

ÉTLAP /
MENU





이자카야 - 전채 요리

- ✓ **EDAMAME** 1 900 FT
데친 콩, 바다 소금 5,4 €
steamed soybean, sea salt
(6)
- ✓ **SPICY EDAMAME** 2 400 FT
매운 데친 콩, 고추, 마늘, 6,8 €
생강, 바다 소금
*steamed soybean, chili, garlic,
ginger, sea salt*
(1, 6)
- ✓ **BUROKKORI** 4 200 FT
야생 브로콜리, 타히니, 김 11,8 €
wild broccoli, tahini, nori
(1, 6, 11)
- BITO "GYOZA"** 3개 / 3PCS 3 900 FT
비트 라비올리, 단호박, 일본 자두, 카레 11,0 €
*beetroot ravioli, pumpkin,
japanese plum, curry*
(12)
- TAHINI** 4 800 FT
닭꼬치, 타히니, 13,5 €
고추 기름, 와카메
*chicken skewer, tahini,
chili oil, wakame*
(1, 5, 11)
- ROCK SHRIMP** 4 700 FT
타이거 새우 튀김, 13,2 €
매운 마요네즈
*tiger prawn tempura,
spicy mayo*
(1, 2, 3, 10, 11)

이자카야 - 전채 요리

GYOZA 3개	7 100 FT
와규 등심, 배추, 스리라차, 폰즈	20,0 €
<i>wagyu sirloin, chinese cabbage, sriracha, ponzu</i>	
(1, 3, 6, 11)	
TOSUTADA	5 800 FT
참치, 아보카도, 치플레 마요네즈, 완탕	16,3 €
<i>tuna, avocado, chipotle mayo, marinated onion, wonton</i>	
(1, 3, 4, 6, 10, 11)	
✓ KYABETSU	3 900 FT
구운 양배추, 우마미 거품, 효모, 모로코 레몬	11,0 €
<i>grilled cabbage, umami foam, sourdough, moroccan lemon</i>	
(1, 6)	
TOKIO CHIZU	4 600 FT
튀김 롤, 연어, 아보카도, 치즈, 데리야키 소스	13,0 €
<i>tempura fried roll, salmon, avocado, cheese, sesame, teriyaki sauce</i>	
(1, 3, 4, 6, 7, 11)	
CRISPYKKA	6 800 FT
바삭한 오징어, 고추 기름 마요네즈	19,2 €
<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)

5 500 FT

15,5 €

√ MISO TOFU

두부, 와카메, 골파

tofu, wakame, chives

(1, 6)

2 800 FT

7,9 €

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

15,5 €

닭 - CHICKEN

(1, 2, 3, 4, 6)

5 500 FT

15,5 €

왕새우- PRAWN

(1, 2, 3, 4, 6)

6 100 FT

17,2 €

샐러드

✓ MANGŎ 5 500 FT
풋망고, 오이, 콜라비, 고추, 고수 15,5 €
*green mango, cucumber,
kohlrabi, chili, cilantro*
(1, 2, 4, 5, 6, 8)

✓ KORURABI 3 600 FT
콜라비, 카피아 파프리카, 파르 10,1 €
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, 20,0 €
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, 9,3 €
유자 비네그레트
*mixed salad, marinated
radish, yuzu vinaigrette*
(1, 6)

✓ HÖRENSŎ 4 900 FT
어린 시금치, 건조 미소, 송로버 13,8 €
섯, 볶은 양파
*baby spinach, dry miso,
truffle, fried onion*
(1, 3, 6, 7)

새우- PRAWN 1 800 FT
(2) 5,1 €







웍키오 - 웍 요리

KIMCHI TO BUTABARA 5 900 FT
16,6 €

김치, 돼지고기 삼겹살, 간장, 고추장,
우동

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

(1, 4, 6)

✓ **PAD THAI** 5 900 FT
16,6 €

쌀국수, 고수, 당근,
계란, 숙주, 땅콩

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

(3, 5)

닭- CHICKEN 6 200 FT
17,5 €

(1, 3, 5, 14)

왕새우 - PRAWN 6 500 FT
18,3 €

(3, 5)

웍키오 - 웍 요리

PAD KRA PAO NUEA 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)	7 900 FT 22,3 €
TAKE UDON 등심 조각, 죽순, 바질, 땅콩, 우동, 레드 커리 <i>tenderloin strips, bamboo shoots, basil, peanut, udon, red curry</i> (1, 4, 5, 12)	8 700 FT 24,5 €
✓ TOFUTERIAN 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)	6 900 FT 19,4 €
닭 - CHICKEN	1 800 FT 5,1 €
왕새우 - PRAWN (2)	1 800 FT 5,1 €
YAKIMESHI XO 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 40,0 €







메인코스 - 메인 요리

WAGYU SUTEKI 200g 와규 등심 스테이크 <i>wagyu sirloin steak</i>	39 900 FT 112,4 €
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 27,9 €
✓ KARIFURAWĀ 구운 콜리플라워, 염소 치즈, 할라피뇨-고수 소스 <i>grilled cauliflower, goat cheese, jalapeno-cilantro sauce</i> (7)	6 000 FT 16,9 €

메인코스 - 메인 요리

SAKE 10 200 FT
라벨 루즈 연어, 타초이, 버섯,
우마미 소스 28,7 €
label rouge salmon,
tatsoi, mushroom,
umami sauce
(1, 4, 6, 7)

KURODAI 14 800 FT
흑대구, 무, 41,7 €
사이쿄 미소 소스
black cod, daikon,
saikyo-miso sauce
(1, 4, 6, 11)







LOBSTER

min. 400g

구운 랍스터, 폰즈 버터

grilled lobster,

ponzu butter

(1, 2, 3, 6, 7)

6 000 FT / 100 GR

16,9 €

TOKIO NAMA







사시미 - 사시미

TUNA TATAKI

참치, 송로버섯 폰즈, 라임

tuna, truffle

ponzu, lime

(1, 4, 6)

7 900 FT

22,3 €

HAMACHI N SHISO

하마치, 피스타치오, 시소 잎, 미소,

할라페뇨

hamachi, pistachio,

shiso leaf, miso, jalapeno

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

5 400 FT

15,2 €

WAGYU TATAKI 13 200 FT
와규 등심, 훈제 폰즈,
절인 양파
*wagyu sirloin, smoked
ponzu, marinated onion*
(1, 6)

YAMI YAMI 5 400 FT
연어 타르타르, 아보카도,
마사고, 대파, 매운 폰즈
*salmon tartare, avocado,
masago, spring onion,
spicy ponzu*
(1, 4, 6)

**KONGŌ
SAKANA** 8 800 FT
연어, 참치, 방어,
간장 참깨 드레싱
*salmon, tuna, hamachi,
soy - sesame sauce*
(1, 4, 6, 11)







TOKIO KOLLEKTION

TOKIO RI

32 900 FT

92,7 €

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

136,6 €

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) 11,0 €
- TOTEMO SAKE** 5 100 FT
볶음밥, 연어,
스리라차, 할라피뇨
crispy fried rice, salmon,
sriracha, jalapeno
(1, 3, 4, 6, 10) 14,4 €
- TOTEMO WAGYU** 12 800 FT
볶음밥, 와규,
고추장, 골파
crispy fried rice, wagyu,
gochujang, chives
(1, 3, 6, 10, 11) 36,1 €
- 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) 16,9 €
- ODOROKI** 5 700 FT
구운 연어, 마사고, 연어알,
아보카도, 스리라차, 폰즈
seared salmon, masago,
ikura, avocado, sriracha ponzu
(1, 4, 6) 16,1 €

도쿄 롤린

4 pieces

- ✓ **FURANSUGO** 3 900 FT
11,0 €
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
11,0 €
아스파라거스, 당근, 아보카도, 오이,
다이콘, 키자미 와사비 마요네즈
*asparagus, carrot, avocado, cucumber,
daikon, kizami wasabi mayo*
(1, 3)
- TERIMAYO UNAGI** 4 700 FT
13,2 €
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** 11 600 FT
32,7 €
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
16,9 €
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
21,1 €
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
4,5 €

구운 푸아그라, 참치,
데리야키 소스, 참깨
seared foie gras, bluefin tuna,
teriyaki sauce, sesame seeds
(1, 4, 6, 11) 3 200 FT
9,0 €

연어알, 연어,
메추리알 군칸
ikura, salmon,
quail egg gunkan
(3, 4) 3 100 FT
8,7 €

아르헨티나 붉은 새우,
키자미 와사비
argentinian red prawn,
kizami wasabi
(1, 2) 2 300 FT
6,5 €

니기리

1 piece

방어, 시소,
절인 할라피뇨
*hamachi, shiso,
marinated jalapeno*
(1, 4, 6, 10, 11)

2 300 FT
6,5 €

참치, 아보카도,
데리야키, 크림치즈, 무
*bluefin tuna, avocado, teriyaki,
creamcheese, daikon*
(1, 4, 6, 7, 11)

1 800 FT
5,1 €

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

2 000 FT
5,6 €

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

1 300 FT
3,7 €





디저트

RAISU 코코넛 쌀 푸딩, 패션프루트 <i>coconut rice pudding, passion fruit, matcha</i>	4 400 FT 12,4 €
SHOKORA SUFURÉ 초콜릿 수플레, 바닐라 아이스크림, 피칸 <i>chocolate souffle, vanilla ice cream, pecan nut</i> (1, 3, 7, 8)	4 100 FT 11,5 €
CHIZUKEKI 치즈케이크 크림 브뤼레, 크럼블, 라즈베리 셔벗 <i>cheesecake crème brûlée, crumble, raspberry sorbet</i> (1, 3, 7, 8)	4 100 FT 11,5 €
BANANA 코코넛 크림, 바나나, 터키 산 꿀 <i>coconut cream, banana, turkish delight</i>	4 400 FT 12,4 €

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

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€=355Ft

1\$=320Ft

TOKIOBUDAPEST.COM

For further
languages:

