

ÉTLAP /
MENU





이자카야 - 전채 요리

- ✓ **EDAMAME** 2 200 FT
데친 콩, 바다 소금 6,4 €
steamed soybean, sea salt
(6)
- ✓ **SPICY EDAMAME** 2 500 FT
매운 데친 콩, 고추, 마늘, 7,2 €
생강, 바다 소금
*steamed soybean, chili, garlic,
ginger, sea salt*
(1, 6)
- ✓ **BUROKKORI** 4 200 FT
야생 브로콜리, 타히니, 김 12,2 €
wild broccoli, tahini, nori
(1, 6, 11)
- NISE NO "GYOZA"** 3개 / 3PCS 3 900 FT
버터넛 스쿼시, 사과, 민트, 흑마늘, 11,3 €
코코넛 밀크
*butternut squash, apple,
mint, black garlic, coconut milk*
(12)
- TAHINI** 4 800 FT
닭꼬치, 타히니, 13,9 €
고추 기름, 와카메
*chicken skewer, tahini,
chili oil, wakame*
(1, 5, 11)
- ROCK SHRIMP** 4 700 FT
타이거 새우 튀김, 13,6 €
매운 마요네즈
*tiger prawn tempura,
spicy mayo*
(1, 2, 3, 10, 11)

이자카야 - 전채 요리

TOKIO CHIZU 4 600 FT
튀김 롤, 연어, 아보카도,
치즈, 데리야키 소스
*tempura fried roll, salmon,
avocado, cheese, sesame,
teriyaki sauce*
(1, 3, 4, 6, 7, 11)

GYOZA 3 개 7 100 FT
와규 등심, 배추,
스리라차, 폰즈
*wagyu sirloin, chinese
cabbage, sriracha, ponzu*
(1, 3, 6, 11)

ABOKADO SARADA 4 200 FT
아보카도, 오이, 양배추, 민트,
모로칸 레몬, 칠리
*avocado, cucumber, cabbage,
mint, moroccan lemon, chili*
(8)

**MAGURO NO
TARUTARU** 6 400 FT
참다랑어, 와사비, 시소 잎,
야생쌀, 유자
*bluefin tuna, wasabi,
sisho leaf, wild rice, yuzu*
(1,4,6,7)

CRISPYKKA 6 800 FT
바삭한 오징어,
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

15,9 €

√ MISO TOFU

두부, 와카메, 골파

tofu, wakame, chives

(1, 6)

3 100 FT

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

15,9 €

닭 - CHICKEN

(1, 2, 3, 4, 6)

5 500 FT

15,9 €

왕새우- PRAWN

(1, 2, 3, 4, 6)

6 100 FT

17,7 €

샐러드

- ✓ **MANGŎ** 5 500 FT
풋망고, 오이, 콜라비, 고추, 고수 15,9 €
*green mango, cucumber,
kohlrabi, chili, cilantro*
(1, 2, 4, 5, 6, 8)
- DRY MISO** 7 100 FT
바삭한 흑대구, 고구마 칩, 20,6 €
건조 미소, 채소 샐러드,
미소 드레싱
*crispy fish, sweet potato
chips, dry miso, salad,
miso dressing*
(1, 4, 6, 11)
- MAGURO SARADA** 6 600 FT
참다랑어, 베이비 로메인 상추, 19,1 €
메추리알, 모듬 토마토
*bluefin tuna, baby romaine
lettuce, quail egg, assorted
tomatoes*
(1, 6)
- ✓ **HŎRENSŎ** 4 900 FT
어린 시금치, 건조 미소, 송로버 14,2 €
섯, 볶은 양파
*baby spinach, dry miso,
truffle, fried onion*
(1, 3, 6, 7)
- 새우- PRAWN 1 800 FT
(2) 5,2 €
- ✓ **KORURABI** 3 900 FT
콜라비, 카피아 파프리카, 파르 11,3 €
메산, 미소,
송로버섯, 유자
*kohlrabi, bell pepper,
parmesan, miso,
truffle, yuzu*
(1, 3, 6, 7, 10, 11)







웍키오 - 웍 요리

KIMCHI TO BUTABARA 6 200 FT
18 €

김치, 돼지고기 삼겹살, 간장, 고추장,
우동

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

(1, 4, 6)

v PAD THAI 5 900 FT
17,1 €

쌀국수, 고수, 당근,
계란, 숙주, 땅콩

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

(3, 5)

닭- CHICKEN 6 200 FT
18 €

(1, 3, 5, 14)

왕새우 - PRAWN 6 500 FT
18,8 €

(3, 5)

웍키오 - 웍 요리

YAKIMESHI XO 14 200 FT
볶음밥, 와규, XO 소스,
표고버섯, 시금치, 생강, 계란
*fried rice, wagyu, XO sauce,
shiitake, spinach, ginger, egg*
(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14) 41,2 €

TAKE UDON 8 700 FT
등심 조각, 죽순, 바질,
땅콩, 우동, 레드 커리
*tenderloin strips, bamboo
shoots, basil, peanut,
udon, red curry*
(1, 4, 5, 12) 25,2 €

PAD KRA PAO NUEA 7 900 FT
매운 태국 등심 라구,
계란 프라이, 바질, 밥
*spicy thai tenderloin ragout,
sunny-side up egg, basil, rice*
(1, 3, 4, 6, 12, 14) 22,9 €

✓ **TOFUTERIAN** 6 900 FT
튀긴 두부, 껌질콩, 새송이버섯, 시
금치, 파, 데리야키 + 새우
+ 닭고기 20 €
*fried tofu, green bean,
king oyster mushroom,
spinach, green onion, teriyaki*
(1, 4, 6, 8, 11)

닭 - CHICKEN 1 800 FT
5,2 €

왕새우 - PRAWN 1 800 FT
(2) 5,2 €







메인코스 - 메인 요리

WAGYU SUTEKI 200g 와규 등심 스테이크 <i>wagyu sirloin steak</i>	39 900 FT 115,7 €
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 28,7 €
✓ KARIFURAWĀ 구운 콜리플라워, 염소 치즈, 할라피뇨-고수 소스 <i>grilled cauliflower, goat cheese, jalapeno-cilantro sauce</i> (7)	6 000 FT 17,4 €

메인코스 - 메인 요리

KURODAI

흑대구, 무,
사이쿄 미소 소스
*black cod, daikon,
saikyo-miso sauce*

(1, 4, 6, 11)

14 800 FT

42,9 €

SĀMON SUTĒKI

연어, 다쓰이, 표고버섯,
발효 간장 소스
*salmon, tatsoi, shiitake,
fermented soybean sauce*

(1, 4, 6, 11)

8 900 FT

25,8 €







LOBSTER

min. 400g

구운 랍스터, 폰즈 버터

grilled lobster,

ponzu butter

(1, 2, 3, 6, 7)

6 000 FT / 100 GR

17,4 €

TOKIO NAMA







사시미 - 사시미

PURESUTO MAGURO

참다랑어, 훈연 폰즈, 할라피뇨

bluefin tuna, smoked

ponzu, jalapeno

(1, 4, 6)

6 400 FT

18,6 €

YAMI YAMI

연어 타르타르, 아보카도,

마사고, 대파, 매운 폰즈

salmon tartare, avocado, masa-

go, spring onion, spicy ponzu

(1, 4, 6)

5 400 FT

15,7 €

WAGYU TATAKI 13 200 FT
와규 등심, 훈제 폰즈,
절인 양파 38,3 €
*wagyu sirloin, smoked
ponzu, marinated onion*
(1, 6)

MISO SAKE 5 900 FT
연어, 미소, 키자미 와사비,
히지키 해초 17,1 €
*salmon, miso, kizami
wasabi, hijiki seaweed*
(1,4,6,10)

**KONGŌ
SAKANA** 8 800 FT
연어, 참치, 방어, 25,5 €
간장 참깨 드레싱
*salmon, tuna, hamachi,
soy - sesame sauce*
(1, 4, 6, 11)



東京





TOKIO KOLLEKTION

TOKIO RI

37 900 FT

109,9 €

크러시 롤 4개, 오도로키 롤 4개,
사케 아보카도 롤 4개, 페스토 롤 4개,
스파이시 연어 군칸 2개,
하마치 니기리 2개,
아르헨티나 붉은새우 니기리 2개,
아보카도-마요-마사고 니기리 2개,
타마고 니기리 2개

*4 krush roll, 4 odoroki roll,
4 sake avocado roll, 4 pesuto roll,
2 spicy salmon gunkan,
2 hamachi nigiri,
2 argentinian red prawn nigiri,
2 avocado-mayo-masago nigiri,
2 tamago nigiri*

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 11)

YUTAKA RI

50 800 FT

147,2 €

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 - bluefin tuna nigiri,
2 tamago nigiri*

(1, 2, 3, 4, 6, 7, 11)



도쿄 롤린

4 pieces

- ✓ **PESUTO** 3 900 FT
당근, 오이, 차이브, 시소 페스토 11,3 €
carrott, cucumber, chives, sisho pesto
(1, 8)
- TOTEMO SAKE** 5 100 FT
볶음밥, 연어, 14,8 €
스리라차, 할라피노
crispy fried rice, salmon, sriracha, jalapeno
(1, 3, 4, 6, 10)
- TOTEMO WAGYU** 12 800 FT
볶음밥, 와규, 37,1 €
고추장, 골파
crispy fried rice, wagyu, gochujang, chives
(1, 3, 6, 10, 11)
- ODOROKI** 5 700 FT
구운 연어, 마사고, 연어알, 16,5 €
아보카도, 스리라차, 폰즈
seared salmon, masago, ikura, avocado, sriracha ponzu
(1, 4, 6)
- KRUSH** 6 000 FT
새우 튀김, 참치, 연어, 17,4 €
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)

도쿄 롤린

4 pieces

- ✓ **FURANSUGO** 3 900 FT
11,3 €
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
11,3 €
아스파라거스, 당근, 아보카도, 오이,
다이콘, 키자미 와사비 마요네즈
*asparagus, carrot, avocado, cucumber,
daikon, kizami wasabi mayo*
(1, 3)
- TERIMAYO UNAGI** 4 700 FT
13,6 €
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
33,6 €
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
17,4 €
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
21,7 €
참치, 연어, 마사고, 오이,
고수, 고추, 매운 마요네즈
*tuna, salmon, masago, cucumber,
cilantro, chili, spicy mayo*
(1, 3, 4, 10, 11)





니기리

1 piece

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

2 400 FT

7 €

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

2 000 FT

5,8 €

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

1 300 FT

3,8 €





디저트

RAISU 코코넛 쌀 푸딩, 패션프루트 <i>coconut rice pudding, passion fruit, matcha</i>	4 300 FT 12,5 €
SHOKORA SUFURÉ 초콜릿 수플레, 바닐라 아이스크림, 피칸 <i>chocolate souffle, vanilla ice cream, pecan nut</i> (1, 3, 7, 8)	4 300 FT 12,5 €
CHIZUKEKI 치즈케이크 크림 브뤼레, 크럼블, 라즈베리 셔벗 <i>cheesecake crème brûlée, crumble, raspberry sorbet</i> (1, 3, 7, 8)	4 300 FT 12,5 €
MOCHI SELECTION 모찌 셀렉션, 제철 과일 <i>mochi selection, seasonal fruits</i>	4 300 FT 12,5 €

- 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 가격의 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€=345Ft

TOKIOBUDAPEST.COM

For further
languages:

