



**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, Cheddarkäse 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 SO₂, 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.