

# SILVESTERKONZERT & GALA DINNER IM SHIKI

**31. DEZEMBER 2018**  
Beginn 19:00

„LA VIE EN ROSE - WIR BEREUEN NICHTS!“

**JOHANNA M. KRÄUTER ENTFÜHRT SIE IN DIE WELT  
FRANZÖSISCHER CHANSONS**

Lieder von Edith Piaf bis hin zur Filmmusik von Michel Legrand  
mit LIOR KRETZER am Klavier

## GALA-MENÜ

### AMUSE BOUCHE

\*\*\*\*\*

### CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

\*\*\*\*\*

**GEBACKENES ONSEN-EI UND SCHWARZE TRÜFFEL**  
mit Steinbutt, Chawanmushi-Creme, Karfiol und Mizuna

\*\*\*\*\*

**JAPANISCHE TOSHI-KOSHI BUCHWEIZENUDELN**  
mit geriebener Yamswurzel und Wachtelei

\*\*\*\*\*

**IN SAIKYO-MISO EINGELEGTER BLACK COD**  
mit Myoga-Ingwer und hausgemachten Sardellen-Furikake

\*\*\*\*\*

### DREIERLEI WAGYU

als Steak, Schmorbraten und als Tatar  
mit japanischen Satoimo-Kartoffeln,  
Topinambur und Nori

\*\*\*\*\*

### SCHOKOLADEN-TARTE

mit Weichselmousse,  
Quitte und Yuzu

INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG € 285,- PRO PERSON



# SHIKI

JAPANESE FINE DINING | BRASSERIE | BAR



A Michelin Starred Restaurant

FOR RESERVATION PLEASE CONTACT US AT YOUR CONVENIENCE:

KRUGERSTRASSE 3, 1010 WIEN, AUSTRIA

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

# NEW YEAR EVE'S CONCERT & GALA DINNER AT SHIKI

**31<sup>ST</sup> DECEMBER 2018**  
starting at 7.00 pm

“LA VIE EN ROSE - I REGRET NOTHING!“

**JOHANNA M. KRAEUTER TAKES YOU INTO  
THE WORLD OF FRENCH CHANSONS**

From songs by Edith Piaf to film music by Michel Legrand  
with LIOR KRETZER on the piano

## GALA MENU

### AMUSE BOUCHE

\*\*\*\*\*

### CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

\*\*\*\*\*

**FRIED ONSEN-EGG AND BLACK TRUFFLES**  
with turbot, chawanmushi cream, cauliflower and mizuna

\*\*\*\*\*

**JAPANESE TOSHI-KOSHI BUCKWHEAT NOODLES**  
with grated mountain yam and quail egg

\*\*\*\*\*

**SAIKYO MISO-MARINATED BLACK COD**  
with myoga ginger and homemade anchovy-furikake

\*\*\*\*\*

### WAGYU TRILOGY

grilled steak, Wagyu roast and as tartare  
with Japanese satoimo potatoes,  
Jerusalem artichokes and nori seaweed

\*\*\*\*\*

### CHOCOLATE TARTE

with Morello cherry mousse,  
quince and yuzu

INKLUSIVE OF WINE PAIRING € 285,- PER PERSON

# WEIHNACHTSKONZERT & GALA DINNER IM SHIKI

22. DEZEMBER 2018

Beginn 19:00

KLASSIKER DER KAMMERMUSIK

MIT JULIAN RACHLIN,  
SARAH McELRAVY, JOJI HATTORI & FRIENDS

GALA-MENÜ

AMUSE BOUCHE

\*\*\*\*\*

**KALTGERÄUCHERTES "LABEL ROUGE" LACHS SASHIMI**

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

\*\*\*\*\*

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

\*\*\*\*\*

**WALDVIERTLER BIO-KARPFEN**

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

\*\*\*\*\*

**WEIHNACHTSENTE**

Rosa gebratene Brust à l'Orange,  
mit Entenkeule gefüllten Gyoza-Teigtaschen,  
Kumquat, Chicoree und japanischem Myoga-Ingwer

\*\*\*\*\*

**BRATAPFEL VOM „COX ORANGE“**

mit Lebkuchenfülle,  
Miso-Milchreis und Zimt-Baiser

INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG € 250,- PRO PERSON



SARAH McELRAVY



JULIAN RACHLIN



JOJI HATTORI



JOHANNA KRÄUTER



# CHRISTMAS CONCERT & GALA DINNER AT SHIKI

22<sup>ND</sup> DECEMBER 2018

starting at 7.00 pm

CHAMBER MUSIC CLASSICS

PERFORMED BY JULIAN RACHLIN,  
SARAH McELRAVY, JOJI HATTORI & FRIENDS

GALA MENU

AMUSE BOUCHE

\*\*\*\*\*

**COLD SMOKED "LABEL ROUGE" SALMON SASHIMI**

home-smoked with Christmas flavours (licorice and cinnamon),  
salmon caviar, cucumber and tsukuri soy sauce

\*\*\*\*\*

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

\*\*\*\*\*

**ORGANIC AUSTRIAN CARP**

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

\*\*\*\*\*

**CHRISTMAS DUCK**

breast of duck à l'orange,  
with duck meat filled Gyoza dumplings,  
cumquat, chicory and Japanese myoga ginger

\*\*\*\*\*

**BAKED "COX'S ORANGE PIPPIN" APPLE**

with gingerbread filling,  
miso rice pudding and cinnamon meringue

INCLUSIVE OF WINE PAIRING € 250,- PER PERSON