



**DRINKS  
&  
NACHMITTAGSKARTE**

**HERBST 2018**

SHIKI BEDEUTET AUF JAPANISCH SOWOHL  
„VIER JAHRESZEITEN“ ALS AUCH „DIRIGIEREN“.

SHIKI JAPANESE FINE DINING | BRASSERIE | BAR  
WIRD VON EINEM JAPANISCHEN DIRIGENTEN BETRIEBEN.  
DIE KÜCHE BASIERT AUF REGIONALEN,  
FRISCHEN, JAHRESZEITBEZOGENEN ZUTATEN.

ALLE PREISE IN EURO INKL. ALLER ABGABEN



## SHIKI SIGNATURE DRINKS

### **SPARKLING SAKE** 13,50

hausgemacht mit Harushika Junmai „Cho-Karakuchi“ und Yuzu-Sake

### **UMESHU SPRITZ** 9,50

Pflaumenwein, Crémant de Bourgogne, Sodawasser,  
Limette, frische Minze

### **ROKU GIMLET** 11,50

japanischer ROKU Gin, frischer Limettensaft,  
hausgemachter Grüntee-Yuzu-Sirup

### **QUITTEN-HOLUNDER GIN FIZZ** 14,50

Ferdinand's Quitten-Gin, hausgemachter Holunder-Sirup,  
frischer Zitronensaft, Sodawasser

### **PINK CLOUD** 11,50

hausgemachter Brombeer-Vanille-Likör, Russian Standard Vodka,  
Buttermilch, mit Zuckerwatte

## SHIKI SEASONAL DRINKS

### **FLORAISON DE SHIKI** 14,50

Floraison Gin, Katsuyama Junmai Ginjo „Ken“,  
frische Trauben, Salbeiblätter, frischer Limettensaft, Agavensirup

### **MUSKATELLER SOUR** 11,50

Gelber Muskateller, japanischer ROKU Gin,  
Verjus-Beerenauslese, frischer Zitronensaft

### **TENGOKU** 14

El Dorado Finest Demerara Rum 15Y, Yuzusaft  
hausgemachter Blütenhonig-Sirup, Karamell-Popcorn

### **GINGER HARMONY** 12,50

Hendrick's Gin, frischer Ingwersaft, Verjus,  
Hibiskusblüten, Ginger Beer



## ALKOHOLFREIE DRINKS

### **YUZU SPRITZ** 7

Yuzusaft, Sodawasser, Calpis G

### **SPIRITUAL ICED TEA** 6,50

Bambustee, Yuzusaft, Zitronengras, Yuzu,  
Agavensirup, frischer Ingwer

### **SOYOKAZE** 8,50

Gurkensaft, Ingwersaft, Zitronensaft, Wasabi,  
Sodawasser, Calpis G

### **POWER VITAMIN DETOX** 7,50

roter Traubensaft, Matcha Tee,  
Sanddorn mit Acerola, Honig

### **HAUSGEMACHTE LIMONADE DER SAISON\*** 5,50

## CHAMPAGNER & CREMANT

### **GOBILLARD**

Cuvée Prestige Millésimée 0,1 l 12,50

### **GOBILLARD**

Prestige Rosé Millésimée 0,1 l 13,00

### **VITTEAUT-ALBERTI**

Crémant de Bourgogne 0,1 l 6,20

\*Jugend-Getränk



## WEISSWEIN OFFEN

**2017 GRÜNER VELTLINER** 0,125 l | 5,50  
Nössing / Wien

**2017 RIESLING NUSSBERG GROSSLAGE** 0,125 l | 5,70  
Fuhrgassl-Huber / Wien

**2017 GELBER MUSKATELLER KLASSIK** 0,125 l | 6,40  
Tement / Südsteiermark

**2017 SAUVIGNON BLANC** 0,125 l | 6,20  
Piribauer / Burgenland

**2015 CHOREY-LES-BEAUNE BLANC** 0,125 l | 9,00  
Domaine Maillard / Burgund (Frankreich)

**2015 TABULA RASA** 0,125 l | 9,50  
Domaine des Enfants / Côtes Catalanes (Frankreich)

## ROSÉWEIN OFFEN

**2017 THE PALM PROVENCE ROSÉ** 0,125 l | 7,70  
Caves d'Esclans, La Motte / Provence (Frankreich)

## ROTWEIN OFFEN

**2015 BLAUFRÄNKISCH** 0,125 l | 6,50  
Artner / Carnuntum

**2016 PINOT NOIR SELECT** 0,125 l | 7,50  
Wieninger / Wien

**2012 LES HAUTS DE LYNCH-MOUSSAS** 0,125 l | 9,50  
Haut-Médoc / Bordeaux (Frankreich)

**2004 NOÀ CUSUMANO** 0,125 l | 11,50  
Cusumano / Sizilien (Italien)

## DESSERT- UND PFLAUMENWEIN OFFEN

**SEEWINKEL BEERENAUSLESE** 6 cl | 7,80  
Velich, Apetlon / Burgenland

**PAR (Vino naranja)** 6 cl | 8,40  
Bodegas Iglesias / Jerez (Spanien)

**KISHU UME-SHU PFLAUMENWEIN** 6 cl | 5,20  
Wakayama Präfektur (Japan)



## SAKE OFFEN (KALT)

**HARUSHIKA JUNMAI „CHO-KARAKUCHI“** 0,1 l 9,50  
(Purer Reis-Sake - extra trocken)  
Brauerei Harushika / Präfektur Nara

**UGO-NO-TSUKI SPECIAL JUNMAI** 0,1 l 10  
(Purer Reis-Sake)  
Brauerei Aihara / Präfektur Hiroshima

**HARUSHIKA JUNMAI GINJO „FU-IN“** 0,1 l 12,50  
(Purer Premium Reis-Sake - Spezialsiegel)  
Brauerei Harushika / Präfektur Nara

**HARUSHIKA JUNMAI DAI-GINJO** 0,1 l 18,50  
(Purer Super Premium Reis-Sake - Grand Cru)  
Brauerei Harushika / Präfektur Nara

**KATSUYAMA JUNMAI GINJO „KEN“** 0,1 l 19  
(der preisgekrönte „Grand Cru“ unter den Junmai Ginjo)  
Brauerei Katsuyama / Präfektur Miyagi

## SAKE OFFEN (WARM)

**HARUSHIKA FUTSU SHU „KINMON“** 0,1 l 8,50  
Brauerei Harushika / Präfektur Nara

## BIER VOM FASS

**OTTAKRINGER Gold Fassl PUR**  
Bio Bier  
0,2 l 2,70                      0,33 l 3,90

**OTTAKRINGER Gold Fassl ZWICKL ROT**  
Naturtrüb  
0,2 l 2,70                      0,33 l 3,90

## FLASCHENBIER AUS JAPAN

**ASAHI SUPER DRY** 0,33 l 6,50

**KIRIN ICHIBAN** 0,33 l 6,00

**SAPPORO** 0,33 l 6,00

## ALKOHOLFREIES BIER

**NULL KOMMA JOSEF** 0,33 l 4,00



## SOFTDRINKS

**VÖSLAUER** Mineralwasser 0,25 l 3,50  
prickelnd / mild / ohne

**VÖSLAUER** Mineralwasser 0,75 l 6,80  
prickelnd / ohne

**SAN PELLEGRINO** 0,75 l 7,90

**FENTIMANS** 0,125 l 5,50  
Tonic Water

**SCHWEPPE** 0,2 l 3,80  
Dry Tonic Water

**SCHWEPPE** 0,2 l 5,50  
Premium Tonic Original

**FEVER-TREE** 0,2 l 4,80  
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale / Ginger Beer

**ALMDUDLER** 0,33 l 4,00

**COCA COLA** 0,2 l 4,00  
classic / light

**RED BULL** 0,25 l 4,90  
classic / sugar-free

## NATURSÄFTE

**MOAHOF SÄFTE** speziell abgefüllt für SHIKI  
BIO APFEL 0,25 l 4,20  
BIO APFEL-JOHANNISBEERE 0,25 l 4,90  
BIO MARILLE 0,25 l 5,20

