

# IKI to share



IKI  
粋



粋 handmade  
with love

# 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](mailto: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

eingeleger 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

<b>YUZU SPRITZ</b> Yuzu   Frizzante   Soda ○	€ 5.10
<b>ROSE SPRITZ</b> Lillet Rouge   Fentimans Rose ○	€ 4.10

### PRICKELND

<b>SCHAUER BRUT RIESLING SEKT 2014</b> ○	750ml	€ 38.00
Weingut Schauer   Südsteiermark		

### WEISSWEIN

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

### ROTWEIN

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

### COCKTAILS

<b>KOBE MULE</b>	€ 8.50
Sake   Limette   Ingwerlimonade	
<b>KUMQUAT MOJITO</b>	€ 8.50
Bacardi carta blanca   Limette   Minze   Kumquats	
<b>GIN &amp; CUCUMBER</b>	€ 8.50
Gin   Gurke   Tonic	

○ Sulfit

粋 handmade  
with love