

WEIHNACHTS-GALA

23.12.2015

APERITIF ab 19:15 Uhr
mit Contemporary Sushi Shiki Style

KAMMERMUSIK KONZERT ab 20:00 Uhr
mit **JULIAN RACHLIN, JOJI HATTORI & FRIENDS**

GALA-MENÜ ab 21:00 Uhr

AMUSE BOUCHE

WEIHNACHTSSTERN VOM DORADEN-SASHIMI
oder
CARPACCIO VON DER ROTEN RÜBE

KARPFEN POCHIERT
in Krabben-Miso-Reisweinfond mit Wintergemüse
oder
SPITZKRAUT MIT SCHWARZEM TRÜFFEL
aus der Toskana

WEIHNACHTSENTE
mit Hoisin Teigtaschen und Rotkraut
oder
KOMPOSITION VOM HOKKAIDO KÜRBIS

WARMER SCHOLADEKUCHEN
mit flüssigem Kern, Zwergorangen-Kompott und Lebkuchen-Eis

INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG € 250,— PRO PERSON



CHRISTMAS GALA

23.12.2015

APERITIF from 7:15 pm
with Contemporary Sushi Shiki Style

CHAMBER MUSIC CONCERT from 8:00 pm
with **JULIAN RACHLIN, JOJI HATTORI & FRIENDS**

GALA MENU from 9:00 pm

AMUSE BOUCHE

CHRISTMAS STAR OF SEABREAM SASHIMI
or
CARPACCIO OF RED BEETROOT
with baby beets and wasabi stem

POACHED CARP IN CRAB-MISO-RICE WINE FOND
or
POINTED CABBAGE WITH BLACK TRUFFLES FROM TUSCANY
braised in the oven with Junmai rice wine

CHRISTMAS DUCK
with Hoisin buns and red cabbage
or
COMPOSITION OF PUMPKIN
Hokkaido pumpkin confit, marinated with a butternut pumpkin cream

LIQUID WARM CHOCOLATE CAKE
with Marumi kumquat-zcompote and gingerbread ice cream

WITH ACCOMPANYING WINES € 250,— PER PERSON

SILVESTERGALA

31.12.2015

LIVE JAZZ BAND INDIGO MOON
GESANG: STEPHANIE HACKER

APERITIF ab 20:30 Uhr
mit Contemporary Sushi Surprise Shiki Style

GALA-MENÜ ab 21:00 Uhr

AMUSE BOUCHE
OYSTER UND SEEIGEL SHOOTERS SHIKI STYLE

THUNFISCH- UND EISMEERGARNELENTARTAR
mit Störkaviar

JAPANISCHE TOSHI-KOSHI BUCHWEIZEN NUDELN
mit Yamswurzel und Wachtelei

IN MISO EINGELEGTER CHILEAN SEA BASS
mit Calamari, jungen Sojabohnen und Sud von der Erbse

ROASTBEEF AUS DEM BESTEN STÜCK
vom Wagyu Beef aus Japan

SCHOKOLADENSPHÄRE
mit Mandarinen Shiboust, Punsh-Jus und Schwarzkirsch-Sorbet

INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG € 250,— PRO PERSON

SHIKI

JAPANESE FINE DINING | BRASSERIE | BAR



FOR RESERVATION PLEASE CONTACT US AT YOUR CONVENIENCE:

KRUGERSTRASSE 3, 1010 WIEN, AUSTRIA

INFO@SHIKI.AT, +43 1 512 73 97

NEW YEAR'S GALA

31.12.2015

LIVE JAZZ BAND INDIGO MOON
VOCALS: STEPHANIE HACKER

APERITIF from 8:30 pm
Contemporary Sushi Surprise Shiki Style

GALA MENU from 9:00 pm

AMUSE BOUCHE
OYSTER AND SEA URCHIN SHOOTERS SHIKI STYLE

TUNA, HAMACHI AND SCALLOP TARTARE
with sturgeon caviar

JAPANESE TOSHI KOSHI BUCKWHEAT NOODLES
with yam and quail egg

MISO-MARINATED CHILEAN SEA BASS
with calamari, edamame beans, puree and juice of green peas

ROASTBEEF PREMIUM SLICE
from japanese Wagyu beef

CHOCOLATE-SPHERE
with tangerine chiboust and black cherry

WITH ACCOMPANYING WINES € 250,— PER PERSON