**CARAIBOS TOMATE** 0,25 l 4,50

## KAFFEE

**ALT WIEN KAFFEE**  
Espresso / Kleiner Brauner 2,80  
Doppelter Espresso / Großer Brauner 4,80  
Melange 4,40  
Cappuccino 4,40  
Caffè Latte 4,90

## TEE

**HAAS & HAAS DELUXE** Kanne 5,90  
King of Jasmine / Milky Oolong / Assam Mangalam

**HAAS & HAAS TEEINFREIER KRÄUTERTEE** Kanne 4,50  
Moringa Lemon-Verbene  
Kamillenblüten  
Oase der Ruhe



## JAPANISCHE TEESPEZIALITÄTEN

**TOKUSEN SENCHA** Kanne 4,90  
Japanischer Premium Grüntee

**GENMAICHA** Kanne 4,90  
Grüntee mit gerösteten Reiskörnern

**HOJICHA** Kanne 4,50  
gerösteter Grüntee

**SOBACHA** Kanne 4,90  
gerösteter Buchweizentee

**MATCHA LATTE** 6,20  
mit Bio Sojamilch F

**TRADITIONELLER MATCHA „HORAI“** 7,40  
importiert aus Japan, in Bio-Qualität  
der echte „japanische Espresso“

## SHOCHU (JAPANISCHER SCHNAPS)

**KURO KIRISHIMA** 4cl 6,40  
Süßkartoffelschnaps

**TAN-TAKA-TAN** 4cl 6,50  
Perillaschnaps

**KAN-NO-KO** 4cl 7,10  
Weizenschnaps

**KUMA SHOCHU** 4cl 7,10  
Reisschnaps

## VODKA

**RUSSIAN STANDARD PLATINIUM** 4cl 8,00  
(Russland)

**KETEL ONE** 4cl 8,50  
(Niederlande)

**GREY GOOSE VODKA** 4cl 9,80  
(Frankreich)

**STOLICHNAYA ELIT** 4cl 15,00  
(Russland)

**BELUGA GOLD LINE VODKA** 4cl 25,00  
(Russland)



## GIN

**TANQUERAY GIN No 10** 4cl 8,50  
(England)

**G'VINE GIN DE FRANCE FLORAISON** 4cl 9,50  
(Frankreich)

**HENDRICK'S GIN** 4cl 10,00  
(Schottland)

**SUNTORY ROKU GIN** 4cl 11,50  
(Japan)

**KECKEIS GIN** 4cl 12,00  
(Österreich)

**BERLINER BRANDSTIFTER** 4cl 12,50  
(Deutschland)

**KI-NO-BI KYOTO DRY GIN** 4cl 12,50  
(Japan)

**MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN** 4cl 12,50  
(Deutschland)

**FERDINAND'S SAAR DRY GIN** 4cl 12,50  
(Deutschland)

**KI-NO-BI KYOTO DRY GIN „SEI“ LIMITED EDITION** 4cl 14,50  
(Japan - Vol. 54,5%)

## TEQUILA / MEZCAL

**TEQUILA DON JULIO** Blanco 2cl 7,60

**TEQUILA DON JULIO** Reposado 2cl 7,60

**MEZCAL DE LEYENDA** Navyaca Organic Silver 2cl 5,40

## RUM

**ANGOSTURA 7Y** 4cl 9,00  
(Trinidad & Tobago)

**PAMPERO** Aniversario 4cl 11,00  
(Venezuela)

**EL DORADO** Finest Demerara Rum 15Y 4cl 14,00  
(Guyana)

**RYOMA 7Y** 4cl 15,50  
(Japan)

**ZACAPA** Centenario Negra 23Y 4cl 15,50  
(Guatemala)

**ZACAPA XO** 4cl 27,50  
(Guatemala)





## COGNAC

**MARTELL** Cordon Bleu 4cl 17,50

**REMY MARTIN XO** Fine Champagne 4cl 24,00

## CALVADOS

**DOMAINE DUPONT** Hors d'Age 4cl 10,80  
A.O.C. Calvados du Pays d'Auge

## GRAPPA

**SARPA BARRIQUE DI POLI** Grappa Riserva 2cl 7,50

**JACOPO POLI** Grappa Moscato 2cl 8,50

**BERTA** Tre Soli 2007 2cl 13,50

## JAPANISCHER WHISKY

**NIKKA** from the Barrel 4cl 12,00

**NIKKA** Coffey Grain 4cl 14,50

**NIKKA** Pure Malt Black 4cl 15,00

**NIKKA** Single Malt „Yoichi“ 4cl 16,00

**NIKKA** Premium Blended Whisky 12Y 4cl 22,00

**TAKETSURU (Nikka)** Pure Malt 17Y 4cl 25,50

---

**HIBIKI (Suntory)** Japanese Harmony 4cl 12,50

**HIBIKI** Blended Whisky 21Y 4cl 46,00

---

**HAKUSHU (Suntory)** Single Malt Reserve 4cl 14,50

**HAKUSHU** Single Malt 12Y 4cl 22,00

**HAKUSHU** Single Malt 18Y 4cl 39,00

---

**YAMAZAKI (Suntory)** Distiller's Reserve Single Malt 4cl 17,00

**YAMAZAKI** Single Malt 12Y 4cl 27,00



## SCOTCH & BOURBON WHISKY

### SCOTCH BLENDS

**JOHNNIE WALKER** Blue Label 4cl 29,50

### SCOTCH SINGLE MALTS

**TALISKER** Port Ruighe (Islands) 4cl 10,50

**ARBEG** Ten 10Y (Islay) 4cl 12,50

**LAPHROAIG** Quarter Cask (Islay) 4cl 8,60

**MORTLACH** Rare Old (Speyside) 4cl 22,50

### TENNESSEE & BOURBON

**BULLEIT** Rye / Bourbon 4cl 7,10

**MAKER'S MARK** Bourbon 4cl 8,60

## ÖSTERREICHISCHE SCHNÄPSE

### GEBHARD HÄMMERLE

Himbeere 2cl 7,00

Traubenkirsch Herzstück 2cl 15,50

Zibarte Herzstück 2cl 15,50

Elsbeere Herzstück 2cl 25,50

### BRENNEREI GUGLHOF, ANTON VOGL

Marille 2cl 8,70

Vogelbeere 2cl 9,00

Haselnuss 2cl 9,00

### GÖLLES

Alter Apfel 2cl 7,50

Alte Zwetschke 2cl 8,00

### HANS REISETBAUER

Rote Williams 2cl 11,00

Marille 2cl 11,00

Ingwer 2cl 16,00



## PORT

**GRAHAM'S** Late Bottled Vintage Port 2011 5cl 9,00

## SHERRY

**HIDALGO** Manzanilla "Charito" 5cl 4,50

**HIDALGO** Morenita Cream Sherry 5cl 4,50

**ANDREAS GESELLMANN** Sherry 5cl 6,00

**HIDALGO** Pedro Ximenez 5cl 6,50

**BODEGAS IGLESIAS** Par (Vino naranja) 5cl 8,40

## VERMOUTH

**BURSCHIK'S** Vermouth Dry 5cl 6,00

**FERDINAND'S** Riesling Vermouth 5cl 8,00

**CARPANO** Antica Formula 5cl 8,00

## BITTER

**APEROL** 4cl 4,50

**CAMPARI** 4cl 5,00

**CYNAR** 4cl 5,00

**AVERNA** 4cl 5,00

**FERNET BRANCA** 4cl 5,50

**APERIO ENZO** 4cl 6,00

**PERNOD PASTIS** 4cl 6,00

**EDELBITTER GÖLLES** 4cl 7,00

## LIKÖRE

**AMARETTO GOZIO** 4cl 6,00

**DRAMBUIE** 4cl 8,00

Alle alkoholischen Getränke können Sulfite (O) und  
Gluten (A) enthalten.



