

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 2017/2018



**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}

BRUSSEL SPROUTS
knusprige Kohlsprossen | Limette | Erdnüsse | Koriander ^{ADEFN}

BABY SPINACH
Spinatsalat | Miso-Trüffel Dressing | Sesam ^{AFN}

PIEMENTOS DE PADRON
grüne Paprikaschoten mit Meersalz ^{AFN}

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}

CRISPY GARDEN ROLL
gebacken | grüner Spargel | Cream Cheese | Avocado | Tamago ^{ACFN}

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

SPECIALS

CRISPY CALAMARI SALAD
Calamari gebacken | grüner Salat | Koschu-Mayo | Yuzu-Trüffel Vinaigrette ^{ANFRC}

TUNA TATAKI
Thunfisch mit Rettich | Limetten-Chili Vinaigrette ^{ANF}

DORADEN CARPACCIO
Yuzu-Honig Dressing | Kräutersalat | Mohn | Schnittlauch ^{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 | Krautsalat | 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 2017/2018

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



APÉRITIF

YUZU SPRITZ Yuzu Frizzante Soda ○	€ 5.10
ROSE SPRITZ Lillet Rouge Fentimans Rose ○	€ 4.50
PINK GRAPEFRUIT SPRITZ Rosé Wein Grapefruit Soda ○	€ 4.50

PRICKELND

ROSÉ BRUT ○ Bouvet Ladubay	750ml	€29.00
--------------------------------------	-------	--------

WEISSWEIN

RIESLING FUCHSENTANZ 2016 ○ Weingut Diwald Wagram	750ml	€ 26.00
GRÜNER VELTLINER DAC RÖSCHITZ 2016 ○ Weingut Gruber Weinviertel	750ml	€ 24.00
THEODORA WEISS 2014 ○ Weingut Gut Oggau Neusiedlersee	750ml	€ 40.00
SAUVIGNON BLANC KITZECK 2016 ○ Weingut Wohlmuth Südsteiermark	750ml	€ 36.00

ROTWEIN

BLAUFRÄNKISCH KÉKFRANKOS BALF 2015 ○ Weingut Weninger Mittelburgenland	750ml	€ 26.00
ZWEIGELT 2015 ○ Weingut Lehner Neusiedlersee	750ml	€ 21.50

COCKTAILS

KOBE MULE Sake Limette Ingwerlimonade	€ 8.50
PINK MOJITO Vodka Himbeeren Limette Chambord Likör Ginger Ale	€ 8.50
GIN & CUCUMBER Gin Gurke Tonic	€ 8.50

○ Sulfite