



BRASSERIE MENÜ 135 (5 GÄNGE)

SASHIMI VON DER MAKRELE

Shime-Saba mit Katsuo-Dashi,
Negi-Jungzwiebel und Schnittlauchöl

ADFO

TSUKUNE VOM WAGYU

Bällchen vom faschierten Wagyu-Rind mit geschmorter Quitte,
Sanddorn-Su-Miso, Walnuss-Krokant und Sojajus

ACFHMNO

CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

ABCDFHMNOR

CONFIERTE SEEFORELLE

Kanzuri-Soja bestrichen, mit kleinen Pastinaken-, Apfel- und
Ingwerwürfel, Kombu-Dashi, Kizaminori und Kerbelöl

ADFO

MOZART MEETS SHIKI

Schoko-Marzipan-Mochi mit Pistazien-Mousse,
Zwergorangen, Nougatcreme und Marzipan-Eis

ACGHO - mit laktosefreien Milchprodukten

DAS VEGANE BRASSERIE MENÜ 110 (5 GÄNGE)

OHITASHI VOM SPINAT

mit in Soja und Mirin eingelegten Eierschwammerln,
Negi-Lauch und Sesam

VEGAN - AFNO

WIENER TOFU

Tempura von in Wien hergestelltem Seidentofu
mit Pilz Dashi, Umeboshi-Myoga-Tatar und Shiso-Öl

VEGAN - AFO

VEGANE CONTEMPORARY SUSHI SHIKI-STYLE

VEGAN - AFHLMNO

GESCHMORTER FENCHEL

mit Miso-Paradeiser, Daikonrettich und
gelber Paprika-Kombu-Dashi

VEGAN - AFO

HOKKAIDOKÜRBIS TARTELETTE

mit Piemonteser Haselnuss-Praliné, Schokoladen-Mochi und
Nashibirnen-Sorbet

VEGAN - AFH

MIT WEINBEGLEITUNG +75

(inklusive einem Glas Premium Sake)

MIT SAKEBEGLEITUNG +88

(mit 5 verschiedenen Premium Sakesorten)