

WEIHNACHTSGALA MIT KAMMERMUSIKKONZERT

23. DEZEMBER 2017

Beginn 19:00

WERKE VON BEETHOVEN UND MENDELSSOHN

mit Joji Hattori (Violine),
Franz Bartolomey (Cello) & Saskia Giorgini (Klavier)

GALA-MENÜ

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE
serviert zum Aperitif

KALTGERÄUCHERTES "LABEL ROUGE" LACHS SASHIMI

hausgeräuchert mit Süßholz und Zimt,
mit Ikura-Kaviar, Gurke und Tsukuri-Sojasauce

oder

SASHIMI VON DER ROTEN RÜBE

im Shojin-Stil, mit Chiogga-Rübe,
Kombu und nativem Erdnussöl

WALDVIERTLER BIO-KARPFEN

mit japanischer Miso-Würzbutter und
in Soja geschmorter Daikon-Rettich

oder

KÜRBIS UND PAPRIKA

mit japanischem Kurikabocha-Kürbis gefüllter Paprika,
gebratener Shishito-Chili, Kanzuri und Ghoo-Kresse

WEIHNACHTSENTE

Brust und Keule à l'Orange,
mit Kumquat, Lotuswurzel und Kanzuri

oder

JAPANISCHE UND HEIMISCHE PILZE

mit Ingwer, Jungzwiebel, Kohlsprossen,
Pumpnickelerde und Wirsing-Kombu-Jus

SCHOKOLADEN GEWÜRZKUCHEN MIT STERNANIS
Nougatmousse, gebrannter Schokolade und Matcha-Eis

INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG € 250,- PRO PERSON



SASKIA GIORGINI



JOJI HATTORI



FRANZ BARTOLOMEY



ANETE LIEPINA



CHRISTMAS - GALA WITH CHAMBER MUSIC CONCERT

23 DECEMBER 2017

starting at 7.00 pm

WORKS BY BEETHOVEN AND MENDELSSOHN

with Joji Hattori (violin),
Franz Bartolomey (cello) & Saskia Giorgini (piano)

GALA MENU

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE
served with a welcome drink

COLD SMOKED "LABEL ROUGE" SALMON SASHIMI

home-smoked with licorice and cinnamon,
with salmon caviar, cucumber and tsukuri soy sauce

or

RED BEET SASHIMI

in shojin style, with chiogga beet
kombu and extra virgin peanut oil

ORGANIC AUSTRIAN CARP

with Japanese miso-spiced butter and
soy-braised daikon-radish

or

PUMPKIN AND PEPPER

pepper filled with Japanese kurikabocha pumpkin,
grilled shishito pepper, kanzuri and ghoo cress

CHRISTMAS DUCK

breast and leg of duck à l'orange,
with cumquat, lotus root and Kanzuri

or

JAPANESE AND LOCAL MUSHROOMS

with ginger, scallions, Brussels sprouts,
pumpnickel crumbs and savoy cabbage-kombu-jus

WARM CHOCOLATE CAKE WITH STAR ANISE
nougat mousse and matcha icecream

INKLUSIVE OF WINE PAIRING € 250,- PER PERSON

SILVESTER-GALA-DINER

31. DEZEMBER 2017

Beginn 19:30

MIT EINEM OPERETTEN- UND MUSICALKONZERT
mit der Sopranistin **ANETE LIEPINA**
und **JIMMY CHIANG** am Klavier

GALA-MENÜ

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

serviert zum Aperitif

AUSTER SHIKI-STYLE

mit Ponzu Sauce und Nori Vinaigrette

VARIATION VOM STEINBUTT

als Usuzukuri, Filet und Kamm
mit Ikura Kaviar, Spitzkraut-Kombusalat,
Ponzu-Gelee und nativem Rapsöl

