

IKI to share



IKI
粋



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 2016 / 2017

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

PIMIENTOS DE PADRON

grüne Paprikaschoten | Meersalz

GREEN PAPAYA

grüne Papaya | Limetten-Chili Dressing | Erdnuss | Koriander ADEFN

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

GREEN ROLL

eingelegerter Kürbis & Rettich | Avocado | Salat | Kresse | IKI Spezial Sauce ACFMN

SPICY TUNA ROLL

Thunfisch Tartar | Chili-Mayo | Avocado | Gurke | Kresse ACDFMN

SPECIALS

CRISPY CALAMARI SALAD

Calamari gebacken | grüner Salat | Koschu-Mayo | Yuzu-Trüffel Vinaigrette ANFR

TUNA TATAKI

Thunfisch mit Rettich | Limetten-Chili Vinaigrette ANF

MAIN

BEEF & YUZU-CHIMICHURRI

kurz gebratenes Entrecôte | Yuzu-Chimichuri | Kräutersalat | Reis AFN

SAKE TERIYAKI

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

MISO DUCK

knusprige Ente | Miso | Sojasprossen | Reis AFN

DESSERT

BEST OF IKI DESSERTS ACGFNP

Yuzu Crème Brûlée | Lemon Raspberry Trifle | Mochi Icecream

= 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

handmade
with love

Drinks

Menu 2016 / 2017

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



APERITIF

YUZU SPRITZ Yuzu Frizzante Soda ○	€ 5.10
ROSE SPRITZ Lillet Rouge Fentimans Rose ○	€ 4.10

PRICKELND

SCHAUER BRUT RIESLING SEKT 2014 ○	750ml	€ 38.00
Weingut Schauer Südsteiermark		

WEISSWEIN

RIESLING FUCHSENTANZ 2015 ○	750ml	€ 24.00
Weingut Diwald Wagram <i>BIO</i>		
WEISSBURGUNDER 2014 ○	750ml	€ 29.00
Herrenhof Lamprecht Südoststeiermark		
SAUVIGNON BLANC SCHIEFERGESTEIN 2015 ○	750ml	€ 32.00
Weingut Schauer Südsteiermark		

ROTWEIN

EISENBERG DAC BLAUFRÄNKISCH PUR 2013 ○	750ml	€ 21.00
Schützenhof Südbgld.		
ZWEIGELT 2015 ○	750ml	€ 21.50
Weingut Lehner Neusiedlersee		

COCKTAILS

KOBE MULE	€ 8.50
Sake Limette Ingwerlimonade	
KUMQUAT MOJITO	€ 8.50
Bacardi carta blanca Limette Minze Kumquats	
GIN & CUCUMBER	€ 8.50
Gin Gurke Tonic	

○ Sulfit

粋 handmade
with love