

ÉTLAP /
MENU





IZAKAYA

- ✓ **EDAMAME** 2 200 FT
soja hervida, sal marina 6,4 €
steamed soybean, sea salt
(6)
- ✓ **SPICY EDAMAME** 2 500 FT
soja hervida, chili, ajo, 7,2 €
jengibre, sal marina
steamed soybean, chili, garlic,
ginger, sea salt
(1, 6)
- ✓ **BUROKKORI** 4 200 FT
brócoli salvaje, tahini, nori 12,2 €
wild broccoli, tahini, nori
(1, 6, 11)
- NISE NO "GYOZA"** 3 900 FT
3 UNIDADES / 3PCS 11,3 €
calabaza butternut, manzana, menta,
ajo negro, leche de coco
butternut squash, apple,
mint, black garlic, coconut milk
(12)
- TAHINI** 4 800 FT
brocheta de pollo, tahini, 13,9 €
aceite de chili, wakame
chicken skewer, tahini,
chili oil, wakame
(1, 5, 11)
- ROCK SHRIMP** 4 700 FT
tempura de langostino tigre, 13,6 €
mayonesa picante
tiger prawn tempura,
spicy mayo
(1, 2, 3, 10, 11)

IZAKAYA

TOKIO CHIZU 4 600 FT
13,3 €
roll frito en tempura, salmón,
aguacate, queso, salsa teriyaki
*tempura fried roll, salmon,
avocado, cheese, sesame,
teriyaki sauce*
(1, 3, 4, 6, 7, 11)

GYOZA 3 PEDAZOS 7 100 FT
20,6 €
solomillo de wagyu,
col de China, sriracha, ponzu
*wagyu sirloin, chinese
cabbage, sriracha, ponzu*
(1, 3, 6, 11)

ABOKADO SARADA 4 200 FT
12,2 €
aguacate, pepino, col, menta,
limón marroquí, chili
*avocado, cucumber, cabbage,
mint, moroccan lemon, chili*
(8)

**MAGURO NO
TARUTARU** 6 400 FT
18,6 €
atún rojo, wasabi, hoja de
shiso, arroz salvaje, yuzu
*bluefin tuna, wasabi,
sisho leaf, wild rice, yuzu*
(1,4,6,7)

CRISPYKKA 6 800 FT
19,7 €
calamares crujientes,
mayonesa de aceite de chili
*crispy squid,
chili oil mayo*
(3, 10, 11, 14)





SOPAS

MISO RAMEN

panceta de cerdo, maíz, huevo,
pasta ramen

*pork belly, corn, egg, sesame,
chili oil, ramen noodle*

(1, 3, 4, 6, 11, 12, 14)

5 500 FT

15,9 €

✓ MISO TOFU

tofu, wakame, cebollino

tofu, wakame, chives

(1, 6)

3 100 FT

9 €

TOM YUM

sopa tradicional tailandesa,
toronjil, hoja de lima, cerdo,

colirrábano, espinacas tiernas

*traditional thai soup, lemongrass,
lime leaf, kohlrabi, baby spinach*

CERDO - PORK

(1, 2, 3, 4, 6)

5 500 FT

15,9 €

POLLO - CHICKEN

(1, 2, 3, 4, 6)

5 500 FT

15,9 €

CANGREJO - PRAWN

(1, 2, 3, 4, 6)

6 100 FT

17,7 €

ENSALADA

- ✓ **MANGŌ** 5 500 FT
15,9 €
mango verde, pepino,
colinabo, chile, cilantro
*green mango, cucumber,
kohlrabi, chili, cilantro*
(1, 2, 4, 5, 6, 8)
- DRY MISO** 7 100 FT
20,6 €
bacalao negro crujiente,
chips de batata dulce,
miso seco, ensalada verde,
aliño de miso
*crispy fish, sweet potato
chips, dry miso, salad,
miso dressing*
(1, 4, 6, 11)
- MAGURO SARADA** 6 600 FT
19,1 €
atún rojo, lechuga romana
baby, huevo de codorniz,
tomates variados
*bluefin tuna, baby romaine
lettuce, quail egg, assorted
tomatoes*
(1, 6)
- ✓ **HŌRENSŌ** 4 900 FT
14,2 €
espinacas tiernas,
miso seco, trufa,
cebolla salteada
*baby spinach, dry miso, truff-
fle, fried onion*
(1, 3, 6, 7)
- CANGREJO - PRAWN** 1 800 FT
5,2 €
(2)
- ✓ **KORURABI** 3 900 FT
11,3 €
colirrábano, pimentón, par-
mesano, miso, yuzu
*kohlrabi, bell pepper,
parmesan, miso,
truffle, yuzu*
(1, 3, 6, 7, 10, 11)







COMIDAS AL WOK

KIMCHI TO BUTABARA 6 200 FT
18 €

kimchi, panceta de cerdo, salsa de soja, gochujang, udon

kimchi, pork belly, soy sauce, gochuyang, udon

(1, 4, 6)

v **PAD THAI** 5 900 FT
17,1 €

fideos de arroz, cilantro, zanahoria, huevo, brotes de frijol mungo, cacahuetes

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

(3, 5)

POLLO - CHICKEN 6 200 FT
18 €

(1, 3, 5, 14)

CANGREJO - PRAWN 6 500 FT
18,8 €

(3, 5)

COMIDAS AL WOK

YAKIMESHI XO 14 200 FT
41,2 €
arroz frito, wagyu, salsa XO,
shiitake, espinaca, huevo
*fried rice, wagyu, XO sauce,
shiitake, spinach, ginger, egg*
(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)

TAKE UDON 8 700 FT
25,2 €
tiras de solomillo,
brotes de bambú, albahaca,
cacahuètes, udon, curry rojo
*tenderloin strips, bamboo
shoots, basil, peanut,
udon, red curry*
(1, 4, 5, 12)

PAD KRA PAO NUEA 7 900 FT
22,9 €
estofado tailandés picante de
ternera, huevo frito,
albahaca, arroz
*spicy thai tenderloin ragout,
sunny-side up egg, basil, rice*
(1, 3, 4, 6, 12, 14)

✓ **TOFUTERIAN** 6 900 FT
20 €
tofu frito, judías verdes, eringi,
espinaca, cebolleta, teriyaki +
camarón + pollo
*fried tofu, green bean,
king oyster mushroom,
spinach, green onion, teriyaki*
(1, 4, 6, 8, 11)

POLLO - CHICKEN 1 800 FT
5,2 €

CANGREJO - PRAWN 1 800 FT
5,2 €
(2)







PLATOS PRINCIPALES

- WAGYU SUTEKI** 200g 39 900 FT
solomillo wagyu,
salsa tailandesa de cacahuete
wagyu sirloin steak
115,7 €
- SUZUKI** 9 900 FT
filete de lubina,
mantequilla de ponzu,
setas del diablo, brócoli silvestre
sea bass fillet, ponzu butter,
king oyster mushroom,
wild broccoli
(1, 4, 6, 7, 11) 28,7 €
- ✓ **KARIFURAWÃ** 6 000 FT
Coliflor asada, queso de cabra, salsa
de jalapeño y cilantro 17,4 €
grilled cauliflower, goat cheese,
jalapeno-cilantro sauce
(7)

PLATOS PRINCIPALES

KURODAI 14 800 FT
bacalao negro, daikon, 42,9 €
salsa miso saikyo
black cod, daikon,
saikyo-miso sauce
(1, 4, 6, 11)

SĀMON SUTĒKI 8 900 FT
salmón, tatsoi, shiitake, salsa 25,8 €
de soja fermentada
salmon, tatsoi, shiitake,
fermented soybean sauce
(1, 4, 6, 11)







LOBSTER

min. 400g

langosta a la parrilla,
mantequilla ponzu
grilled lobster,
ponzu butter

(1, 2, 3, 6, 7)

6 000 FT / 100 GR

17,4 €

TOKIO NAMA







SASHIMI

PURESUTO MAGURO

atún rojo, ponzu ahumado,
jalapeño

bluefin tuna, smoked

ponzu, jalapeno

(1, 4, 6)

6 400 FT

18,6 €

YAMI YAMI

tartar de salmón,
aguacate, masago,

cebolleta, ponzu picante

salmon tartare, avocado, masa-
go, spring onion, spicy ponzu

(1, 4, 6)

5 400 FT

15,7 €

WAGYU TATAKI

lomo de wagyu,
ponzu ahumado,
cebolla marinada
*wagyu sirloin, smoked
ponzu, marinated onion*
(1, 6)

13 200 FT
38,3 €

MISO SAKE

salmón, miso, kizami
wasabi, alga hijiki
*salmon, miso, kizami
wasabi, hijiki seaweed*
(1,4,6,10)

5 900 FT
17,1 €

KONGŌ SAKANA

salmón, atún, hamachi,
salsa de soja y sésamo
*salmon, tuna, hamachi,
soy - sesame sauce*
(1, 4, 6, 11)

8 800 FT
25,5 €





東京





COLECCIÓN TOKIO

TOKIO RI

37 900 FT

4 krush roll, 4 odoroki roll,
4 sake avocado roll, 4 pesuto roll,
2 gunkan de salmón picante,
2 nigiri de hamachi,
2 nigiri de gamba roja argentina,
2 nigiri de avocado-mayo-masago,
2 nigiri de 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 nigiri de aguacate-mayo-masago,
2 nigiri de atún flameado 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 pedazos / 4 pieces

- ✓ **PESUTO** 3 900 FT
zanahoria, pepino, cebollino,
pesto de shiso 11,3 €
carrott, cucumber, chives,
sisho pesto
(1, 8)
- TOTEMO SAKE** 5 100 FT
arroz frito, salmón, 14,8 €
sriracha, jalapeño
crispy fried rice, salmon,
sriracha, jalapeno
(1, 3, 4, 6, 10)
- TOTEMO WAGYU** 12 800 FT
arroz frito, wagyu, 37,1 €
gochujang, cebollino
crispy fried rice, wagyu,
gochujang, chives
(1, 3, 6, 10, 11)
- ODOROKI** 5 700 FT
salmón a la plancha, masago, caviar 16,5 €
de salmón, aguacate, sriracha, ponzu
seared salmon, masago,
ikura, avocado, sriracha ponzu
(1, 4, 6)
- KRUSH** 6 000 FT
tempura de gambas, atún, salmón, 17,4 €
masago, aguacate, migas de tempura,
teriyaki, salsa de queso picante
shrimp tempura, tuna,
salmon, masago, avocado,
tempura flakes, teriyaki,
spicy cheese sauce
(1, 2, 3, 4, 6, 7)

TOKIO ROLLIN

4 pedazos / 4 pieces

- ✓ **FURANSUGO** 3 900 FT
11,3 €
Pimiento, aguacate, espárragos, zanahorias, cebollino, mayonesa, salsa de queso picante, migas de tempura
bell pepper, avocado, asparagus, carrot, mayo, spicy cheese sauce, tempura flakes
(1, 3, 7)
- ✓ **SHIZO** 3 900 FT
11,3 €
espárrago, zanahoria, aguacate, pepino, daikon, mayonesa de kizami wasabi
asparagus, carrot, avocado, cucumber, daikon, kizami wasabi mayo
(1, 3)
- TERIMAYO UNAGI** 4 700 FT
13,6 €
rollo frito tempura, anguila, masago, cebolleta, queso crema, copos de bonito, teriyaki, mayonesa japonesa
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 €
foie gras, salmón, anguila, masago, caviar de salmón, aguacate, cebolleta, teriyaki
seared foie gras, salmon, eel, masago, ikura, avocado, spring onion, teriyaki
(1, 4, 6)
- CRAZY PANKO** 6 000 FT
17,4 €
panko roll, rábano encurtido, cheddar, tartar de atún picante
panko fried roll, takuan, cheddar, spicy tuna tartare
(1, 3, 4, 7)
- LEE** 7 500 FT
21,7 €
atún, salmón, masago, pepino, cilantro, chile, mayonesa picante
tuna, salmon, masago, cucumber, cilantro, chili, spicy mayo
(1, 3, 4, 10, 11)





NIGIRI

1 pedazos / 1 piece

SALMÓN GRAVLAX, MISO,
KIZAMI WASABI, ALGA HIJIKI
*salmon gravlax, miso,
kizami wasabi, hijiki seaweed*

2 300 FT

6,7 €

(1, 4, 6, 10)

FOIE GRAS A LA PLANCHA,
ATÚN, SALSA TERIYAKI,
SEMILLAS DE SÉSAMO
*seared foie gras, bluefin tuna,
teriyaki sauce, sesame seeds*

3 200 FT

9,3 €

(1, 4, 6, 11)

CAVIAR DE SALMÓN,
SALMÓN, HUEVOS DE
CODORNIZ GUNKAN
*ikura, salmon,
quail egg gunkan*

3 100 FT

9 €

(3, 4)

CANGREJO ROJO DE
ARGENTINA, KIZAMI WASABI
*argentinian red prawn,
kizami wasabi*

2 300 FT

6,7 €

(1, 2)

NIGIRI

1 pedazos / 1 piece

ATÚN, AGUACATE, TERIYAKI, 2 400 FT
QUESO CREMA, DAIKON 7 €

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

(1, 4, 6, 7, 11)

GUNKAN DE 2 000 FT
SALMÓN PICANTE 5,8 €

spicy salmon

gunkan

(3, 4, 10, 11)

√ AGUACATE, 1 300 FT
MAYONESA, 3,8 €
MASAGO

avocado, mayo,

masago

(3, 4, 10, 14)





OKASI

RAISU 4 300 FT
arroz con leche de coco,
fruta de la pasión
*coconut rice pudding,
passion fruit, matcha*

SHOKORA 4 300 FT
SUFURÉ 12,5 €
soufflé de chocolate,
helado de vainilla, pacanas
*chocolate souffle, vanilla
ice cream, pecan nut*
(1, 3, 7, 8)

CHIZUKEKI 4 300 FT
tarta de queso crème
brulée, crumble,
sorbete de frambuesa
*cheesecake crème brulée,
crumble, raspberry sorbet*
(1, 3, 7, 8)

MOCHI 4 300 FT
SELECTION 12,5 €
selección de mochi, frutas
de temporada
*mochi selection,
seasonal fruits*

1: Cereales con gluten / *gluten*
2: Crustáceos / *rustaceans*
3: Huevo / *eggs*
4: Pescado / *fish*
5: Cacahuetes / *peanuts*
6: Soja / *soy*
7: Leche / *milk*

8: Nueces / *tree nuts*
9: Apio / *celery*
10: Mostaza / *mustard*
11: Semillas de sésamo / *sesame*
12: Dióxido de azufre / sulfitos / *sulphites*
13: Lupino / *lupin*
14: Moluscos / *molluscs*

V: *Vegetarian*

Por las salsas adicionales cobramos
500 florines por porción.
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:

