



ディナーメニュー



TUESDAY – SATURDAY
KEDD – SZOMBAT

17:00 – 22:00

STARTERS | ELŐÉTELEK

前菜

#GOODTOSHARE

EDAMAME

Steamed With Black Volcanic Salt, Sesame Oil

1 500 HUF (~ 4.0 EUR)

EDAMAME | Vulkanikus fekete só, szezám olaj



EDAMAME CHILLI

Steamed & Fried With Roasted Sesame Oil, Chilli Sauce

1 500 HUF (~ 4.0 EUR)

EDAMAME CHILI | Párolt és szezámolajon pírított, chili szósz



CHICKEN SATAY (3 pc)

Achar, Peanut Sauce

3 500 HUF (~9.0 EUR)

CSIRKE SATAY (3 db) | Achar, földimogyoró szósz



MANGALICA GYOZA (3 pc)

With Shiitake Mushroom

2 800 HUF (~ 7.5 EUR)

MANGALICA GYOZA (3 db) | Shiitake gomba



HOME-MADE KIMCHI

Original Recipe with Salted Shrimps and Pinenuts

2 200 HUF (~ 5.5 EUR)

KIMCHI | Eredeti recept, sózott szárított rák, fenyőmag



SHIITAKE YUZU

Steamed with Saké & Mirin, Arbequina E. V. Olive Oil, Yuzu Vinegar

2 600 HUF (~ 6.5 EUR)

SHIITAKE YUZU | Sakével és mirinnel párolt, Arbequina extraszűz olívaolaj, yuzu ecet



12 SPICE CALAMARI

Deep Fried, Nam Pla Dip

4 800 HUF (~ 12.5 EUR)

TINTAHAL 12 FÜSZERREL | Olajban sült, Nam Pla szósz



SOFT SHELL CRAB TEMPURA

Deep Fried, Wasabi Mayo, Sudachi Salad

6 500 HUF (~ 17.0 EUR)

TARISZNYARÁK TEMPURA | Wasabis majonéz, Sudachi saláta



BURRATA KIMCHI

Creamy Buffalo Cheese, Kimchi, Eggplant Tempura

5 200 HUF (~ 13.5 EUR)

BURRATA KIMCHI | Bivalysajt, házi fermentált kínai kelkáposzta, padlizsán tempura



GRILLED PADRON PEPPER

Sprinkled with Bonito Flakes

3 200 HUF (~ 8.5 EUR)

GRILLEZETT PADRON PAPRIKA | Száított és

füstölt tonhalpehellyel



SAIGON VEGETARIAN SPRING ROLL

Chili Mayo

2 900 HUF (~ 7.5 EUR)

SAIGONI VEGETÁRIÁNUS TAVASZI TEKERC

Chilis majonéz



SAIGON SPRING ROLL

Pork, Prawns, Nuoc Mam Dip

3 500 HUF (~9.0 EUR)

SAIGONI TAVASZI TEKERC | Sertés, rák, Nuoc Mam szósz



SALADS & SIDES | SALÁTÁK & KÖRETEK

野菜 & 副菜

FARM SALAD

Citrus-Sesame Dressing

2 900 HUF (~ 7.5 EUR)

FARM SALÁTA | Citrus-Szezám dresszing



SEAWEED SALAD

Green Apple, Fennel, Green Chilli & Peanut and Sesame Sauce

3 800 HUF (~ 10.0 EUR)

TENGERI ALGA SALÁTA | Zöld alma, édeskömény, zöld chili és földimogyoró-szezám szósz



CAESAR SALAD TOKYO STYLE

Chinese Lettuce, Miso Marinated Garlic, Black Garlic, Nori

2 900 HUF (~ 7.5 EUR)

TOKIÓI CÉZÁR SALÁTA | Kínai káposzta, fokhagyma variációk, nori



+ WITH SHICHIMI TOGARASHI CHICKEN



+600 HUF (~ 1.5 EUR)

SHICHIMI TOGARASHI CSIRKÉVEL

+ WITH SHICHIMI TOGARASHI CALAMARI



+1 000 HUF (~ 2.5 EUR)

SHICHIMI TOGARASHI TINTAHALLAL



IZAKAYA POTATO SALAD

Paprika Potato, Ramen Eggs, Wasabi Mayo and Pumpkin Seed Oil

3 300 HUF (~ 8.5 EUR)

IZAKAYA KRUMPLISALÁTA | Sült paprikás krumpli,

Ramen tojás, wasabi majonéz, tökmagolaj



Certain food items may contain common allergens. In case of any food intolerance, please refer to a member of our team. The above prices are inclusive of VAT but subject to 12,5% service charge. The Euro prices listed on the menu are for informational purposes only, all payments will be made in Hungarian Forints.

A tételek mellett szereplő piktogrammok az adott étel allergén-tartalmát jelölik - a kategóriák felsorolása az étlap utolsó oldalán található. A fenti árak az áfát tartalmazzák, de a számla végösszegében további 12,5%-os szervizdíj kerül felszámolásra. Az étlapon szereplő Euro árak kizárólag tájékoztató jellegűek, a fizetés minden esetben Forintban történik.

ROBATA BROCCOLINI

Maple, Soy & Butter or Citrus Marinated,
Roasted Garlic Chips

2 900 HUF (~ 7.5 EUR)

ROBATA GRILLEN SÜLT BROKKOLINI | Vajmártás

juharsziruppal és szójával vagy citrus szósszal, sült fokhagyma chipssel



JAPANESE RICE

1 500 HUF (~ 4.0 EUR)

JAPÁN RIZS

PAPRIKA POTATO & FURIKAKE

2 300 HUF (~ 6.0 EUR)

SÜLT PAPRIKÁS KRUMPLI & FURIKAKE



MAINS | FŐÉTELEK

前菜

#GOODTOSHARE

KOREAN BBQ STYLE BEEF SHORT RIB FINGERS 🔥

Chili Teriyaki Sauce, Yuzu Kosho

6 900 HUF (~ 18.0 EUR)

KOREAI BBQ MARHABORDA KORONA

Chili Teriyaki Szósz, Yuzu Kosho



ANGRY CHICKEN 🔥

Yoghurt & Chili Marinated Chicken,
Creamy Chilli Sauce

5 900 HUF (~ 15.5 EUR)

ANGRY CHICKEN | Joghurttal és csilivel marinált
csirke, krémes chili szósz



STEAK - FILET MIGNON (200g)

Chili Teriyaki Sauce, Farm Salad,
Yuzu Kosho

11 900 HUF (~ 31.0 EUR)

MARHABÉLSZÍN STEAK (200g) | Chili teriyaki
szósz, farm saláta, yuzu kosho



SIGNATURE WAGYU RIB-EYE STEAK (200g)

Chilean Free Ranged Beef, Farm Salad, Kizami Wasabi

36 000 HUF (~ 93.5 EUR)

COSTES IZAKAYA WAGYU RIB-EYE STEAK

Szabadtartású chilei marha, farm saláta, kizami wasabi



SWEET & SOUR CHICKEN

Lotus Root, Eggplant, Sweet Potato,
Red Pepper

5 900 HUF (~ 15.5 EUR)

ÉDES & SAVANYÚ CSIRKE | Lótusz gyökér,
padlizsán, édesburgonya, piros paprika



WHAT THE "HAKE"

Izakaya Fish & Chips, Green Curry Mayo,
Shichimi Togarashi

6 900 HUF (~ 18.0 EUR)

WHAT THE "HEKK" | Chili teriyaki
Izakaya Fish & Chips, zöld curry majonéz,
shichimi togarashi



SWEETS | DESSZERTEK

デザート

BLACK SESAME BRULÉE

1 900 HUF (~ 5.0 EUR)

FEKETE SZEZÁM BRÛLÉE



HOT CHOCOLATE WITH GINGER FLAN

1 900 HUF (~ 5.0 EUR)

GYÖMBÉRES FORRÓCSOKI KEHELY



COCONUT FLOATING ISLAND

1 900 HUF (~ 5.0 EUR)

Maracuya Reduction

KÓKUSZ MADÁRTEJ | Passiógyümölcs redukció



ALLERGENS | ALLERGÉNEK



Cereals containing gluten
Glutén



Crustaceans
Rákfélék



Eggs
Tojás



Fish
Hal



Peanuts
Földimogyoró



Soybeans
Szójabab



Milk
Tej



Nuts
Diófélék



Celery
Zeller



Mustard
Mustár



Sesame seeds
Szezámag



Molluscs
Puhatestűek

The listed allergens are informative - in case of potential serious consequences please consult one of our senior staff members - we cannot rule out cross contamination and take no responsibility for allergic reactions.

A megjelenített allergénlista informatív - amennyiben allergiája súlyos, kérjük jelezze kollégáinknak. A keresztallergiáékért és az adódó allergiás reakciókért felelősséget nem vállalunk.



COSTES
IZAKAYA
居酒屋
ASIAN BISTRO & BAR