



京都

KYOTO

## ELŐÉTELEK • STARTERS

**Forrázott szójabab  
tengeri sóban forgatva** 950 Ft  
Edamame (boiled and salted soy beans)

**Sajttal és zöldséggel töltött  
tavaszi tekercs édes-chili szósszal** 1250 Ft  
Vegetables and cheese spring roll  
with sweet chili sauce

**Sült tofu zöldséges chili öntettel (csípős!)** 1600 Ft  
Spicy fried tofu with vegetables

**Marinált tengeri süllő  
pácolt daikonnal és chilivel** 3250 Ft  
Marinated sea bass with daikon and chili

**Japán morzsában sült  
tintahalkarikák** 1750 Ft  
Ika rings (fried squid in breadcrumbs)

**Kókusztejes, korianderes feketekagyló** 2450 Ft  
Black mussels with coriander and coconut milk

**Tempura variációk**  
Tempura variations

- **zöldség** 1800 Ft  
- vegetables

- **zöldség- és ráktempura** 2500 Ft  
- vegetables and shrimps

- **tigrisrák** 3350 Ft  
- tiger shrimp

**Gyoza** 1900 Ft  
(házi készítésű tésztában sült zöldséges csirke)  
Gyoza  
(home made chicken and vegetable dumplings)



Sajttal és zöldséggel töltött  
tavaszi tekercs



Marinált tengeri süllő  
pácolt daikonnal és chilivel



Kókusztejes, korianderes  
feketekagyló



Tigrisráktempura



Gyoza

## LEVESEK • SOUPS

**Miso leves** 800 Ft  
Miso soup

**Miso leves zöldségekkel és tigrisrákkal** 1250 Ft  
Miso soup with vegetables and tiger shrimps

**Tom kha kai** 1250 Ft  
(Thai kókusztejes csirkeleves)  
Tom kha kai  
(Thai chicken soup with coconut milk)

**Tom yum goong (csípős!)** 2100 Ft  
Tom yum goong (spicy!)

**Marhahúsleves somen tésztaival** 1800 Ft  
Beef soup with somen noodles

**Ramen leves soba tésztaival**  
Ramen with with soba noodles

- **zöldségekkel** 1700 Ft  
- with vegetables

- **csirkével** 1950 Ft  
- with chicken

- **rákkal** 2650 Ft  
- with shrimps

**Menrui leves udon tésztaival**  
Menrui soup with udon noodles

- **zöldségtempurával** 1450 Ft  
- with vegetable tempura

- **ráktempurával** 2400 Ft  
- with shrimp tempura



Miso leves



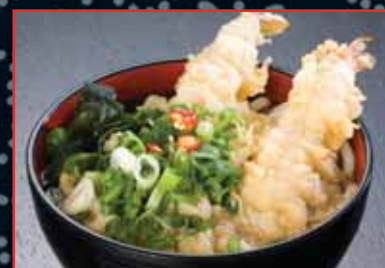
Tom yum goong



Ramen leves soba tésztaival és zöldségekkel



Ramen leves soba tésztaival és csirkével



Menrui leves udon tésztaival és ráktempurával

## SALÁTÁK • SALADS

**Japán uborkasaláta tengeri algával és pirított szezámaggal** 1050 Ft  
Cucumber and seaweed salad with toasted sesame seeds

**Reteksaláta wasabis yuzu szósszal** 1150 Ft  
Radish salad with wasabi and yuzu sauce

**Thai bélszínsaláta (csípős!)** 3450 Ft  
Thai beef salad (spicy!)

**Avokádós ráksaláta fűszeres japán majonézzel** 3700 Ft  
Shrimp salad with avocado and spicy Japanese mayonnaise

**Grillezett tofu saláta mustáros miso öntettel** 2100 Ft  
Grilled tofu salad with mustard miso dressing



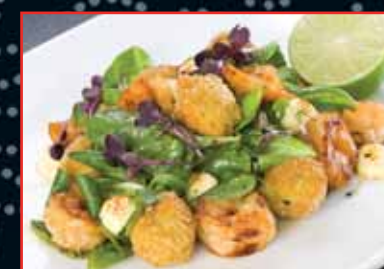
Japán uborkasaláta



Reteksaláta wasabis yuzu szósszal



Thai bélszínsaláta



Avokádós ráksaláta, fűszeres japán majonézzel



Grillezett tofu saláta, mustáros miso öntettel

## FŐÉTELEK ÉS SPECIALITÁSAINK MAIN COURSES AND OUR SPECIALTIES



Hízott libamáj bébiparajjal  
és mustáros misóval

**Hízott libamáj bébiparajjal  
és mustáros misóval** 4400 Ft  
Fattened goose liver  
with baby spinach and mustard miso



Fekete tőkehal  
és grillezett pak choy

**Fekete tőkehal  
és grillezett pak choy** 7250 Ft  
Black cod with grilled pak choy



Tonhal steak  
édesburgonya-chipsszel,  
balzsamos teriyakival

**Tonhal steak édesburgonya-chipsszel,  
balzsamos teriyakival** 4750 Ft  
Tuna steak and sweet potato chips  
with balsamic teriyaki sauce



Tengeri süllő batátával,  
shiitake gombával,  
fokhagymás parajjal

**Tengeri süllő batátával,  
shiitake gombával,  
fokhagymás parajjal** 4100 Ft  
Sea bass with batata, shiitake mushrooms  
and garlic infused spinach



Tigrisrák  
wasabis spenóttükrön

**Tigrisrák wasabis spenóttükrön** 4600 Ft  
Tiger shrimps  
on spinach mirror and wasabi

**Japán pácban érlelt bélszín,  
parajtempurával  
és jalapeño salsával (csípős!)** 5050 Ft  
Japanese marinated beef steak  
with spinach tempura  
and jalapeño salsa (spicy!)



Japán pácban érlelt  
bélszín, parajtempurával  
és jalapeño salsával

**Vörös currys bélszín steak,  
édesburgonyapürével  
és fűszeres pekándióval** 5050 Ft  
Beef steak with red curry,  
sweet potato puree  
and spicy pecans



Vörös currys bélszín steak,  
édesburgonyapürével  
és fűszeres pekándióval

**Teriyaki bélszín steak  
bundázott hagymakarikákkal,  
rizzsel és zöld spárgával** 4750 Ft  
Teriyaki beef steak  
with fried onion rings,  
rice and asparagus



Teriyaki bélszín steak bundá-  
zott hagymakarikákkal,  
rizzsel és zöld spárgával

**Tempurázott kacsamell,  
shiitake gombával  
és bambuszrüggyel** 3700 Ft  
Duck breast tempura  
with shiitake mushrooms  
and bamboo shoots



Tempurázott kacsamell,  
shiitake gombával  
és bambuszrüggyel

## WOKBAN KÉSZÜLT ÉTELEK STIR-FRIED DISHES

**Sült rizs**  
Fried rice

- **zöldségekkel** 2050 Ft  
- with vegetables

- **csirkemellel** 2650 Ft  
- with chicken breast

- **marhabélszinnel** 4100 Ft  
- with beef tenderloin

- **tigrisrákkal** 4100 Ft  
- with tiger shrimp

**Yakisoba tészta**  
Yakisoba noodles

- **zöldségekkel** 2050 Ft  
- with vegetables

- **csirkemellel** 2650 Ft  
- with chicken breast

- **marhabélszinnel** 4100 Ft  
- with beef tenderloin

- **tenger gyümölcseivel** 4100 Ft  
- with seafood

**Pirított rizstészta chilivel, édes bazsalikommal**  
Fried rice noodles with chili and Thai basil

- **zöldségekkel** 2050 Ft  
- with vegetables

- **csirkemellel** 2650 Ft  
- with chicken breast

- **marhabélszinnel** 4100 Ft  
- with beef tenderloin

- **tigrisrákkal** 4100 Ft  
- with tiger shrimp

**Pácolt bélszíncsíkok zöldséggel (csípős!)** 4750 Ft  
Marinated beef tenderloin strips with asparagus (spicy!)

**Pad thai sült tészta csirkével, tigrisrákkal** 3250 Ft  
Pad Thai stir-fried noodles with chicken and tiger shrimps

**Udon tészta tigrisrákkal, thai bazsalikommal és fekete szezámmal (csípős!)** 4100 Ft  
Stir-fried udon noodles with tiger shrimps, Thai basil and black sesame seeds (spicy!)

**Kacsamell lótuszgyökérrel, szójababbal és szárított sült chilivel** 4100 Ft  
Duck breast with lotus roots, soy-beans and dried fried chili

**Samui tintahalkarikák korianderrel (csípős!)** 3050 Ft  
Wok fried spicy Samui calamary with coriander (spicy!)

**Fűszeres bundában sült csirke, fokhagymával, chilivel, újhagymával (csípős!)** 2800 Ft  
Wok fried spicy breaded chicken leg bits with garlic, chili and spring onions (spicy!)

**Kesudiós csirkemell, zöldségekbe forgatva** 2800 Ft  
Wok fried chicken breast bits with cashew nuts and vegetables

**Pirított kacsamáj vele sült zöldségekkel** 3250 Ft  
Fried duck liver with vegetables

**Panaeng nuea (vörös curry, kókusztejes bélszíncsíkok) rizzsel (csípős!)** 4750 Ft  
Panaeng Nuea (beef fillet slices in spicy red curry and coconut sauce) with rice (spicy!)



Sült rizs tigrisrákkal



Yakisoba tészta marhabélszinnel



Pirított rizstészta chilivel, édes bazsalikommal és csirkemellel



Pácolt bélszíncsíkok zöldséggel (csípős)



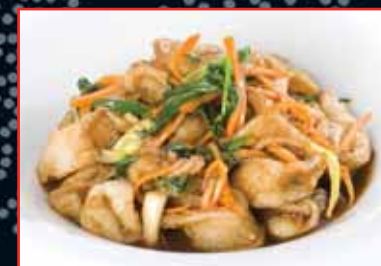
Pad thai sült tészta csirkével, tigrisrákkal



Udon tészta tigrisrákkal, thai bazsalikommal



Kacsamell lótuszgyökérrel, szójababbal és szárított sült chilivel



Samui tintahalkarikák, korianderrel (csípős)



Fűszeres bundában sült csirke, fokhagymával, chilivel, újhagymával



Pirított kacsamáj vele sült zöldségekkel

## VASLAPON SÜLT ÉTELEINK TEPPANYAKI DISHES

### Teppanyaki variációk zöldségekkel Teppanyaki variations with vegetables

- csirkecombal 2650 Ft  
- with chicken legs
- bélszínnel 4950 Ft  
- with beef tenderloin
- lazaccal 3700 Ft  
- with salmon
- tigrisrákkal 4750 Ft  
- with tiger shrimps
- tenger gyümölcseivel 4650 Ft  
- with seafood
- tonhallal 4750 Ft  
- with tuna
- tengeri süllővel 4100 Ft  
- with sea bass

### KÖRETEK • GARNISHES

- Párolt rizs 650 Ft  
Steamed rice
- Fokhagymás, tojasos sült rizs 650 Ft  
Fried rice with garlic and eggs
- Zöldséges, tojasos sült rizs 750 Ft  
Fried rice with vegetables
- Édesburgonya-püré 750 Ft  
Mashed sweet potato (batata)
- Wokban sült zöldségek 1300 Ft  
Wok fried vegetables
- Grillezett édesburgonya 900 Ft  
Grilled sweet potatoes
- Pak choy 1300 Ft  
Pak choy

Rizs köreteink magas minőségű Nishiki rizsből készülnek.  
The rice side orders made from high quality Nishiki rice.



Teppanyaki csirkecomb  
zöldségekkel



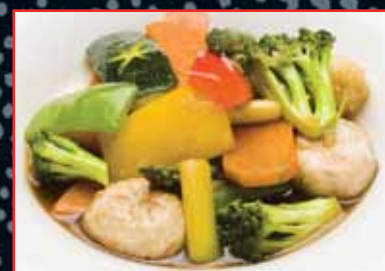
Teppanyaki lazac  
zöldségekkel



Teppanyaki tigrisrák  
zöldségekkel



Teppanyaki tengergyümölcssei  
zöldségekkel



Wokban sült zöldségek

## SUSHI TEKERCSEK • SUSHI ROLLS

- Zöldséges 6 db/pcs 1550 Ft  
Vegetable 3 db/pcs 850 Ft
- Lazac 6 db/pcs 1750 Ft  
Salmon 3 db/pcs 950 Ft
- Vörös tonhal 6 db/pcs 1900 Ft  
Red tuna 3 db/pcs 1000 Ft
- Fűszeres lazac avokádóval 6 db/pcs 2100 Ft  
Salmon with avocado and spicy mayonnaise 3 db/pcs 1150 Ft
- Caterpillar csirke avokádóba göngyölve 6 db/pcs 2400 Ft  
Caterpillar chicken, rolled in avocado 3 db/pcs 1250 Ft
- Sashimi tekercsek 2500 Ft  
(uborkába vagy répába göngyölt tengeri süllő, lazac, tonhal)  
Sashimi rolls (sea bass, salmon, tuna wrapped in cucumber or carrot)
- Sunshine tekercs 4 db/pcs 2500 Ft  
(lazac, tonhal, tengeri süllő, avokádó, tempurában sütve)  
Sunshine rolls (salmon, tuna, sea bass, avocado in tempura)
- Lazac-avokádó 6 db/pcs 2600 Ft  
lazacba göngyölve 3 db/pcs 1450 Ft  
Salmon-avocado, rolled in salmon
- Alaska (füstölt lazac, tigrisrák és avokádó) 6 db/pcs 2700 Ft  
3 db/pcs 1500 Ft  
Alaska roll (smoked salmon, tiger shrimp, avocado)
- May Alaska tekercs (füstölt lazac, sajt, uborka, paprika) 8 db/pcs 3600 Ft  
4 db/pcs 2100 Ft  
May Alaska rolls (smoked salmon, cheese, cucumber, pepper)



Caterpillar csirke  
avokádóba göngyölve



Sashimi tekercsek



Sunshine tekercs



Lazac-avokádó  
lazacba göngyölve



May Alaska tekercs



Ráktempura maki

**Ráktempura maki zöldségekkel és japán majonézzel** 6 db/pcs 2750 Ft  
3 db/pcs 1600 Ft  
Shrimp tempura roll (shrimp tempura, vegetables, Japanese mayonnaise)

**Boston (tigrisrák, saláta, avokádó, majonéz)** 6 db/pcs 2750 Ft  
3 db/pcs 1600 Ft  
Boston (tiger shrimp, lettuce, avocado, mayonnaise)



Boston

**Kalifornia (tigrisrák, surimi, zöldségek)** 6 db/pcs 2750 Ft  
3 db/pcs 1600 Ft  
California roll (tiger shrimp, surimi, vegetables)

**Caterpillar lazac, avokádóba göngyölve** 6 db/pcs 2750 Ft  
3 db/pcs 1600 Ft  
Caterpillar salmon, rolled in avocado

**Kyoto sajt (lazac, avokádó, sajt) (8-ba vágva)** 2950 Ft  
Kyoto cheese (salmon, avocado, cheese) (cut into 8 pieces)



Kyoto sajt

**Spider (speciális bundázott rák, zöldségek)** 6 db/pcs 2950 Ft  
3 db/pcs 1600 Ft  
Spider roll (breaded soft shell crab with vegetables)

**Tonhalsaláta maki (tonhal, uborka, avokádó, paprika, sajt)** 8 db/pcs 4100 Ft  
4 db/pcs 2400 Ft  
Tuna salad maki (tuna, cucumber, avocado, pepper, cheese)



Spider

**May spring roll maki (tonhal, füstölt lazac, paprika, avokádó, uborka, rák)** 8 db/pcs 4100 Ft  
4 db/pcs 2400 Ft  
May spring roll maki (tuna, smoked salmon, pepper, avocado, cucumber, shrimp)

**Caterpillar angolna, avokádóba göngyölve** 6 db/pcs 3050 Ft  
3 db/pcs 1700 Ft  
Caterpillar eel, rolled in avocado



Tonhalsaláta maki

**Tripla tekercs (lazac, tonhal, tengeri süllő, tempuramorzsa)** 6 db/pcs 3150 Ft  
Triple rolls (salmon, tuna, sea bass, crunchy tempura)

**Fűszeres tonhal és tigrisráktempura** 6 db/pcs 3250 Ft  
3 db/pcs 1700 Ft  
Tuna and shrimp tempura with spicy mayonnaise

**Kyoto tekercs (ráktempura, lazac, ropogós lazacbőr, avokádó, majonéz)** 6 db/pcs 3250 Ft  
2 db/pcs 1800 Ft  
Kyoto maki (shrimp tempura, salmon, crispy salmon skin, avocado, mayonnaise)

**Salsa (tonhal, avokádó, ponzu)** 6 db/pcs 3450 Ft  
Salsa (red tuna, avocado, ponzu)

**Hana maki (angolna, lazac, lazackaviár, lazacba göngyölve)** 6 db/pcs 3450 Ft  
Hana maki (eel, salmon, salmon eggs, rolled in salmon)

**Rainbow (tonhal, lazac, tigrisrák, surimi, tengeri süllő, zöldségek)** 6 db/pcs 3450 Ft  
Rainbow (red tuna, salmon, tigershrimp, surimi, sea bass, vegetables)

**Speciális angolna (avokádó, surimi, uborka, angolnába göngyölve)** 6 db/pcs 3700 Ft  
Special unagi (avocado, surimi, cucumber, rolled in eel)

**Red dragon (Jakab-kagyló, újhagyma, vörös tonhal)** 6 db/pcs 3700 Ft  
Red dragon (scallops, spring onion, red tuna)



May Spring roll maki



Tripla tekercs



Salsa



Hana maki



Rainbow

## NIGIRI SUSHIK • NIGIRI SUSHI

Tojás 450 Ft  
Egg

Lazac 700 Ft  
Salmon

Tengeri süllő 750 Ft  
Sea bass

Vörös tonhal 850 Ft  
Red tuna

Tigrisrák 950 Ft  
Tiger shrimp

Hamachi 1050 Ft  
Yellowtail hamachi

Fűszeres tonhal 1050 Ft  
Spicy tuna

Fűszeres hamachi 1050 Ft  
Spicy hamachi

Tofutáska lazaccal 1050 Ft  
Sushi rice in fried tofu with salmon

Lazackaviár 1150 Ft  
Salmon eggs

Angolna 1150 Ft  
Eel

Jakab-kagyló 1250 Ft  
Scallop



Tojás nigiri



Lazac nigiri



Tonhal nigiri



Tigrisrák nigiri



Fűszeres tonhal nigiri

## SASHIMI • SASHIMI

Lazac 1900 Ft  
Salmon

Tengeri süllő 2050 Ft  
Sea bass

Vörös tonhal 2300 Ft  
Red tuna

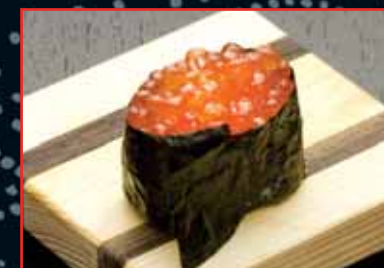
Hamachi 2650 Ft  
Yellowtail hamachi

Sashimi uzukuri 3050 Ft  
(vékony szeletek 3 fajta halból:  
tonhal, lazac, tengeri süllő)  
Sashimi uzukuri  
(thin slices of red tuna, salmon and sea bass)

New style sashimi 3200 Ft  
(vékony szeletek 3 fajta halból:  
tonhal, lazac, tengeri süllő, speciális öntettel)  
New style sashimi  
(thin slices of red tuna, salmon and sea bass)

## KÉZITEKERCS • TEMAKI HANDROLL

Kézitekercs kívánság szerint algába,  
sárgarépa vagy uborkába tekerve 1950 Ft  
Hand roll of your choice, wrapped / db  
in carrot, cucumber or seaweed / pcs



Lazackaviár nigiri



Angolna nigiri



Tonhal sashimi



New style sashimi



Temaki mix



Zöldséges tekercs variáció

## SUSHI VARIÁCIÓINK SUSHI COMBINATIONS

**Zöldséges tekercs variáció** 3600 Ft  
(18 db tekercs)  
Vegetable roll combination  
(18 pieces of maki)

**Sushi jyo** 4950 Ft  
(2 lazac-, 2 tonhal-, 1 süllő-, 1 tojás nigiri,  
3 lazac-, 3 zöldség tekercs)  
Sushi jyo  
(2 salmon-, 2 tuna-, 1 sea bass-, 1 egg nigiri,  
3 salmon-, 3 vegetables maki)



Sushi jyo

**Sanshoku tekercs** 5250 Ft  
(6 db csípős tonhal-avokádó,  
6 db csípős lazac-avokádó,  
6 db zöldséges tekercs)  
Sanshoku maki  
(18 pieces of maki, red tuna,  
salmon, vegetables)



Sushi sashimi 1 főre

**Sushi sashimi 1 főre** 6100 Ft  
(3 lazac-, 3 tonhal sashimi,  
2 lazac-, 1 tonhal-, 1 süllő nigiri,  
3 lazac-avokádó tekercs)  
Sushi sashimi for 1 person (3 salmon-, 3 tuna  
sashimi, 2 salmon-, 1 tuna-, 1 sea bass nigiri,  
3 pieces of salmon avocado maki)



Sushi sashimi 2 főre

**Sushi sashimi 2 főre** 11350 Ft  
(6 lazac-, 3 tonhal-, 3 süllő sashimi,  
2 tonhal-, 2 lazac-, 1 tigrisrák-,  
1 tojás-, 1 süllő nigiri, 6 zöldséges-,  
6 lazac-avokádó tekercs)  
Sushi sashimi for 2 person (6 salmon-, 3 tuna-,  
3 sea bass sashimi, 2 tuna-, 2 salmon-,  
1 tiger shrimp-, 1 egg-, 1 sea bass nigiri,  
6 pieces of vegetable-, 6 piece of salmon-  
avocado maki)



Kyoto bento

## BENTO TÁLAK • BENTOS

**Kyoto bento** 6200 Ft  
(5 db sashimi, lazac teriyaki,  
wokban sült bélszín  
édes bazsalikommal,  
gyömbéres sült tofu,  
párolt rizs, miso leves)  
Kyoto bento  
(5 pieces of sashimi, salmon teriyaki,  
beef fillet slices with sweet basil,  
fried tofu with ginger, steamed rice,  
miso soup)

**Speciális bento** 7900 Ft  
(5 db sashimi, 6 db tekercs,  
4 db nigiri, japán téasztaláta,  
rák- és zöldségtempura,  
miso leves)  
Bento special  
(5 pieces of sashimi, 6 pieces of maki sushi,  
4 pieces of nigiri, cold noodles - Japanese style,  
shrimps and vegetables tempura, miso soup)

## DESSZERTEK • DESSERTS

**Kókuszos sült banán vaníliafagylalttal** 1500 Ft  
Fried banana with coconut and vanilla ice cream

**Mangópuding gránátalmával,  
pisztáciával, fekete szezámmal** 1500 Ft  
Mango pudding with pomegranate,  
pistachio and black sesame seeds

**Zöldtea-fagylalt epervelővel  
és mogoróval** 1050 Ft  
Green tea ice cream  
with peanuts and strawberry

**Csokoládéfelfújt vaníliafagylalttal** 1500 Ft  
Warm chocolate souffle with vanilla ice cream



Speciális bento



Kókuszos sült banán  
vaníliafagylalttal



Mangópuding  
gránátalmával, pisztáciával,  
fekete szezámmal



Zöldtea-fagylalt  
epervelővel és mogoróval



Csokoládéfelfújt  
vaníliafagylalttal

## KYOTO

1051 Budapest, Széchenyi István tér 7-8.  
Asztalfoglalás: (+36 1) 801 9862  
I. kategóriájú étterem  
Üzemeltető: Leroy. Co. Kft.  
Üzletvezetők: Demján Balázs és Tóth Szabolcs  
Konyhafőnök: Luczy Krisztián

[www.kyotoetterem.hu](http://www.kyotoetterem.hu)  
[kyotoetterem@kyotoetterem.hu](mailto:kyotoetterem@kyotoetterem.hu)

**1 € = 280 HUF**

In case of paying in Euro the change will be given in Hungarian forint (HUF).

**Felhívjuk kedves vendégeink figyelmét, hogy a számla végösszege 12 %-os szervízdíjat tartalmaz.**

Dear Customer, please notice that we have an additional 12 % service charge.

