

IKI DINNER



SAKE TASTING

Entdecke die feine Kunst des Sake – ein Genuss, der dein Dinner perfekt ergänzt.

3 Sorten von Sake
€ 17 pro Person

IKI TO SHARE

Eine Auswahl an Small Plates, Rolls, Specials und Sweets kommen – wie bei Freunden zuhause – zum Teilen in die Tischmitte.

€ 59 pro Person



Gedeck € 3.50 pro Person



handmade
with love

STARTERS

DAIKON SALAD €7.00 ^{AEFN} 

Rettich | Umeboshi | Erdnüsse

EDAMAME €7.50 ^F 

Sojabohnen | Frischer Kren

GYOZA €8.50 ^{ACFLN} 

Tofu | Pilz-Sud | Sellerie-Katsuobushi

DIRTY FRIES €9.00 ^{ACDFGMN} 

Süßkartoffel | Parmesan | Japanische Mayonnaise |
Jalapenos | Furikake

SPINACH & TRUFFLE SALAD €9.00 ^{AFN} *

Babyspinatsalat | Miso-Trüffel Dressing | Sesam

SILKY TOFU €9.50 ^{AEFN} 

Reis | Gochujang | Erdnussbutter | Yuzu

NASU DENGAKU €9.50 ^{DFN} 

Melanzani | Sesam | Sweet Miso | Bonito

TORI KARAAGE €11.00 ^{ACFMN} 

3 Stk. Knuspriges Huhn | Chili-Mayonnaise | Daikon

TEMPURA €12.00 ^A 

Broccolini | Enoki | Calamansi

WAFU ROASTBEEF €18.00 ^{AF}

Beiried | Wasabi-Wurzel | Lauch | Dashi | Oroshi

SALMON SASHIMI €18.50 ^{ADF}

Eingelegte Zwiebel | Tare | Ikura

SUSHI ROLLS

KING OYSTER MUSHROOM ROLL €16.00 ^{AH}

Melanzani | Kräuterseitlinge | Avocado | Veganer Käse | Schnittlauch

SPICY IKI ROLL €16.50 ^{ACDFMN}

Gebacken | Lachstatar & Chili-Mayonnaise | Avocado | Gurke | Kresse

HONEY TUNA ROLL €17.50 ^{ABCD FMN}

Thunfisch Sashimi | Garnelen-Tempura | Avocado | Honig-Sesamsauce | Kresse

SURF & TURF ROLL €17.50 ^{ABCFM}

Garnelen-Tempura | Rindercarpaccio | Avocado | Gurke | Trüffel-Mayonnaise | Schnittlauch | Teriyaki Sauce

AKIRO HANDROLL €18.00 ^{ADFO}

Unagi | Lachs | Kanpyo | Gurke | Tobiko | Aal-Teriyaki

RAMEN

mit hausgemachten Nudeln

SHOYU GOMA RAMEN €16.00 ^{AFN}

Shoyu-Gemüsesuppe | Sojagranulat | Sesam | Pak Choi | Bambus | Sprossen | Karotten

SPICY TAN TAN RAMEN €17.00 ^{ACFLN}

Hühnerbrühe | Miso | Würziges Hühnerhackfleisch | Zuckerschoten | Ajitama | Nori

TONKOTSU RAMEN €18.00 ^{ACDFLR}

Tonkotsu-Fond | Chasu | Morcheln | Ajitama | Mayu | Nori

 vegetarisch

 vegan

 scharf

 extra scharf

 glutenfrei

* glutenfreie Option

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Ei

D Fisch

E Erdnuss

F Soja

G Milch inkl. Laktose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

MAINS

CRISPY GARLIC EGGPLANT €15.50 ^{AFN}

Shoyu | Babyspinat | Sesam | Reis | Frühlingszwiebel

CAESAR SALAD IKI STYLE €17.00 ^{ACDFGMNO *}

Maishuhn | Salatherzen | Wasabi-Dressing | Nori | Gurken |
Tomaten-Ceviche | Parmesan | Croutons

AHI TUNA KATSU €28.00 ^{ADFN}

Thunfisch | Panko | Ponzu | Oi Kimchi | Shiso

LOBSTER & BEEF €32.00 ^{BGO}

Hummer | Beiried | Sanso-Jus | Sriracha-Butter | Lotus

SIDES

Portion

SUSHI INGWER €3.00

Portion

AJITAMA €3.00 ^{ACF}

Portion

TERIYAKI-SAUCE €3.50 ^{AF} *

Portion

CHILI-MAYONNAISE €3.50 ^{ACFMN}

Portion

TRÜFFEL-MAYONNAISE €3.50 ^{ACFM}

Portion

RAMENNUDELN €3.50 ^A

Portion

REIS €4.00 ^N

Portion

MISO SOUP €4.50 ^{DF}

Seetang | Tofu | Jungzwiebel

SALATE €4.50 ^{ACDFMN}

Gurken-Tsukemono | Kräutersalat | Cole Slaw |
Oi Kimchi

KIMCHI €5.50 ^{AD}

Hausgemacht



SWEETS

BLACK POPPY NOODLES €9.50  
Reisnudeln | Mohn | Ananas-Kardamom-Sorbet

MOCHI ICE CREAM €9.50 ^{FG}  
3 Stk. | Mochi Ice Cream

BANOFFEE €11.00 ^{ACFG}
Schokolade | Dulce de Leche | Karamellkekse | Miso | Banane

BEST OF IKI DESSERT €16.00 ^{ACFGO} 
Dessertvariation für Zwei

IKI GUTSCHEIN

Du suchst ein passendes Geschenk für Familie, Freunde, Kolleg:innen oder willst einfach so Freude bereiten?! Dann überrasche mit einem IKI Gutschein Deiner Wahl.

BUBBLES

0.1l

AWAYUKI 淡雪 SPARKLING SAKE €6.50

NULL BOCK NULL ALKOHOL alkoholfrei[○] €6.50

Weingut Schwarzböck

PASSION ZERO alkoholfrei[○] €7.50

Maracuja | Null Bock Null

MANDARIN AFFAIR[○] €7.50

Mandarine | Prosecco

MUSKATELLER FRIZZANTE[○] €7.50

Weingut Hess

CRÉMANT BRUT ROSÉ[○] €7.50

Bouvet-Ladubay

LES SENTIERS BRUT CHAMPAGNER[○] €11.00

Domaine des Arondes

IKI SPRITZ

0.25l

PINKY LEMONADE alkoholfrei €7.50

Lychee | Yuzu | Grenadine | Sprite

APEROL VENEZIANO[○] €9.00

Prosecco | Aperol | Soda

SARTI SPRITZ[○] €10.00

Sarti | Prosecco | Soda

YUZU SPRITZ[○] €10.00

Prosecco | Yuzu Sake | Soda

UMESHU CAMPARI SPRITZ[○] €11.00

Pflaumenlikör | Campari | Soda

PORNSTAR SPRITZ[○] €11.00

Prosecco | Passoã | Maracuja | Limette

DE

HOMEMADE LEMONADES

0.25l/0.5l €4.00/€7.00

INGWER ZITRONE €4.00/€7.00

BROMBEERE LYCHEE €4.00/€7.00

GUAVE PAPAYA ICED TEA €4.00/€7.00

KOMBUCHA €4.00/€7.00

SEASONAL LEMONADE €4.00/€7.00

NON ALCOHOLIC

SODA 0.25l/0.5l €2.30/€4.40 Jugendgetränk

SODA 0.25l/0.5l €3.10/€5.20 Jugendgetränk
Himbeere | Holunder | Zitrone

RAMUNE 0.2l €3.90
original | strawberry | melon | orange | yuzu

FRITZ-KOLA ORIGINAL 0.33l €4.60

FRITZ-KOLA SUPER ZERO 0.33l €4.60

VÖSLAUER STILL 0.33l/0.75l €3.60/€6.70

VÖSLAUER PRICKELND 0.33l/0.75l €3.60/€6.70

SAKE 酒

KAMOIZUMI “Summer Snow” にごり吟醸 0.05l/0.18l €6.00/€18.00
Junmai

KAMOIZUMI SHUSEN “Three Dots” 賀茂泉 0.05l/0.18l €6.00/€18.00
Junmai Ginjo

MASUMI SHIRO SAKE MATINEE 白妙 0.05l/0.18l €6.00/€18.00
Junmai Ginjo

BIJOFU 美丈夫 0.05l/0.18l €6.50/€19.00
Tokubetsu Junmai

DREAMY CLOUDS 李白 0.05l/0.18l €7.00/€20.00
Tokubetsu Junmai

YUZU | SWEET 福寿 0.05l €7.00
Fukuju

WINES BY GLASS

0.125l

BLAUFRÄNKISCH ROSÉ 2025 [○] €5.50

Weingut Pia Strehn

CHARDONNAY 2025 *Bio* [○] €6.50

Weingut Hess

WIENER GEMISCHTER SATZ OBERLAA DAC 2025 *Bio* [○] €6.50

Demeterweingut Zahel

SAUVIGNON BLANC SANDSTEIN 2024 *Bio* [○] €7.00

Weingut Sommer

GRÜNER VELTLINER

RIED HOHER RAIN KREMSTAL DAC 2025 *Bio* [○] €7.00

Bioweingut Geyrhof

GELBER MUSKATELLER STEIERMARK 2025 [○] €7.50

Weingut Sommer

GEMISCHTER SATZ KOREAA 2024 *Bio* [○] €7.50

Weingut Judith Beck

ZWEIGELT 2022 (ROT) *Bio* [○] €5.50

Weingut Martin Pasler

BLAUFRÄNKISCH OGGAU JOHANNESHÖHE 2023 (ROT) *Bio* [○] €7.50

Weingut Georg Prieler

NORALBA RIOJA CRIANZA 2022 (ROT) [○] €7.50

Castillo de Mendoza

BEER

OTTAKRINGER SPEZIAL ^A 0.3l €5.00

vom Fass

OTTAKRINGER SPEZIAL ^A 0.5l €6.50

vom Fass

ASAHI SUPER DRY ^A 0.33l €5.00

KIRIN ICHIBAN ^A 0.33l €5.00

DIE WEISSE ^A 0.5l €7.00

KIRIN ICHIBAN *alkoholfrei* ^A 0.33l €4.50

COCKTAILS

MISO MULE *alkoholfrei*^{FO} €8.00

Ginger Beer | Miso | Yuzu | Verjus

AVERNA SOUR IKI STYLE ° €10.00

Averna | Maracuja | Ingwer-Zitrone

SAKEPOLITAN ° €11.00

Sake | Cranberry | Holunder | Triple Sec | Limette

LYCHEE GIMLET ° €11.00

Lycheelikör | Gin | Limette

COCKTAIL OF THE DAY ° €12.00

DIGESTIF

2cl

GRAPPA MORBIDA €5.00

Destillerie Poli

ZIRBE €5.50

Brennerei Guglhof

HASELNUSS €5.50

Weingut Hagn

ALTE ZWETSCHKE €6.00

Manufaktur Göllles

ROTE WILLIAMS €9.00

Qualitätsbrennerei Reisetbauer

HIBIKI €10.00

Suntory

TEA *by Demmer*
€4.50

GRÜNER JASMIN

GUAVE PAPAYA

SENGHA GRÜNTEE

JAPANISCHE KIRSCH

MINZE-INGWER TEE *hausgemacht*

PORT. ZITRONE 2cl €0.80

COFFEE *by Caffè vom See*

ESPRESSO €3.30

VERLÄNGERTER €3.50

ESPRESSO MACCHIATO ^G €3.60

CAPPUCCINO ^G €4.60

DOPPIO €5.40

FLAT WHITE ^G €5.50

ICED NISEGATO ^G €6.50

PORT. MILCH/ALTERNATIVE ^{FGH} 4cl €1.20

Alle Kaffees sind auch als koffeinfreie Variante, mit laktosefreier Milch oder pflanzlicher Milchalternative erhältlich.

Für Wasser-Service verrechnen wir €1.00.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Wir akzeptieren Bar- und Kartenzahlung.



 @IKI.Restaurant

 @iki.restaurant

 iki-restaurant.at