JAPANISCHE TOSHI-KOSHI BUCHWEIZENNUDELN

mit geriebener Yamswurzel und Wachtelei

IN SAIKYO-MISO EINGELEGTER BLACK COD

mit Myoga-Ingwer und hausgemachtem Sardellen-Furikake,

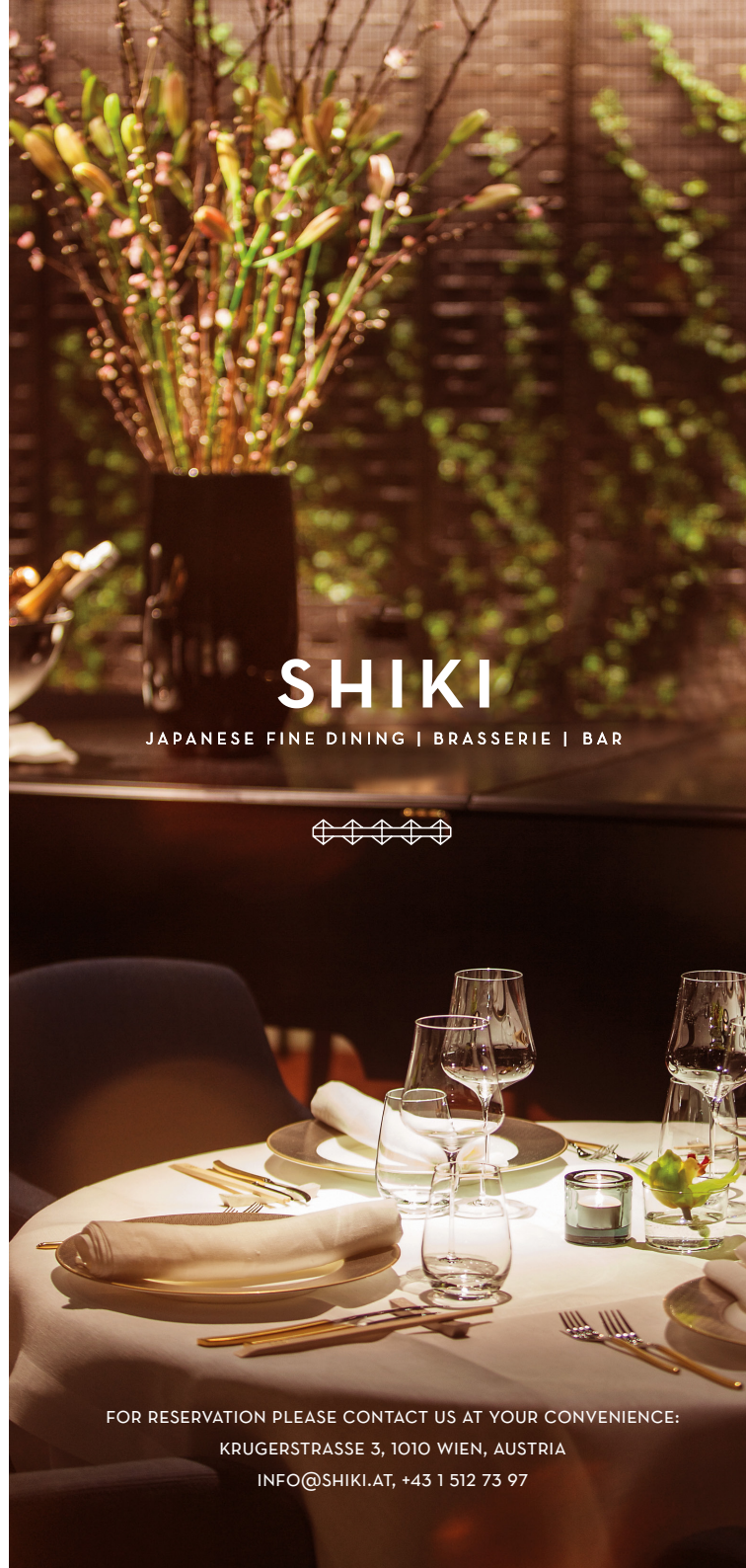
ZWEIERLEI VOM WAGYU-RIND

rosa gebraten und geschmort in Soja,
mit Topinambur, Pak Choi,
Maroni und Yuzu-Honig

DIE SÜSSE PASTINAKE MIT BLATTGOLD

Pastinakenschnitte, Yuzu-Dattel,
Kerbel und Pastinakensorbet

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 EVE GALA

31 DECEMBER 2017

starting at 7.30 pm

WITH AN OPERETTA AND MUSICAL CONCERT
featuring soprano **ANETE LIEPINA**
accompanied by pianist **JIMMY CHIANG**

GALA MENU

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

served with a welcome drink

OYSTER SHIKI-STYLE

with ponzu sauce and nori vinaigrette

VARIATIONS OF TURBOT

as Usuzukuri, grilled and braised
with ikura caviar, sweetheart cabbage-kombu-salad,
ponzu jelly and virgin rapeseed oil

JAPANESE TOSHI-KOSHI BUCKWHEAT NOODLES

with grated mountain yam and quail egg

SAIKYO MISO-MARINATED BLACK COD

with myoga ginger and homemade anchovy-furikake

TWO KINDS OF WAGYU BEEF

grilled and soy-braised,
with Jerusalem artichokes and pak choi,
sweet chestnut and yuzu-honey

THE SWEET PARSNIP WITH GOLD LEAF

parsnip slice, yuzu-dates,
chervil and parsnip-sorbet

INCLUSIVE OF WINE PAIRING € 250,- PER PERSON