

IKI to share



IKI to share

Menüpreis pro Person
€ 42,00 (inkl. MwSt.)
Einzelne Gerichte können variieren



Weinwünsche gerne im Vorfeld bekanntgeben.

Alle Preise in € ohne Tip inkl. MwSt.

Wir akzeptieren Barzahlung, Maestro, Visa, Mastercard.

Vegetarier und Veganer – bitte im Vorfeld Bescheid geben.

Unsere Speisen sind mit den gesetzlich vorgeschriebenen Allergenen gekennzeichnet.
Bei Rückfragen stehen unsere Mitarbeiter jederzeit zu Ihrer Verfügung.

Glutenfreie Sojasauce servieren wir sehr gerne auf Anfrage.

Sharing Menü ab 10 Personen.

Gruppen: bis 28 Personen (1 große Tafel) bzw. bis 45 Personen (Galerie komplett).

Kontakt für Reservierung info@iki-restaurant.at oder telefonisch unter + 43 (0)5 0100 - 13600.

Menu 2018

Menüpreis pro Person
€ 42,00 (inkl. MwSt.)

Einzelne Gerichte können variieren



TAPAS

EDAMAME Sojabohnen | frischer Kren | Meersalz F

PONZU WAKAME
kleiner Seetangsalat | Gurke | Avocado | Miso FN

TOMATO CEVICHE
Eingelegte Paradeiser | Koriander | Jungzwiebel AFN

BABY SPINACH
Spinatsalat | Miso-Trüffel Dressing | Sesam AFN

WON TON
Gefüllte Teigtaschen | Garnele & Schwein | Ponzu ABCFN

SUSHI ROLLS

SPICY IKI ROLL
gebacken | Lachs Tartar & Chili-Mayo | Avocado | Kresse | Gurke ACDFMN

SURF & TURF ROLL
Garnelen Tempura | Rindscarpaccio | Avocado | Gurke | Trüffel-Mayo | Teriyaki Sauce ABCFMN

SAKATA ROLL
Gemüse Tempura | Avocado | Miso | Teriyaki Sauce AFMN

SPICY TUNA ROLL
Thunfisch Tartar | Chili-Mayo | Avocado | Gurke | Kresse ACDFMN

SPECIALS

CRISPY CALAMARI SALAD
Calamari gebacken | grüner Salat | Kosu-Mayo | Yuzu-Trüffel Vinaigrette ANFRC

TUNA TATAKI
Thunfisch mit Rettich | Limetten-Chili Vinaigrette ANF

NASU MISO
Gratinierte Melanzani | Sweet Miso | Bonitoflocken DFN

MAIN

BEEF & YUZU-CHIMICHURRI
kurz gebratenes Entrecôte | Yuzu-Chimichuri | Kräutersalat | Reis AFN

SAKE TERIYAKI
gegrilltes Lachsfilet | eingelegte Sesam-Gurken | Teriyaki Sauce | Reis ADFN

TORI KARAAGE
gebackenes Huhn | Cole Slaw | Chillimayo AFN

DESSERT

BEST OF IKI DESSERTS ACEFGH

= vegetarische Speisen A Glutenhaltiges Getreide D Fisch G Milch oder Laktose M Senf P Lupinen
 = vegane Speisen B Krebstiere E Erdnuss H Schalenfrüchte N Sesam R Weichtiere
 = scharf C Ei F Soja L Sellerie O Sulfite

Drinks

Menu 2018



Nachstehend finden Sie einen Auszug
aus unserer Getränkekarte.
Wir beraten Sie gerne.

APÉRITIF

YUZU SPRITZ Yuzu Frizzante Soda ○	€ 7.50
ROSE SPRITZ Lillet Rouge Fentimans Rose ○	€ 6.50
PINK GRAPEFRUIT SPRITZ Rosé Wein Grapefruit Soda ○	€ 6.50

PRICKELND

CREMANT DE LOIRE ○ Bouvet Ladubay	750ml	€35.00
PROSA ROSÉ ○ Meinklang	750ml	€32.00

WEISSWEIN

RIESLING STEINTERRASSEN 2016 ○ Weingut Petra Unger Furth bei Göttweig	750ml	€ 28.00
GRÜNER VELTLINER DAC RÖSCHITZ 2016 ○ Weingut Gruber Weinviertel	750ml	€ 25.00
GELBER MUSKATELLER 2016 ○ Weingut Gollenz Tieschen	750ml	€ 32.00
SAUVIGNON BLANC KITZECK 2016 ○ Weingut Wohlmuth Südsteiermark	750ml	€ 36.00

ROTWEIN

KÉFRANKOS BALF 2015 ○ Weingut Weninger Horitschon	750ml	€ 29.00
ZWEIGELT 2015 ○ Weingut Heinrich Gols	750ml	€ 32.00

COCKTAILS

KOBE MULE Sake Limette Ingwerlimonade	€ 9.50
PINK MOJITO Vodka Himbeeren Limette Chambord Likör Ginger Ale	€ 9.50
GIN & CUCUMBER Gin Gurke Tonic	€ 9.50
GINGER GIO Ingwer-Vodka Sake Tonic	€ 9.50

○ Sulfite