



**DRINKS  
&  
NACHMITTAGSKARTE**

**HERBST 2019**

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

### **MUSKATELLER SOUR** 12,50

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

### **UMESHU SPRITZ** 10,50

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

### **CUCUMBER MATCHA GRANITA** 13,50

Russian Standard Vodka, Matcha, Gurkenwasser, Ingwersaft, frischer Zitronensaft, Zuckersirup

### **MELON KANPAI** 15,50

Russian Standard Vodka, hausgemachter Melonenlikör, Ugo-no-Tsuki Junmai Sake, Yuzusaft, Zuckersirup

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

Floraison Gin, frische Trauben, Salbeiblätter, frischer Limettensaft, Ginger Ale, Agavensirup

## SHIKI SEASONAL DRINKS

### **KYOTO DRIFT** 14,50

japanischer KI-NO-BI Gin aus Kyoto, hausgemachter Kurkuma-Likör, Yuzusaft, frischer Orangensaft, Karamellsirup

### **ROKU GIMLET** 15,50

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

### **PLUMMY COSMOPOLITAN** 12,50

Russian Standard Vodka, hausgemachter Ume-Tonkabohnen-Likör, frischer Limettensaft

### **ZIMT-VANILLE MULE** 14,50

Zimt Infused Gin, Bourbon-Vanille Extrakt, frische Limette, Ginger Beer

### **BUTTERNUT DAIQUIRI** 13,50

Bacardi Rum 8Y, hausgemachte Butternuss-Marmelade, Yuzusaft, Blütenhonigsirup



## ALKOHOLFREIE DRINKS

### YUZU SPRITZ 7

Yuzusaft, Sodawasser, Calpis G

### SPIRITUAL ICED TEA 6,50

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

### GRAPE MATCHA DETOX 7,50

roter Traubensaft, Matcha Tee,  
Sanddorn mit Acerola, Honig

### SOYOKAZE 8,50

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

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

## CHAMPAGNER & CREMANT

### BOLL & CIE

Blanc de Blancs Extra Brut 16,50  
(glasweise exklusiv im SHIKI erhältlich)

### 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

## UNSERE STROHHALME

Der Umwelt zuliebe verwenden wir im SHIKI keine Plastikhalme,  
sondern nur Strohhalme aus **Bio-Stroh**.

\*Jugend-Getränk



## WEISSWEIN OFFEN

**2018 GRÜNER VELTLINER DAC** 0,125 l | 5,50  
Ebner-Ebenauer / Weinviertel

**2018 RIESLING NUSSBERG GROSSLAGE** 0,125 l | 5,70  
Fuhrgassl-Huber / Wien

**2018 GELBER MUSKATELLER KLASSIK** 0,125 l | 6,40  
Tement / Südsteiermark

**2018 SAUVIGNON BLANC** 0,125 l | 6,20  
Piribauer / Burgenland

**2017 CHOREY-LES-BEAUNE BLANC** 0,125 l | 9,00  
Domaine Maillard / Burgund (Frankreich)

## NATURWEIN WEISS

**2017 MUSCARIS** 0,125 l | 7,50  
Josef Totter / Südsteiermark

## ROSÉWEIN OFFEN

**2018 GRAIN DE GLACE CÔTES DE PROVENCE** 0,125 l | 7,70  
Maîtres Vignerons / Provence (Frankreich)

## ROTWEIN OFFEN

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

**2004 PINOT NOIR** 0,125 l | 10,70  
Hans Igler / Mittelburgenland

**2011 CABERNET SAUVIGNON** 0,125 l | 11,50  
Krug / Thermenregion

**2014 RIOJA CRIANZA DOC** 0,125 l | 7,20  
Bodegas Izadi / Rioja (Spanien)

## DESSERT- UND PFLAUMENWEIN OFFEN

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

**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 12,50  
(Purer Reis-Sake)  
Brauerei Aihara / Präfektur Hiroshima

**HARUSHIKA JUNMAI GINJO „FU-IN“** 0,1 l 13,50  
(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  
MARILLEN-NEKTAR 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

**WAKA MURASAKI NO KIMI** 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)

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

**SUNTORY HAKU VODKA** 4cl 12,50  
(Japan)

**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)

**NIKKA COFFEY GIN** 4cl 14,50  
(Japan)

## TEQUILA / MEZCAL

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

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

## RUM

**BACARDI** 8Y 4cl 9,00  
(Kuba)

**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

## GRAPPA

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

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

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

## ÖSTERREICHISCHER WHISKY

**DA JOHANN** „Austrian Highland“ Single Malt 4cl 16,00

## JAPANISCHER WHISKY

**NIKKA** from the Barrel 4cl 14,00

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

**NIKKA** Single Malt „Yoichi“ 4cl 19,50

**NIKKA** Premium Blended Whisky 12Y 4cl 27,00

**TAKETSURU (Nikka)** Pure Malt 17Y 4cl 35,00

---

**HIBIKI (Suntory)** Japanese Harmony 4cl 19,50

**HIBIKI** Blended Whisky 21Y 4cl 95,00

---

**THE CHITA (Suntory)** Single Grain Whisky 4cl 15,00

---

**HAKUSHU (Suntory)** Single Malt Reserve 4cl 19,50

**HAKUSHU** Single Malt 12Y 4cl 55,00

**HAKUSHU** Single Malt 18Y 4cl 85,00

---

**YAMAZAKI (Suntory)** Distiller's Reserve Single Malt 4cl 19,50

**YAMAZAKI** Single Malt 12Y 4cl 30,00

## JAPANISCHER „KOJI“-WHISKY

**ASAKURA** Barley Shochu (Oak Barrel) 4cl 12,50



## SCOTCH & BOURBON WHISKY

### SCOTCH BLENDS

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

### SCOTCH SINGLE MALTS

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

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

**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

Elsbeere Herzstück 2cl 25,50

### BRENNEREI GUGLHOF, ANTON VOGL

Marille 2cl 8,70

Vogelbeere 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

**LUSTAU** Manzanilla "Papurusa" 5cl 4,50

**LUSTAU** Olorosso 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

**MANCINO** Sakura Sumire Limited Edition 2019 5cl 12,00  
**Cherry Blossom flavour**  
(eine japanisch-italienische Kollaboration)

## BITTER

**APEROL** 4cl 4,50

**CAMPARI** 4cl 5,00

**CYNAR** 4cl 5,00

**AVERNA** 4cl 5,00

**FERNET BRANCA** 4cl 5,50

**APERO 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

### AUSTERN & KAVIAR

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

**AUSWAHL AN CALVISIUS STÖRKAVIAR**  
serviert mit Zwerglimetten-Crème fraîche und Algensalat  
DF - G (in der Crème fraîche)

**SIBERIAN CLASSIC - ACIPENSER BAERII - SIBIRISCHER STÖR**  
Malossol - nussig am Gaumen, Anklänge von Auster und Nori Alge  
10g 38                      30g 110

**OSCIETRA ROYAL - ACIPENSER GULDENSTAEDTII - RUSSISCHER STÖR**  
Malossol - elegant und cremig am Gaumen,  
Geschmack im Abgang nach Butter und Seeigel  
10g 58                      30g 164

**CAVIAR TASTER WITH BOLL & CIE CHAMPAGNE** 53  
10g Siberian Classic Malossol  
mit einem Glas Boll & Cie Blanc de Blancs Extra Brut

### SALATE

**GURKENSALAT UND AVOCADOMOUSSE** 14  
mit Pak Choi, Lotuswurzel, Sesam und Norialgen  
**VEGAN** - FN

**JAPANISCHER SENGIRI SALAT** 14  
„in tausend Streifen geschnittenes“ (=Sengiri) Gemüse  
mit Piemonteser Haselnüssen und Sesam-Miso-Dressing  
**VEGAN** - AFHN

**BUNTE SALATHERZEN UND -SPITZEN** 16  
mit Shisoblättern, Zitrusfilets, Aoshiso-Dressing und nativem Bio-Sesamöl  
**VEGAN** - AFN

**MEERESALGENSALAT** 14  
mit Wakame, Nori, Salicornia und Salty Fingers,  
Ponzu-Nori-Vinaigrette  
**VEGAN** - F



## KALTE VORSPEISEN

### ZWEIERLEI VOM SAIBLING 24

als Sashimi und Tartar, mit Yuzu-Ponzu, Momiji-Oroshi, Schnittlauch, Shiso und Ikura-Kaviar ADF

### CARPACCIO VOM WAGYU-RIND SHIKI-STYLE 29

auf Sesamcreme mit frischem Basilikum  
ACFN

## WARME VORSPEISEN / ZWISCHENGERICHTE

### NATÜRLICH ERNÄHRTE BLACK TIGER GARNELEN IM LEICHTEN TEMPURATEIG 29

(AUS NACHHALTIGER MANGROVENWÄLDER-ZUCHT)  
mit Tentsuyu, Kanzuri-Momiji-Oroshi und Zitronensaft  
ABDF

### GEMÜSE IM LEICHTEN TEMPURATEIG 27

Shiitake, Shiso, Zucchiniblüte, junge Karotte, Shishito-Chili und Kukuruz,  
serviert mit Tentsuyu, Kanzuri-Momijioroshi und Sesam-Miso-Dressing  
VEGETARISCH - AFN

## 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,  
Bio-Schweinebauch, Tantan, Lotuswurzel, Shiitake und Ei ACDFLOR

**GROSS** 19      **KLEIN** 14

### VEGETARISCHE RAMEN NUDELSUPPE

mit Lotuswurzel, Sojasprossen, Shiitake und Ei im Miso-Kombufond  
VEGETARISCH - ACFLO

**GROSS** 17      **KLEIN** 12



## HAUPTSPEISEN

### IN SAIKYO-MISO EINGELEGTER PREMIUM BLACK COD\* 62

serviert mit mariniertem Myoga-Ingwer, Saikyo-Miso-Sauce, einer Schale Koshihikari Reis und hausgemachter Sardellen-Furikake (für den Reis)

ADFNO

\*Beim **Black Cod** gibt es besonders große Unterschiede! Wir haben uns für die allerhöchste Qualität entschieden, trotz eines sehr hohen Einkaufspreises.

### SUKIYAKI-DONBURI 28

in Soja-Mirin gegartes, dünn geschnittenes Rindfleisch (Rib-Eye) mit Tofu, Shiitakepilz, Lauch, Sojasprossen, 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

### WARMER SCHOKOLADENKUCHEN 15

mit Nougatmousse, gebrannter Schokolade, Zitrusfrüchten und Yuzu-Sorbet

ACGH - mit laktosefreien Milchprodukten

### SOJA REISSCHNITTE 14

mit Preiselbeer-Mochi, gerührten Preiselbeeren, Puffreis und Apfelsorbet

VEGAN - FH - laktose- und glutenfrei

### DREI HAUSGEMACHTE SORBETS DER SAISON 9

VEGAN - laktose- und glutenfrei

## 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.



## 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

### GEFLÄMMTER THUNFISCH 5,50

mit Jungzwiebel, Jalapeno, Cheddar-Käse und Spicy Mayonnaise ACDFG

### „LABEL ROUGE“ LACHS 4,50

mit Kombualge und Trüffelmarinade ADF

### GEFLÄMMTER LACHS 4,50

mit Teriyaki Sauce und Paprika-Tapioka-Chip ADF

### WOLFSBARSCH (SUZUKI) 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

### 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

## VEGANE SUSHI PRO STÜCK

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

**YUZU MARINIERTES RADIESCHEN „SAKURA STYLE“** 4

mit Mizuna Blatt und geriebener Zitronenschale **VEGAN** - AF

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

**BABYMAIS** 4

mit Saikyo-Miso, Norialgen und Tempuraflocken **VEGAN** - AFO

**GESCHMORTE SCHALOTTE** mit Trüffelmiso-Marinade **VEGAN** - AFO 3,50

**NATTO-BOHNEN (GUNKAN)** 4

mit Basilikum, Haselnuss, Avocado und Tempuraflocken **VEGAN** - AFH

**MYOGA (JAPAN-INGWER)** 4

mit Ingwersauce, Wasabi und weißem Sesam **VEGAN** - AFN



## 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, Kürbisstreifen, 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

## SOJASAUCE 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.

## 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.



## 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.