

ÉTLAP /
MENU





이자카야 - 전채 요리

- ✓ **EDAMAME** 1 900 FT
데친 콩, 바다 소금 5,1 €
steamed soybean, sea salt
(6)
- ✓ **SPICY EDAMAME** 2 400 FT
매운 데친 콩, 고추, 마늘, 6,5 €
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 3 900 FT
비트 라비올리, 단호박, 일본 자두, 카레 10,5 €
*beetroot ravioli, pumpkin,
japanese plum, curry*
(12)
- TAHINI** 4 800 FT
닭꼬치, 타히니, 13,0 €
고추 기름, 와카메
*chicken skewer, tahini,
chili oil, wakame*
(1, 5, 11)
- ROCK SHRIMP** 4 700 FT
타이거 새우 튀김, 12,7 €
매운 마요네즈
*tiger prawn tempura,
spicy mayo*
(1, 2, 3, 10, 11)

이자카야 - 전채 요리

- GYOZA** 3개 7 100 FT
와규 등심, 배추, 19,2 €
스리라차, 폰즈
*wagyu sirloin, chinese
cabbage, sriracha, ponzu*
(1, 3, 6, 11)
- TOSUTADA** 5 800 FT
참치, 아보카도, 15,7 €
치플레 마요네즈, 완탕
*tuna, avocado, chipotle
mayo, marinated onion,
wonton*
(1, 3, 4, 6, 10, 11)
- ✓ **KYABETSU** 3 900 FT
구운 양배추, 우마미 거품, 10,5 €
효모, 모로코 레몬
*grilled cabbage, umami
foam, sourdough,
moroccan lemon*
(1, 6)
- TOKIO CHIZU** 4 600 FT
튀김 롤, 연어, 아보카도, 12,4 €
치즈, 데리야키 소스
*tempura fried roll, salmon,
avocado, cheese, sesame,
teriyaki sauce*
(1, 3, 4, 6, 7, 11)
- CRISPYKKA** 6 800 FT
바삭한 오징어, 18,4 €
고추 기름 마요네즈
*crispy squid,
chili oil mayo*
(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)

5 500 FT

14,9 €

✓ MISO TOFU

두부, 와카메, 골파

tofu, wakame, chives

(1, 6)

2 800 FT

7,6 €

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)

5 500 FT

14,9 €

닭 - CHICKEN

(1, 2, 3, 4, 6)

5 500 FT

14,9 €

왕새우- PRAWN

(1, 2, 3, 4, 6)

6 100 FT

16,5 €

샐러드

✓ MANGŎ 5 500 FT
풋망고, 오이, 콜라비, 고추, 고수 14,9 €
*green mango, cucumber,
kohlrabi, chili, cilantro*
(1, 2, 4, 5, 6, 8)

✓ KORURABI 3 600 FT
콜라비, 카피아 파프리카, 파르 9,7 €
메산, 미소,
송로버섯, 유자
*kohlrabi, bell pepper,
parmesan, miso,
truffle, yuzu*
(1, 3, 6, 7, 10, 11)

DRY MISO 7 100 FT
바삭한 흑대구, 고구마 칩, 19,2 €
건조 미소, 채소 샐러드,
미소 드레싱
*crispy fish, sweet potato
chips, dry miso, salad,
miso dressing*
(1, 4, 6, 11)

✓ MIKKUSU 3 300 FT
앞 샐러드, 절인 무, 8,9 €
유자 비네그레트
*mixed salad, marinated
radish, yuzu vinaigrette*
(1, 6)

✓ HÖRENSŎ 4 900 FT
어린 시금치, 건조 미소, 송로버 13,2 €
섯, 볶은 양파
*baby spinach, dry miso,
truffle, fried onion*
(1, 3, 6, 7)

새우- PRAWN 1 800 FT
(2) 4,9 €







웍키오 - 웍 요리

KIMCHI TO BUTABARA 5 900 FT
15,9 €

김치, 돼지고기 삼겹살, 간장, 고추장,
우동

*kimchi, pork belly, soy sauce, go-
chuyang, udon*

(1, 4, 6)

✓ **PAD THAI** 5 900 FT
15,9 €

쌀국수, 고수, 당근,
계란, 숙주, 땅콩

*rice noodle, cilantro,
carrot, egg, mung beans sprout,
peanut*

(3, 5)

닭- CHICKEN 6 200 FT
16,8 €

(1, 3, 5, 14)

왕새우 - PRAWN 6 500 FT
17,6 €

(3, 5)

웍키오 - 웍 요리

PAD KRA PAO NUEA 7 900 FT
21,4 €
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 8 700 FT
23,5 €
등심 조각, 죽순, 바질,
땅콩, 우동, 레드 커리
*tenderloin strips, bamboo
shoots, basil, peanut,
udon, red curry*
(1, 4, 5, 12)

✓ **TOFUTERIAN** 6 900 FT
8,6 €
튀긴 두부, 껌질콩, 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)







메인코스 - 메인 요리

WAGYU SUTEKI 200g 와규 등심 스테이크 <i>wagyu sirloin steak</i>	39 900 FT 107,8 €
SUZUKI 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 €
✓ KARIFURAWÃ 구운 콜리플라워, 염소 치즈, 할라피뇨-고수 소스 <i>grilled cauliflower, goat cheese, jalapeno-cilantro sauce</i> (7)	6 000 FT 16,2 €

메인코스 - 메인 요리

SAKE 10 200 FT
라벨 루즈 연어, 타초이, 버섯,
우마미 소스 27,6 €
label rouge salmon,
tatsoi, mushroom,
umami sauce
(1, 4, 6, 7)

KURODAI 14 800 FT
흑대구, 무, 40 €
사이쿄 미소 소스
black cod, daikon,
saikyo-miso sauce
(1, 4, 6, 11)







LOBSTER

6 000 FT / 100 GR

min. 400g

16,2 €

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)

7 900 FT

21,4 €

HAMACHI N SHISO

하마치, 피스타치오, 시소 잎, 미소,

할라페뇨

hamachi, pistachio,

shiso leaf, miso, jalapeno

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

5 400 FT

14,6 €

WAGYU TATAKI

와규 등심, 훈제 폰즈,
절인 양파

*wagyu sirloin, smoked
ponzu, marinated onion*

(1, 6)

13 200 FT

35,7 €

YAMI YAMI

연어 타르타르, 아보카도,
마사고, 대파, 매운 폰즈

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

(1, 4, 6)

5 400 FT

14,6 €

**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

32 900 FT

88,9 €

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

48 500 FT

131,1 €

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** 3 900 FT
절인 오이, 고추 마요네즈,
바삭한 양파, 한국 고추
*marinated cucumber, chili mayo,
crunchy onion, korean chili*
(1, 3, 10) 10,5 €
- TOTEMO SAKE** 5 100 FT
볶음밥, 연어,
스리라차, 할라피뇨
*crispy fried rice, salmon,
sriracha, jalapeno*
(1, 3, 4, 6, 10) 13,8 €
- TOTEMO WAGYU** 12 800 FT
볶음밥, 와규,
고추장, 골파
*crispy fried rice, wagyu,
gochujang, chives*
(1, 3, 6, 10, 11) 34,6 €
- KRUSH** 6 000 FT
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) 16,2 €
- ODOROKI** 5 700 FT
구운 연어, 마사고, 연어알,
아보카도, 스리라차, 폰즈
*seared salmon, masago,
ikura, avocado, sriracha ponzu*
(1, 4, 6) 15,4 €

도쿄 롤린

4 pieces

- ✓ **FURANSUGO** 3 900 FT
10,5 €
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** 3 900 FT
10,5 €
아스파라거스, 당근, 아보카도, 오이,
다이콘, 키자미 와사비 마요네즈
*asparagus, carrot, avocado, cucumber,
daikon, kizami wasabi mayo*
(1, 3)
- TERIMAYO UNAGI** 4 700 FT
12,7 €
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** 11 600 FT
31,4 €
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** 6 000 FT
16,2 €
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

1 600 FT

4,3 €

(1, 6)

구운 푸아그라, 참치,
데리야키 소스, 참깨
*seared foie gras, bluefin tuna,
teriyaki sauce, sesame seeds*

3 200 FT

8,6 €

(1, 4, 6, 11)

연어알, 연어,
메추리알 군칸
*ikura, salmon,
quail egg gunkan*

3 100 FT

8,4 €

(3, 4)

아르헨티나 붉은 새우,
키자미 와사비
*argentinian red prawn,
kizami wasabi*

2 300 FT

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
*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) 1 300 FT
3,5 €





디저트

RAISU 코코넛 쌀 푸딩, 패션프루트 <i>coconut rice pudding, passion fruit, matcha</i>	4 400 FT 11,9 €
SHOKORA SUFURÉ 초콜릿 수플레, 바닐라 아이스크림, 피칸 <i>chocolate souffle, vanilla ice cream, pecan nut</i> (1, 3, 7, 8)	4 100 FT 11,1 €
CHIZUKEKI 치즈케이크 크림 브뤼레, 크럼블, 라즈베리 셔벗 <i>cheesecake crème brûlée, crumble, raspberry sorbet</i> (1, 3, 7, 8)	4 100 FT 11,1 €
BANANA 코코넛 크림, 바나나, 터키 산 꿀 <i>coconut cream, banana, turkish delight</i>	4 400 FT 11,9 €

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:

