

ÉTLAP /
MENU





IZAKAYA

- ✓ **EDAMAME** 2 200 FT
fagioli di soia scottati, sale marino 6,4 €
steamed soybean, sea salt
(6)
- ✓ **SPICY EDAMAME** 2 500 FT
fagioli di soia scottati, peperoncino, 7,2 €
aglio, zenzero, sale marino
steamed soybean, chili, garlic,
ginger, sea salt
(1, 6)
- ✓ **BUROKKORI** 4 200 FT
broccoli selvatici, tahini, nori 12,2 €
wild broccoli, tahini, nori
(1, 6, 11)
- NISE NO "GYOZA"** 3 900 FT
3 PEZZI / 3PCS 11,3 €
zucca butternut, mela, menta, aglio
nero, latte di cocco
butternut squash, apple,
mint, black garlic, coconut milk
(12)
- TAHINI** 4 800 FT
spiedini di pollo, tahini, 13,9 €
olio al peperoncino, wakame
chicken skewer, tahini,
chili oil, wakame
(1, 5, 11)
- ROCK SHRIMP** 4 700 FT
mazzancolle in tempura, 13,6 €
maionese speziata
tiger prawn tempura,
spicy mayo
(1, 2, 3, 10, 11)

IZAKAYA

TOKIO CHIZU 4 600 FT
13,3 €

roll in tempura, salmone,
avocado, formaggio,
salsa teriyaki
*tempura fried roll, salmon,
avocado, cheese, sesame,
teriyaki sauce*
(1, 3, 4, 6, 7, 11)

GYOZA 3 PZ 7 100 FT
20,6 €

filetto wagyu, cavolo cinese,
sriracha, ponzu
*wagyu sirloin, chinese
cabbage, sriracha, ponzu*
(1, 3, 6, 11)

ABOKADO SARADA 4 200 FT
12,2 €

avocado, cetriolo, cavolo,
menta, limone marocchino,
chili
*avocado, cucumber, cabbage,
mint, moroccan lemon, chili*
(8)

**MAGURO NO
TARUTARU** 6 400 FT
18,6 €

tonno rosso, wasabi, foglia di
shiso, riso selvatico, yuzu
*bluefin tuna, wasabi,
sisho leaf, wild rice, yuzu*
(1,4,6,7)

CRISPYKKA 6 800 FT
19,7 €

calamari croccanti,
maionese con olio
al peperoncino
*crispy squid,
chili oil mayo*
(3, 10, 11, 14)





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) 15,9 €

✓ **MISO TOFU** 3 100 FT
tofu, wakame, erba cipollina
tofu, wakame, chives
(1, 6) 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) 15,9 €

POLLO - CHICKEN 5 500 FT
(1, 2, 3, 4, 6) 15,9 €

GAMBERI - PRAWN 6 100 FT
(1, 2, 3, 4, 6) 17,7 €

INSALATE

- ✓ **MANGŌ** 5 500 FT
mango verde, cetriolo,
cavolo rapa, peperoncino,
coriandolo
*green mango, cucumber,
kohlrabi, chili, cilantro*
(1, 2, 4, 5, 6, 8) 15,9 €
- 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) 20,6 €
- MAGURO SARADA** 6 600 FT
tonno rosso, lattuga baby
romana, uovo di quaglia,
pomodori misti
*bluefin tuna, baby romaine
lettuce, quail egg, assorted
tomatoes*
(1, 6) 19,1 €
- ✓ **HŌRENSŌ** 4 900 FT
mini spinaci, dry miso,
tartufi, cipolle rosolate
*baby spinach, dry miso, truff-
fle, fried onion*
(1, 3, 6, 7) 14,2 €
- GAMBERI - PRAWN** 1 800 FT
(2) 5,2 €
- ✓ **KORURABI** 3 900 FT
cavolo rapa,
peperoni rossi,
parmigiano, miso, yuzu
*kohlrabi, bell pepper,
parmesan, miso,
truffle, yuzu*
(1, 3, 6, 7, 10, 11) 11,3 €







PIATTI WOK

KIMCHI TO BUTABARA 6 200 FT
18 €

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

(1, 4, 6)

✓ **PAD THAI** 5 900 FT
17,1 €

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
18 €

(1, 3, 5, 14)

GAMBERI - PRAWN 6 500 FT
18,8 €

(3, 5)

PIATTI WOK

YAKIMESHI XO 14 200 FT
41,2 €
riso saltato, wagyu, salsa XO,
shiitake, spinaci, uova
*fried rice, wagyu, XO sauce,
shiitake, spinach, ginger, egg*
(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)

TAKE UDON 8 700 FT
25,2 €
straccetti di filetto, germogli
di bambù, basilico, arachidi,
udon, curry rosso
*tenderloin strips, bamboo
shoots, basil, peanut,
udon, red curry*
(1, 4, 5, 12)

PAD KRA PAO NUEA 7 900 FT
22,9 €
stufato di filetto thai piccante,
uova al tegamino, basilico, riso

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

✓ **TOFUTERIAN** 6 900 FT
20 €
tofu fritto, fagiolini, eringi,
spinaci, cipollotto, teriyaki
+ gambero + pollo
*fried tofu, green bean,
king oyster mushroom,
spinach, green onion, teriyaki*
(1, 4, 6, 8, 11)

POLLO - CHICKEN 1 800 FT
5,2 €

GAMBERI - PRAWN 1 800 FT
5,2 €
(2)







PORTATE PRINCIPALI

- WAGYU SUTEKI** 200g 39 900 FT
controfiletto di wagyu,
salsa thai alle arachidi
wagyu sirloin steak
115,7 €
- SUZUKI** 9 900 FT
filetto di lucioperca marino,
burro ponzu, funghi cardoncelli,
broccoli selvatici
*sea bass fillet, ponzu butter,
king oyster mushroom,
wild broccoli*
(1, 4, 6, 7, 11)
28,7 €
- ✓ **KARIFURAWĀ** 6 000 FT
Cavolfiore arrosto, formaggio di
capra, salsa jalapeño–coriandolo
*grilled cauliflower, goat cheese,
jalapeno-cilantro sauce*
(7)
17,4 €

PORTATE PRINCIPALI

KURODAI

14 800 FT

merluzzo nero, daikon,

42,9 €

salsa saikyo miso

black cod, daikon,

saikyo-miso sauce

(1, 4, 6, 11)

SĀMON SUTĒKI

8 900 FT

salmone, tatsoi, shiitake, salsa

25,8 €

di soia fermentata

salmon, tatsoi, shiitake,

fermented soybean sauce

(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

17,4 €

TOKIO NAMA







SASHIMI

PURESUTO MAGURO

tonno rosso, ponzu affumicato,
jalapeño

bluefin tuna, smoked

ponzu, jalapeno

(1, 4, 6)

6 400 FT

18,6 €

YAMI YAMI

tartare di salmone,

avocado, masago,

cipolline, ponzu piccante

salmon tartare, avocado,

masago, spring onion,

spicy ponzu

(1, 4, 6)

5 400 FT

15,7 €

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

MISO SAKE 5 900 FT
salmone, miso, kizami
wasabi, alga hijiki
*salmon, miso, kizami
wasabi, hijiki seaweed*
(1,4,6,10)

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



東京





COLLEZIONE TOKIO

TOKIO RI

37 900 FT

4 krush roll, 4 odoroki roll,
4 sake avocado roll, 4 pesuto roll,
2 gunkan spicy salmon,
2 nigiri hamachi,
2 nigiri di gambero rosso argentino,
2 nigiri avocado-mayo-masago,
2 nigiri tamago

109,9 €

*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

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

147,2 €

*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)



TOKIO ROLLIN

4 pz / 4 pieces

- ✓ **PESUTO** 3 900 FT
11,3 €
carota, cetriolo, erba cipollina,
pesto di shiso
*carrott, cucumber, chives,
sisho pesto*
(1, 8)
- TOTEMO SAKE** 5 100 FT
14,8 €
riso arrosto, salmone,
sriracha, jalapeno
*crispy fried rice, salmon,
sriracha, jalapeno*
(1, 3, 4, 6, 10)
- TOTEMO WAGYU** 12 800 FT
37,1 €
riso arrosto, wagyu,
gochujang, erba cipollina
*crispy fried rice, wagyu,
gochujang, chives*
(1, 3, 6, 10, 11)
- ODOROKI** 5 700 FT
16,5 €
salmone sfiammato, masago, caviale
di salmone, avocado, sriracha, ponzu
*seared salmon, masago,
ikura, avocado, sriracha ponzu*
(1, 4, 6)
- KRUSH** 6 000 FT
17,4 €
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)

TOKIO ROLLIN

4 pz / 4 pieces

- ✓ **FURANSUGO** 3 900 FT
11,3 €
Peperoni rossi, avocado, asparagi,
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
11,3 €
asparagi, carota, avocado, cetriolo,
daikon, maionese al kizami wasabi
*asparagus, carrot, avocado, cucumber,
daikon, kizami wasabi mayo*
(1, 3)
- TERIMAYO UNAGI** 4 700 FT
13,6 €
roll in tempura, anguilla, masago,
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
33,6 €
fegato d'oca sfiammato, salmone,
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
17,4 €
roll fritti nel panko, ravanelli
marinati, cheddar,
tartare piccante di tonno
*panko fried roll, takuan,
cheddar, spicy tuna tartare*
(1, 3, 4, 7)
- LEE** 7 500 FT
21,7 €
tonno, salmone, masago, cetrioli,
coriandolo, peperoncino,
maionese piccante
*tuna, salmon, masago, cucumber,
cilantro, chili, spicy mayo*
(1, 3, 4, 10, 11)





NIGIRI

1 pz / 1 piece

SALMONE GRAVLAX, MISO, KIZAMI WASABI, ALGA HIJIKI <i>salmon gravlax, miso, kizami wasabi, hijiki seaweed</i> (1, 4, 6, 10)	2 300 FT 6,7 €
FEGATO D'OCA SFIAMMATO, TONNO, SALSA TERIYAKI, SEMI DI SESAMO <i>seared foie gras, bluefin tuna, teriyaki sauce, sesame seeds</i> (1, 4, 6, 11)	3 200 FT 9,3 €
CAVIALE DI SALMONE, SALMONE, GUNKAN DI UOVA DI QUAGLIA <i>ikura, salmon, quail egg gunkan</i> (3, 4)	3 100 FT 9 €
GAMBERI ROSSI ARGENTINI, KIZAMI WASABI <i>argentinian red prawn, kizami wasabi</i> (1, 2)	2 300 FT 6,7 €

NIGIRI

1 pz / 1 piece

TONNO, AVOCADO, TERIYAKI, 2 400 FT
CREMA DI FORMAGGIO, DAIKON 7 €

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

(1, 4, 6, 7, 11)

GUNKAN DI 2 000 FT
SALMONE SPEZIATO 5,8 €

*spicy salmon
gunkan*

(3, 4, 10, 11)

√ AVOCADO, MAIONESE, 1 300 FT
MASAGO 3,8 €

*avocado, mayo,
masago*

(3, 4, 10, 14)





OKASI

RAISU 4 300 FT
budino di riso al cocco,
passion fruit
*coconut rice pudding,
passion fruit, matcha*

SHOKORA 4 300 FT
SUFURÉ 12,5 €
soufflé al cioccolato, gelato
alla vaniglia, noci pecan
*chocolate souffle, vanilla
ice cream, pecan nut*
(1, 3, 7, 8)

CHIZUKEKI 4 300 FT
cheese cake crème brulée,
sbriciolata,
sorbetto ai lamponi
*cheesecake crème brulée,
crumble, raspberry sorbet*
(1, 3, 7, 8)

MOCHI 4 300 FT
SELECTION 12,5 €
selezione di mochi, frutta
di stagione
*mochi selection,
seasonal fruits*

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€=345Ft

TOKIOBUDAPEST.COM

For further
languages:

