

OMAKASE

Chef's Choice

Von 11. September – 13. Oktober, ab 17:30 Uhr

Tasting Menü **ab 2 Personen**, zum Teilen –
alle Gerichte werden in der Mitte eingestellt.
Weinbegleitung ist nicht im Preis inkludiert.

Spinach & Truffle AFN

Babyspinatsalat | Miso-Trüffel Dressing | Sesam € 6.50
Grüner Veltliner 2015, Machherndl 1/8 € 5.70

Tuna Tartar ADFMN

Avocado | Kräutersalat € 17.50

Yakitori ACFMN

Spieße mit Hühnerhaut, Fleischbällchen, Hühnerfleisch (je 2 Stk.) | Spicy Teriyaki | Jungzwiebel € 8.50
Grüner Veltliner 2015, Hollenburger Dement 1/8 € 4.00

Nasu Miso DFN

Melanzani | Miso Sauce | Bonitoflocken € 9.50
Rosé de Cabernet 2016, Zillinger 1/8 € 4.10

Spider Roll ABCDFMN

Softshellcrab | Avocado | Gurke | Tobikko | Rettich | Chili Mayo € 14.50

Gebratene Goldbrasse ADFN

Sour Dashi | Ponzuzwiebel | eingelegte Gurken | Reis € 13.50
Sauvignon Blanc 2016, Schauer 1/8 € 5.40

Best of IKI Dessert ACEGN

€ 11.00

Preis pro Person € 38.50

Omakase bedeutet auf Japanisch „Chef's Choice“.
Portionsgrößen & Anzahl der Teller werden je nach Personenanzahl angepasst.
Jede Speise kann auch einzeln bestellt werden.