

# SILVESTERKONZERT & GALA DINNER IM SHIKI

**31. DEZEMBER 2019**  
Beginn 19:00

“BONJOUR 2020 - JE NE REGRETTE RIEN!”

**JOHANNA M. KRÄUTER** zieht Sie in den Bann des  
**FRANZÖSISCHEN CHANSONS**

Music von Edith Piaf, Charles Aznavour bis hin zu Michel Legrand  
mit LIOR KRETZER am Piano

## GALA-MENÜ

### CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

\*\*\*\*\*

**AUSTER IM SHIKI STYLE**  
mit Ponzu und Nori Vinaigrette

\*\*\*\*\*

### DREIERLEI VOM STEINBUTT

Als Usuzukuri, gebratenes Filet und geschmorter Kamm  
mit frischen Meeresalgen und Siberian Stör-Kaviar

\*\*\*\*\*

### JAPANISCHE TOSHI-KOSHI BUCHWEIZEN

mit geriebener Yamswurzel und Wachtelei

\*\*\*\*\*

### IN SAIKYO-MISO EINGELEGTER BLACK COD

mit Myoga-Ingwer und hausgemachten Sardellen-Furikake

\*\*\*\*\*

### VARIATIONEN VOM JAPANISCHEN A5 - HIDA - WAGYU

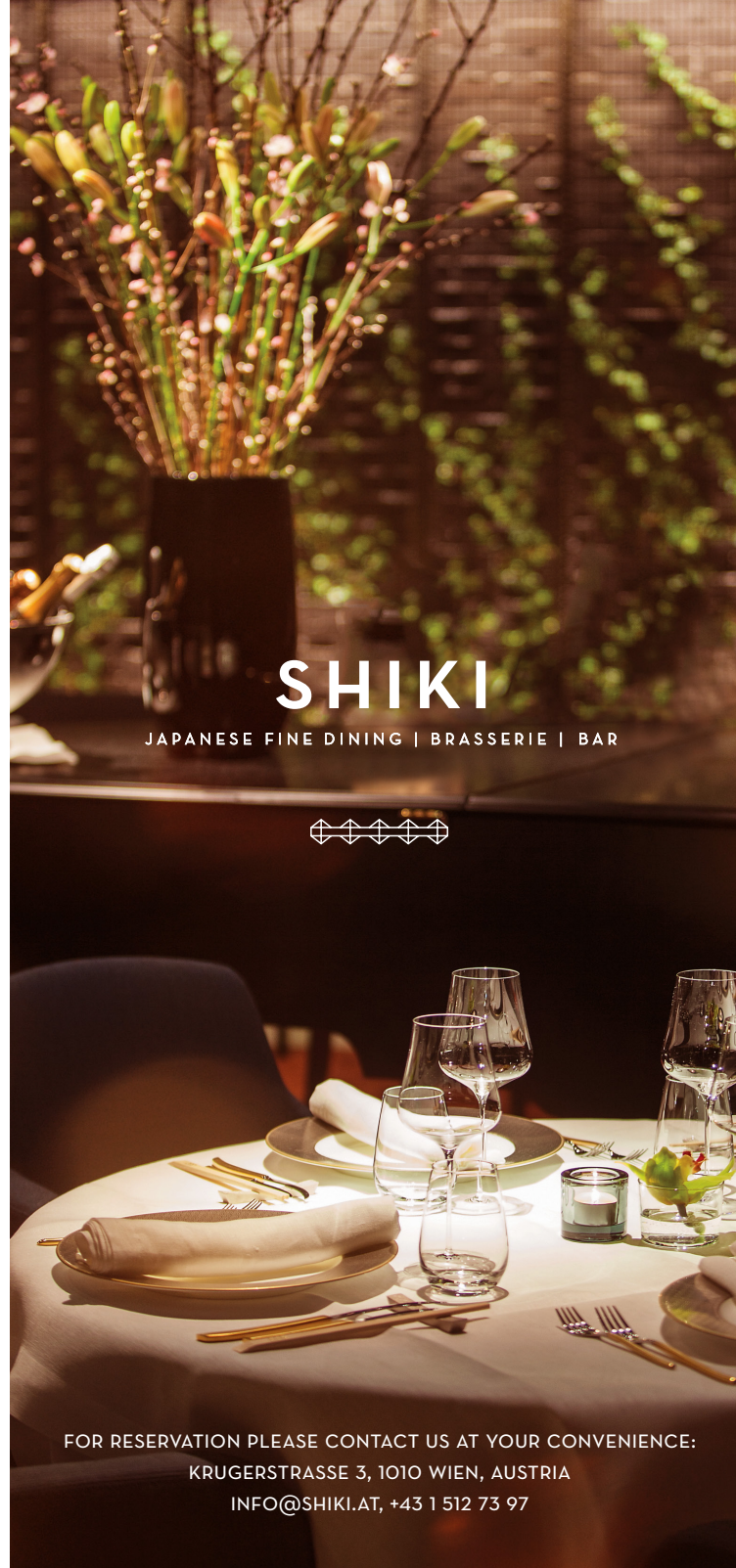
als Tartar, Sashimi, Schmorbraten und Steak  
mit japanischen Satoimo-Kartoffeln, Topinambur,  
fassgereifter Sojasauce und frischgeriebenem Wasabi

\*\*\*\*\*

### MANDARINEN SUPPE

mit Mandel-Schnitte, Marzipan-Eis und Kumquats

INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG € 295,- PRO PERSON



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 CONCERT & GALA DINNER AT SHIKI

**31<sup>ST</sup> DECEMBER 2019**  
starting at 7.00 pm

“BONJOUR 2020 - JE NE REGRETTE RIEN!”

**JOHANNA M. KRAEUTER** takes you into the world of  
**FRENCH CHANSONS**

Music by Edith Piaf, Charles Aznavour and Michel Legrand  
with LIOR KRETZER on the piano

## GALA MENU

### CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

\*\*\*\*\*

**OYSTER SHIKI STYLE**  
with ponzu und Nori vinaigrette

\*\*\*\*\*

### TURBOT TRILOGY

as Usuzukuri, roasted fillet and braised fin  
with fresh seaweed and Siberian sturgeon caviar

\*\*\*\*\*

### JAPANESE TOSHI-KOSHI BUCKWHEAT NOODLES

with grated mountain yam and quail egg

\*\*\*\*\*

### SAIKYO MISO-MARINATED BLACK COD

with myoga ginger and homemade anchovy-furikake

\*\*\*\*\*

### VARIATIONS OF JAPANESE A5 - HIDA - WAGYU

as tartare, sashimi, braised and steak  
with Satoimo and Jerusalem artichokes,  
special barrel-made soy sauce and freshly grated Wasabi

\*\*\*\*\*

### SOUP OF TANGERINE

with almond slice, marzipan ice cream and kumquats

INCLUSIVE OF WINE PAIRING € 295,- PER PERSON

# WEIHNACHTSKONZERT & GALA DINNER IM SHIKI

18. DEZEMBER 2019

Beginn 19:00

KLASSIKER DER KAMMERMUSIK

MIT JULIAN RACHLIN,  
SARAH McELRAVY, JOJI HATTORI & FRIENDS

## GALA-MENÜ

### APERITIF

\*\*\*\*\*

#### KALTGERÄUCHERTES "LABEL ROUGE" LACHS SASHIMI

weihnachtlich hausgeräuchert mit Stülzholz 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  
von der Bio-Ente aus Rohr am Gebirge  
mit Pulled Duck gefüllte Gyoza-Teigtaschen,  
Topinambur und japanischer Myoga-Ingwer

\*\*\*\*\*

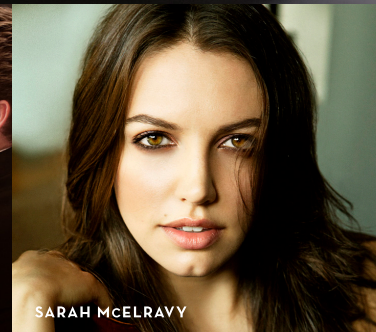
#### SESAM SCHUPFNUDELN

mit Miso-Vanille-Eis und Zwetschken-Wein-Sabayon

INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG € 275,- PRO PERSON



JULIAN RACHLIN



SARAH McELRAVY



JOHANNA M. KRÄUTER



JOJI HATTORI



# CHRISTMAS CONCERT & GALA DINNER AT SHIKI

18<sup>TH</sup> DECEMBER 2019

starting at 7.00 pm

CHAMBER MUSIC CLASSICS

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

## GALA MENU

### APERITIF

\*\*\*\*\*

#### 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

organic duck from Rohr am Gebirge (Lower Austria)  
breast of duck à l'orange,  
Gyoza dumplings filled with pulled duck,  
Jerusalem artichoke and Japanese myoga ginger

\*\*\*\*\*

#### SESAME "SCHUPFNUDELN" (SWEET GNOCCHIS)

with miso-vanilla-ice cream and plum-vine-sabayon

INCLUSIVE OF WINE PAIRING € 275,- PER PERSON