## NACHMITTAGSKARTE

### KALTE VORSPEISEN

**VIER AUSTERN SHIKI-STYLE** 24  
mit Ponzu und Nori Vinaigrette  
FR

**CARPACCIO VOM WAGYU-RIND SHIKI-STYLE** 28  
auf Sesamcreme mit frischem Basilikum  
ACFN

### WARME VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE

**NOBASHI GARNELEN IM LEICHTEN TEMPURATEIG** 23  
oder  
**ROTE WILDFANGGARNELEN IM LEICHTEN TEMPURATEIG** 29  
jeweils mit Tentsuyu, Kanzuri-Momijioroshi und Zitronensaft  
ABCDF

**GEMÜSE IM LEICHTEN TEMPURATEIG** 19  
Shiitake-Pilz, Shisoblatt, Zucchiniblüte, junge Karotte,  
Shishito-Chili und Kukuruz  
serviert mit Tentsuyu, Kanzuri-Momijioroshi und Sesam-Miso-Dressing  
VEGETARISCH - ACFN

### SUPPEN & NUDELN

**AKADASHI MISO-SUPPE** 8  
mit japanischen Nameko-, Shimeji- und Enoki-Pilzen  
ADFO

**VEGANE SAIKYO- UND SHIROMISO-SUPPE** 8  
mit Nagaimo (japanische Yamswurzel) und Wakame-Algen  
VEGAN - AFO

**RAMEN NUDELSUPPE**  
mit hausgemachten Nudeln nach japanischem Originalrezept,  
Schweinebauch, „Pulled Pork“, Lotuswurzel und Ei  
ACDFLO

**GROSS** 19     **KLEIN** 14

**VEGETARISCHE RAMEN NUDELSUPPE**  
mit hausgemachten Nudeln nach japanischem Originalrezept,  
Sojasprossen, Edelpilze und Ei im Miso-Kombufond  
VEGETARISCH - ACFLO

**GROSS** 17     **KLEIN** 12



## SALATE

### **GURKENSALAT UND AVOCADOMOUSSE 12**

mit Pak Choi, Lotuswurzel, Sesam und Norialgen

VEGAN - FN

### **BUNTE SALATHERZEN UND -SPITZEN 12**

mit Shisoblättern, Citrusfilets, Aoshiso-Dressing und nativem Sesamöl

VEGAN - AFN

### **JAPANISCHER SENGIRI SALAT 12**

„in tausend Streifen geschnittenes“ (=Sengiri) Gemüse  
mit Piemonteser Haselnüssen und Sesam-Miso-Dressing

VEGAN - AFHN

### **MEERESALGENSALAT 12**

mit Wakame, Nori, Salicornia und Salty Fingers,  
Ponzu-Nori-Vinaigrette

VEGAN - F

## HAUPTSPEISEN

### **IN SAIKYO-MISO EINGELEGTER BLACK COD 49**

Myoga-Ingwer und hausgemachter Sardellen-Furikake,  
serviert mit Saikyo-Miso-Sauce und einer Schale Koshihikari Reis

ADFNO

### **SUKIYAKI-DONBURI 28**

mit dünn geschnittenem Rindfleisch (Rib-Eye), Tofu, Chinakohl,  
Pak Choi und pochierem Ei, serviert auf einem Reisbett

CFO

## BURGER

### **SHIKI'S WAGYU BURGER 26**

in einem klassischen Sesam-Bun mit Cheddarkäse  
Tamarillo-Wagarashisenf-Teriyaki-Sauce,  
serviert mit Kartoffel-Wedges ACFGMNO

## DESSERTS

### **KOKOS UND ANANAS 14**

Kokoseis mit Würfel, Gel und Chips von der Ananas,  
serviert mit hausgemachtem Joghurt nach einem japanischen Rezept  
G - mit laktosefreien Milchprodukten

### **DREI SORBETS DER SAISON 9**

VEGAN - laktose- und glutenfrei



## SASHIMI

### GEMISCHTE SASHIMI-PLATTE TRADITIONELL

BCDFR

**GROSS** 32      **KLEIN** 22

## SUSHI

### CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

ABCDFNR

**GROSS** (6 Contemporary Nigiri, 8 Stück Maki) 30

**KLEIN** (4 Contemporary Nigiri, 6 Stück Maki) 20

### CONTEMPORARY VEGAN SUSHI SHIKI-STYLE

VEGAN - AFLN

**GROSS** (6 Contemporary Nigiri, 8 Stück Maki) 26

**KLEIN** (4 Contemporary Nigiri, 6 Stück Maki) 18

### CHIRASHI SUSHI 28

Traditionelles Sushi in der Schale

ABCDFNR

## TRADITIONELLES NIGIRI SUSHI/SASHIMI PRO STÜCK

**AKAMI THUNFISCH** 4,50 / 4

ADF

**„LABEL ROUGE“ LACHS** 4 / 3,50

ADF

**SUZUKI (WOLFSBARSCH)** 4 / 3,50

ADF

**HAMACHI** 5 / 4,50

ADF

**IKURA-KAVIAR** 5

als Gunkan mit Nori ADF

**JAKOBSMUSCHEL** 5,50 / 5

AFR

**GEBEIZTE MAKRELE** 3,50 / 3

ADF

**ROHE EISMEERGARNELE (AMAEBI)** 6 / 5,50

ABF

**GEKOCHTE TIGERGARNELE** 4 / 3,50

ABF

**TAMAGO** 3,50 / 3

VEGETARISCH - ACF

## TRADITIONELLES OSHIZUSHI

**BATTERA PRESS-SUSHI** (3 Stück) 10

mit hausgebeizter Makrele und Kombualgen ADFN



## CONTEMPORARY NIGIRI SUSHI PRO STÜCK

### THUNFISCH 5

mit Nori-Vinaigrette ADF

### „LABEL ROUGE“ LACHS 4,50

mit Kombualge und Trüffelmarinade ADF

### GEFLÄMMTER LACHS 4,50

mit Teriyaki Sauce und Paprika-Tapioka-Chip ADF

### SUZUKI (WOLFSBARSCH) 4,50

mit Ume-Wasabi und Shisoblatt ADF

### HAMACHI 5,50

mit Yuzu-Shoyu und geriebener Limette ADF

### SAIBLING 4

mit Ponzusauce, Momiji-Oroshi und Schnittlauch ADF

### GEFLÄMMTE MAKRELE 3,50

mit weißem Sesam, Jungzwiebel und Ingwer ADFN

### GEFLÄMMTE JAKOBSMUSCHEL 6

mit Sojabutter, japanischem Senf und Jungzwiebel  
AFGR - mit laktosefreien Milchprodukten

### GEFLÄMMTE AUSTER 5,50

mit Ponzu, Schnittlauch und Kanzuri-Daikon AFR

### GEFLÄMMTER TINTENFISCH 4,50

im japanischen Kreuzschnitt, mit Unagisauce und Shichimi-Pfeffer AFR

### SÜSSWASSER-AAL 5,50

gegrillt mit Unagisauce und Sansho-Pfeffer ADF

### ROHE EISMEERGARNELE (AMAEBI) 6,50

mit Yuzu-Ingwer, Meersalz und Basilikum ABF

### GEKOCHTE TIGERGARNELE 4,50

mit hausgemachter Kanzuri-Mayonnaise ABCF

### VENUSMUSCHELN 4,50

gekocht, als Gunkan mit Nori, Schnittlauch und geriebenem Ingwer AFR

## VEGANE CONTEMPORARY SUSHI PRO STÜCK

**AVOCADO** mit Sesam-Tamari-Sauce und Ingwer VEGAN - AFN 3,50

### GEFLÄMMTE AUBERGINE 4

mit Edamame-Miso, japanische Chilimischung und Sesam VEGAN - AFN

**SHIITAKE-PILZ** mit Yuzu-Honig VEGAN - AF 3,50

**YAMSWURZEL** mit Sesam-Kombu und Tsukuri Sauce VEGAN - AFN 3,50

### GESCHMORTE SCHALOTTE 3,50

mit Trüffelmiso-Marinade VEGAN - AFO

### ROTE RÜBE 3,50

mit Yuzu-Sumiso und Schnittlauch VEGAN - AF



## EXKLUSIVE SUSHI - SPEZIALITÄTEN

### WAGYU-RIND NIGIRI 12

mit Yuzu-Kosho und Jungzwiebel A F

### TORO\* VOM THUNFISCH NIGIRI 12

roh oder gebläut ADF

\*Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der aktuellen Verfügbarkeit von Toro (Bauch vom Thunfisch) mit hohem Fettgehalt und feiner Maserung. Wir verwenden ausschließlich Thunfisch aus streng reguliertem Fang in Kroatien nach den Richtlinien der ICCAT (International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas).

## CONTEMPORARY MAKI SUSHI

### AAL UND AVOCADO MAKI (8 Stück) 12

ADFN

### „LABEL ROUGE“ LACHS UND AVOCADO MAKI (8 Stück) 10

ADF

### SPICY THUNFISCH MAKI (5 Stück) 12

ACDFN

### SPICY LACHS MAKI (8 Stück) 12

ACDFN

### CALIFORNIA MAKI (8 Stück) 14

mit Garnelen-, Krabbenfleisch und Avocado ABCFN

### GARNELEN TEMPURA MAKI (8 Stück) 18

mit Fisolen, Matcha-Pulver und Ponzu-Gelee ABF

### SOFTSHELL CRAB TEMPURA MAKI (5 Stück) 22

mit Gurke, Salatblättern und Kanzuri-Mayonnaise ABCFN

### AVOCADO UND GURKEN MAKI (8 Stück) 8

VEGAN - AFN

### FUTOMAKI (5 Stück) 10

mit Shiitake-Pilzen, Tamago, Kürbistreifen, Avocado und Gurken

VEGETARISCH - ACF

### ROYAL KAISEN FUTOMAKI (5 Stück) 26

große Maki mit Hamachi, Lachs, Amaebi (rohe Garnele), Ikura-Kaviar, Tamago, Daikonkresse und Shisoblatt ABCDF

## HON-WASABI

### am Tisch frisch geriebener echter Wasabi

pro Portion (ca. 4 Gramm) 3,50

Dieser frische Wasabi ist eine der feinsten Delikatessen der Welt. Zu traditionellem Sashimi servieren wir eine kleine Kostprobe gratis.





## **SOJASAUCE ZUM SUSHI JA ODER NEIN ?**

Contemporary Sushi - unsere Sushi-Empfehlung im SHIKI - ist vorgewürzt.  
Sojasauce wird bewusst nicht dazu serviert, um die Unterschiede  
zwischen den Zutaten noch besser genießen zu können.  
Zu traditionellem Sushi und Sashimi wird Sojasauce (F) serviert.

## **SHIKI STÄBCHEN**

In Japan werden Stäbchen aus leichtem Holz bevorzugt.  
Unsere exklusiven Holzstäbchen, die auch in einigen Luxusrestaurants  
in Tokio zu finden sind, wurden aus frischem, unbehandeltem  
Holz gefertigt, damit keine chemische Reinigung des Holzes nötig ist.

Weltweit werden die meisten Holzstäbchen aus chemisch gereinigtem  
Altholz hergestellt. Während die Wiederverwertung vom Altholz zum Teil  
Vorteile für die Umwelt bringt, sind die Chemikalien an den Oberflächen  
alles andere als gesund, was viele Studien belegt haben.

Der Umwelt zuliebe bitten wir Sie, nach Möglichkeit Ihre Stäbchen  
zwischen den Gängen zu behalten.



## ALLERGENE

A

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan-Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

B

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G

Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

L

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

P

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R

Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Für das Gedeck in der Brasserie (inklusive Edamame)  
erlauben wir uns 2,00 pro Person zu verrechnen.