네즈,  
바삭한 양파, 한국 고추 10 €  
*marinated cucumber, chili mayo,*  
*crunchy onion, korean chili*  
(1, 3, 10)
- TOTEMO SAKE** 5 000 FT  
볶음밥, 연어,  
스리라차, 할라피뇨 13,5 €  
*crispy fried rice, salmon,*  
*sriracha, jalapeno*  
(1, 3, 4, 6, 10)
- TOTEMO WAGYU** 12 500 FT  
볶음밥, 와규,  
고추장, 골파 33,8 €  
*crispy fried rice, wagyu,*  
*gochujang, chives*  
(1, 3, 6, 10, 11)
- KRUSH** 5 900 FT  
새우 튀김, 참치, 연어,  
마사고, 아보카도,  
튀김 부스러기, 데리야키,  
매운 치즈 소스 15,9 €  
*shrimp tempura, tuna,*  
*salmon, masago, avocado,*  
*tempura flakes, teriyaki,*  
*spicy cheese sauce*  
(1, 2, 3, 4, 6, 7)
- ODOROKI** 5 600 FT  
구운 연어, 마사고, 연어알,  
아보카도, 스리라차, 폰즈 15,1 €  
*seared salmon, masago,*  
*ikura, avocado, sriracha ponzu*  
(1, 4, 6)

## 도쿄 롤린

4 pieces

- ✓ **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)
- ✓ **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** 5 900 FT  
15,9 €  
판코 튀김 롤, 절인 무, 체다,  
매운 참치 타르타르  
*panko fried roll, takuan,  
cheddar, spicy tuna tartare*  
(1, 3, 4, 7)
- LEE** 7 500 FT  
20,3 €  
참치, 연어, 마사고, 오이,  
고수, 고추, 매운 마요네즈  
*tuna, salmon, masago, cucumber,  
cilantro, chili, spicy mayo*  
(1, 3, 4, 10, 11)





## 니기리

1 piece

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

구운 푸아그라, 참치,  
데리야키 소스, 참깨  
*seared foie gras, bluefin tuna,*  
*teriyaki sauce, sesame seeds*  
(1, 4, 6, 11) 3 200 FT  
8,6 €

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

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

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

1 800 FT

4,9 €

매운 연어 군칸  
*spicy salmon  
gunkan*  
(3, 4, 10, 11)

2 000 FT

5,4 €

√ 아보카도, 마요네즈,  
마사고  
*avocado, mayo,  
masago*  
(3, 4, 10, 14)

1 200 FT

3,2 €





## 디저트

<b>RAISU</b> 코코넛 쌀 푸딩, 패션프루트 <i>coconut rice pudding, passion fruit, matcha</i>	4 200 FT 11,4 €
<b>SHOKORA SUFURÉ</b> 초콜릿 수플레, 바닐라 아이스크림, 피칸 <i>chocolate souffle, vanilla ice cream, pecan nut</i> (1, 3, 7, 8)	3 900 FT 10,5 €
<b>CHIZUKEKI</b> 치즈케이크 크림 브뤼레, 크럼블, 라즈베리 셔벗 <i>cheesecake crème brûlée, crumble, raspberry sorbet</i> (1, 3, 7, 8)	3 900 FT 10,5 €
<b>BANANA</b> 코코넛 크림, 바나나, 터키 산 꿀 <i>coconut cream, banana, turkish delight</i>	4 200 FT 11,4 €

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 가  
격의 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:

