

ÉTLAP /
MENU





IZAKAYA

- | | |
|--|----------|
| ✓ EDAMAME | 1 900 FT |
| fagioli di soia scottati, sale marino | 5,4 € |
| <i>steamed soybean, sea salt</i> | |
| (6) | |
| ✓ SPICY EDAMAME | 2 400 FT |
| fagioli di soia scottati, peperoncino, | 6,8 € |
| 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 | 11,8 € |
| <i>wild broccoli, tahini, nori</i> | |
| (1, 6, 11) | |
| BITO "GYOZA" 3 PEZZI / 3PCS | 3 900 FT |
| Ravioli di barbabietola, zucca, | 11,0 € |
| prugna giapponese, curry | |
| <i>beetroot ravioli, pumpkin,</i> | |
| <i>japanese plum, curry</i> | |
| (12) | |
| TAHINI | 4 800 FT |
| spiedini di pollo, tahini, | 13,5 € |
| olio al peperoncino, wakame | |
| <i>chicken skewer, tahini,</i> | |
| <i>chili oil, wakame</i> | |
| (1, 5, 11) | |
| ROCK SHRIMP | 4 700 FT |
| mazzancolle in tempura, | 13,2 € |
| maionese speziata | |
| <i>tiger prawn tempura,</i> | |
| <i>spicy mayo</i> | |
| (1, 2, 3, 10, 11) | |

IZAKAYA

- GYOZA 3 PZ** 7 100 FT
filetto wagyu, cavolo cinese,
sriracha, ponzu
*wagyu sirloin, chinese
cabbage, sriracha, ponzu*
(1, 3, 6, 11) 20,0 €
- TOSUTADA** 5 800 FT
tonno, avocado,
maionese di chipotle,
wonton
*tuna, avocado, chipotle
mayo, marinated onion,
wonton*
(1, 3, 4, 6, 10, 11) 16,3 €
- ✓ **KYABETSU** 3 900 FT
cavolo grigliato, spuma
di umami, lievito, limone
marocchino
*grilled cabbage, umami
foam, sourdough,
moroccan lemon*
(1, 6) 11,0 €
- TOKIO CHIZU** 4 600 FT
roll in tempura, salmone,
avocado, formaggio,
salsa teriyaki
*tempura fried roll, salmon,
avocado, cheese, sesame,
teriyaki sauce*
(1, 3, 4, 6, 7, 11) 13,0 €
- CRISPYKKA** 6 800 FT
calamari croccanti,
maionese con olio
al peperoncino
*crispy squid,
chili oil mayo*
(3, 10, 11, 14) 19,2 €





ZUPPE

MISO RAMEN 5 500 FT
ventresca di maiale, mais,
uova, pasta ramen
*pork belly, corn, egg, sesame,
chili oil, ramen noodle*
(1, 3, 4, 6, 11, 12, 14) 15,5 €

✓ **MISO TOFU** 2 800 FT
tofu, wakame, erba cipollina
tofu, wakame, chives
(1, 6) 7,9 €

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 5 500 FT
(1, 2, 3, 4, 6) 15,5 €

POLLO - CHICKEN 5 500 FT
(1, 2, 3, 4, 6) 15,5 €

GAMBERI - PRAWN 6 100 FT
(1, 2, 3, 4, 6) 17,2 €

INSALATE

- ✓ **MANGŌ** 5 500 FT
mango verde, cetriolo,
cavolo rapa, peperoncino,
coriandolo
*green mango, cucumber,
kohlrabi, chili, cilantro*
(1, 2, 4, 5, 6, 8) 15,5 €
- ✓ **KORURABI** 3 600 FT
cavolo rapa,
peperoni rossi,
parmigiano, miso, yuzu
*kohlrabi, bell pepper,
parmesan, miso,
truffle, yuzu*
(1, 3, 6, 7, 10, 11) 10,1 €
- DRY MISO** 7 100 FT
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) 20,0 €
- ✓ **MIKKUSU** 3 300 FT
foglie d'insalata, daikon,
ravanelli, yuzu vinaigrette
*mixed salad, marinated
radish, yuzu vinaigrette*
(1, 6) 9,3 €
- ✓ **HŌRENSŌ** 4 900 FT
mini spinaci, dry miso,
tartufi, cipolle rosolate
*baby spinach, dry miso, truff-
fle, fried onion*
(1, 3, 6, 7) 13,8 €
- GAMBERI - PRAWN** 1 800 FT
(2) 5,1 €







PIATTI WOK

KIMCHI TO BUTABARA 5 900 FT
16,6 €

kimchi, pancetta di maiale, salsa di soia, gochujang, udon
kimchi, pork belly, soy sauce, gochuyang, udon

(1, 4, 6)

v **PAD THAI** 5 900 FT
16,6 €

spaghetti di riso, coriandolo, carote, uova, germogli di fagioli mungo, arachidi
rice noodle, cilantro, carrot, egg, mung beans sprout, peanut

(3, 5)

POLLO - CHICKEN 6 200 FT
17,5 €

(1, 3, 5, 14)

GAMBERI - PRAWN 6 500 FT
18,3 €

(3, 5)

PIATTI WOK

PAD KRA PAO NUEA 7 900 FT
stufato di filetto thai piccante,
uova al tegamino, basilico, riso 22,3 €

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

TAKE UDON 8 700 FT
straccetti di filetto, germogli
di bambù, basilico, arachidi,
udon, curry rosso 24,5 €
*tenderloin strips, bamboo
shoots, basil, peanut,
udon, red curry*
(1, 4, 5, 12)

✓ **TOFUTERIAN** 6 900 FT
tofu fritto, fagiolini, eringi,
spinaci, cipollotto, teriyaki
+ gambero + pollo 19,4 €
*fried tofu, green bean,
king oyster mushroom,
spinach, green onion, teriyaki*
(1, 4, 6, 8, 11)

POLLO - CHICKEN 1 800 FT
5,1 €

GAMBERI - PRAWN 1 800 FT
(2) 5,1 €

YAKIMESHI XO 14 200 FT
riso saltato, wagyu, salsa XO,
shiitake, spinaci, uova 40,0 €
*fried rice, wagyu, XO sauce,
shiitake, spinach, ginger, egg*
(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)







PORTATE PRINCIPALI

- | | |
|---|----------------------|
| WAGYU SUTEKI 200g
controfiletto di wagyu,
salsa thai alle arachidi
<i>wagyu sirloin steak</i> | 39 900 FT
112,4 € |
| SUZUKI
filetto di lucioperca marino,
burro ponzu, funghi cardoncelli,
broccoli selvatici
<i>sea bass fillet, ponzu butter,
king oyster mushroom,
wild broccoli</i>
(1, 4, 6, 7, 11) | 9 900 FT
27,9 € |
| v KARIFURAWĀ
Cavolfiore arrosto, formaggio di
capra, salsa jalapeño–coriandolo
<i>grilled cauliflower, goat cheese,
jalapeno-cilantro sauce</i>
(7) | 6 000 FT
16,9 € |

PORTATE PRINCIPALI

SAKE

10 200 FT

salmon label rouge, tatsoi,
funghi, salsa umami
label rouge salmon,
tatsoi, mushroom,
umami sauce

28,7 €

(1, 4, 6, 7)

KURODAI

14 800 FT

merluzzo nero, daikon,
salsa saikyo miso
black cod, daikon,
saikyo-miso sauce

41,7 €

(1, 4, 6, 11)







LOBSTER

min. 400g

aragosta alla griglia,

burro ponzu

grilled lobster,

ponzu butter

(1, 2, 3, 6, 7)

6 000 FT / 100 GR

16,9 €

TOKIO NAMA







SASHIMI

TUNA TATAKI

tonno, ponzu al tartufo, lime

tuna, truffle

ponzu, lime

(1, 4, 6)

7 900 FT

22,3 €

HAMACHI N SHISO

hamachi, pistacchio, foglia di

shiso, miso, jalapeño

hamachi, pistachio,

shiso leaf, miso, jalapeno

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

5 400 FT

15,2 €

WAGYU TATAKI 13 200 FT
controfiletto di wagyu,
burro ponzu,
cipolle marinate
*wagyu sirloin, smoked
ponzu, marinated onion*
(1, 6) 37,2 €

YAMI YAMI 5 400 FT
tartare di salmone,
avocado, masago,
cipolline, ponzu piccante
*salmon tartare, avocado,
masago, spring onion,
spicy ponzu*
(1, 4, 6) 15,2 €

**KONGŌ
SAKANA** 8 800 FT
salmone, tonno, hamachi,
salsa di sesamo alla soia
*salmon, tuna, hamachi,
soy - sesame sauce*
(1, 4, 6, 11) 24,8 €







COLLEZIONE TOKIO

TOKIO RI

32 900 FT

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

92,7 €

*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

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

136,6 €

*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** 3 900 FT
11,0 €
cetrioli marinati, maionese al
peperoncino, cipolle croccanti,
peperoncino coreano
*marinated cucumber, chili mayo,
crunchy onion, korean chili*
(1, 3, 10)
- TOTEMO SAKE** 5 100 FT
14,4 €
riso arrosto, salmone,
sriracha, jalapeno
*crispy fried rice, salmon,
sriracha, jalapeno*
(1, 3, 4, 6, 10)
- TOTEMO WAGYU** 12 800 FT
36,1 €
riso arrosto, wagyu,
gochujang, erba cipollina
*crispy fried rice, wagyu,
gochujang, chives*
(1, 3, 6, 10, 11)
- KRUSH** 6 000 FT
16,9 €
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** 5 700 FT
16,1 €
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** 3 900 FT
Peperoni rossi, avocado, asparagi, 11,0 €
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** 3 900 FT
asparagi, carota, avocado, cetriolo, 11,0 €
daikon, maionese al kizami wasabi
*asparagus, carrot, avocado, cucumber,
daikon, kizami wasabi mayo*
(1, 3)
- TERIMAYO UNAGI** 4 700 FT
roll in tempura, anguilla, masago, 13,2 €
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** 11 600 FT
fegato d'oca sfiammato, salmone, 32,7 €
anguilla, masago, caviale di salmone,
avocado, cipolline, teriyaki
*seared foie gras, salmon, eel, masago,
ikura, avocado, spring onion, teriyaki*
(1, 4, 6)
- CRAZY PANKO** 6 000 FT
roll fritti nel panko, ravanelli 16,9 €
marinati, cheddar,
tartare piccante di tonno
*panko fried roll, takuan,
cheddar, spicy tuna tartare*
(1, 3, 4, 7)
- LEE** 7 500 FT
tonno, salmone, masago, cetrioli, 21,1 €
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

1 600 FT

4,5 €

(1, 6)

FEGATO D'OCA SFIAMMATO,
TONNO, SALSA TERIYAKI,
SEMI DI SESAMO

3 200 FT

9,0 €

*seared foie gras, bluefin tuna,
teriyaki sauce, sesame seeds*

(1, 4, 6, 11)

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

3 100 FT

8,7 €

(3, 4)

GAMBERI ROSSI ARGENTINI,
KIZAMI WASABI
*argentinian red prawn,
kizami wasabi*

2 300 FT

6,5 €

(1, 2)

NIGIRI

1 pz / 1 piece

HAMACHI, SHISO, 2 300 FT
JALAPENO MARINATO 6,5 €

*hamachi, shiso,
marinated jalapeno*

(1, 4, 6, 10, 11)

TONNO, AVOCADO, TERIYAKI, 1 800 FT
CREMA DI FORMAGGIO, DAIKON 5,1 €

*bluefin tuna, avocado, teriyaki,
creamcheese, daikon*

(1, 4, 6, 7, 11)

GUNKAN DI 2 000 FT
SALMONE SPEZIATO 5,6 €

*spicy salmon
gunkan*

(3, 4, 10, 11)

✓ AVOCADO, MAIONESE, 1 300 FT
MASAGO 3,7 €

*avocado, mayo,
masago*

(3, 4, 10, 14)





OKASI

RAISU 4 400 FT
budino di riso al cocco,
passion fruit
*coconut rice pudding,
passion fruit, matcha*

SHOKORA 4 100 FT
SUFURÉ 11,5 €
soufflé al cioccolato, gelato
alla vaniglia, noci pecan
*chocolate souffle, vanilla
ice cream, pecan nut*
(1, 3, 7, 8)

CHIZUKEKI 4 100 FT
cheese cake crème brulée,
sbriciolata,
sorbetto ai lamponi
*cheesecake crème brulée,
crumble, raspberry sorbet*
(1, 3, 7, 8)

BANANA 4 400 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€=355Ft

1\$=320Ft

TOKIOBUDAPEST.COM

For further
languages:

