

FOR RESERVATION PLEASE CONTACT US AT YOUR CONVENIENCE:  
KRUGERSTRASSE 3, 1010 WIEN, AUSTRIA  
INFO@SHIKI.AT, +43 1 512 73 97



# SHIKI

JAPANESE FINE DINING | BRASSERIE | BAR



NEW YEAR'S EVE AT SHIKI



# SILVESTERKONZERT & GALA DINNER IM SHIKI

**31. DEZEMBER 2023**

Beginn 19:00

Volksoper-Darling **JULIETTE KHALIL** und  
Musical-Star **BENJAMIN OESER** verführen Sie  
in die Welt der populärsten Operetten und Musicals  
mit **CHRISTOPH HUBER** am Klavier

## GALA-MENÜ

### CONTEMPORARY SUSHI

\*\*\*\*\*

#### AUSTER IM SHIKI STYLE

mit Ponzu und Nori Vinaigrette

\*\*\*\*\*

#### ATLANTIK HUMMER & EIDOTTER

feines Ragout vom Hummer mit Wagyu-Dotter-Schaum,  
Kizami-Nori und Störkaviar

\*\*\*\*\*

#### JAPANISCHE TOSHI-KOSHI BUCHWEIZENUDELN

mit geriebener Yamswurzel und Wachtelei

\*\*\*\*\*

#### IN SAIKYO-MISO EINGELEGTER BLACK COD

mit Myoga-Ingwer und hausgemachten Sardellen-Furikake

\*\*\*\*\*

#### VARIATIONEN VOM JAPANISCHEN

##### A5 - HIDA - WAGYU

gebraten, geschmort und als Beef Tea

\*\*\*\*\*

#### WALNUSS RING

Parfait und Mousse von der Walnuss,  
mit eingelegten Granny Smith Äpfeln  
und Walnuss-Mochi

€ 325,- RRO PERSON

ZZGL. € 7 GEDECK

WEINBEGLEITUNG OPTIONAL € 115,- P.P.

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

**31<sup>ST</sup> DECEMBER 2023**

starting at 7.00 pm

The „darling“ of the Viennese Volksoper **JULIETTE KHALIL**  
and musical star **BENJAMIN OESER** seduce you  
into the world of your favourite operettas and musicals  
with **CHRISTOPH HUBER** on the piano

## GALA MENU

### CONTEMPORARY SUSHI

\*\*\*\*\*

#### OYSTER SHIKI STYLE

with ponzu and Nori vinaigrette

\*\*\*\*\*

#### ATLANTIC LOBSTER & EGG YOLK

Lobster ragout with Wagyu-yolk-foam,  
Kizami-Nori and 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

fried, braised and as beef tea

\*\*\*\*\*

#### RING OF WALNUT

parfait and mousse of walnut,  
with marinated Granny Smith apples  
and walnut mochi

€ 325,- PER PERSON

PLUS € 7 COVER CHARGE

OPTIONAL WINE PAIRING € 115,- PER PERSON