



**„ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS,
GENIESSEN IST EINE KUNST.“**

François de La Rochefoucauld

Herzlich Willkommen im SHIKI Leipzig, der ersten Adresse für Sushi und japanische Spezialitäten in der Region!

Wir laden Sie ein, sich von den außergewöhnlichen Kreationen unserer Küchenchefs und Sushi-Meister verführen zu lassen.

Ganz traditionell servieren wir Ihnen Sushi und Sashimi mit Wasabi, Ingwer und Sojasoße. Grill-Liebhaber ermutigen wir, vom original japanischen Robata-Grill zu probieren. Sein großes Geheimnis ist die spezielle Kohle, die nur wenig Rauch bildet, aber mit Temperaturen von bis zu 1.000 Grad heißer ist als jede andere.

Doch selbst mit so viel Feuer unter dem Rost gilt Robata als besonders sanfter Grill. Die Hitze bleibt in der speziellen Kohle länger gespeichert, die schonend gegrillten Speisen entwickeln unwiderstehliche Aromen und bleiben innen schön saftig.

Grundsätzlich verwenden wir täglich frische Produkte und sind stolz, Ihnen diese aus allen Teilen der Welt bieten zu können!

Ob es nun unser Rinderfilet aus Neuseeland, Lachs aus Schottland oder Thunfisch aus dem Pazifik ist. Zudem bereiten wir auch nur auf Bestellung zu, um Ihnen die beste Qualität bieten zu können.

Nehmen Sie Platz an unseren stilvollen Tischen oder direkt an der Sushi- und Sake-Bar! Hier können Sie auch die atemberaubende Sushi- und Sashimi-Zubereitung unserer Sushi-Meister betrachten oder einen Blick in unsere hochmoderne Küche werfen. Weiterhin sehen Sie hier bekannte Sake-Kollektionen und importierte frische Meeresfrüchte aus Japan sowie gegrilltes Wagyu-Beef und Angus-Steak auf unserem einzigartigen Robata-Grill zubereitet.

Mit der großen Leidenschaft von mehr als zehn Spitzenköchen ist jedes Gericht ein Kunstwerk, das den puren japanischen Geschmack ausdrückt!

Das Team vom SHIKI Leipzig wünscht Ihnen
Guten Appetit!



SOUP

SHIITAKE SOUP^{A, F} 10,00

Misopaste, Pilze, Seidentofu, Frühlingzwiebeln
Miso, mushrooms, silken tofu, spring onions

FISH SOUP^B 15,00

Kabeljau, Jakobsmuschel, Fischbrühe
Cod, scallops, fish broth



GREENS AND SALAD

EDAMAME^E 7,00

Gedämpfte japanische grüne Bohnen, Meersalz
Japanese steamed green beans, sea salt

KIM CHI^{A, 1} 8,00

Eingelegter scharfer Chinakohl
Pickled spicy Chinese cabbage

AUBERGINE MISO^{D, F} 9,00

Gegrillte karamellisierte Aubergine, Nüsse, Miso
Grilled caramelized eggplant, nuts, miso

GRÜNER SPARGEL^{E, K} 10,00

Grüner Spargel vom Robata-Grill, Ponzu,
Nussbutter, Sesam-Panko-Tempuraflocken
Green asparagus from robata grill, ponzu,
nut butter, sesame panko tempura flakes

ROBATA BROCCOLI^{D,F} 10,00

Wilder Broccoli vom Robata-Grill, Teriyaki, Bonito
Wild broccoli from the robata grill, teriyaki, bonito

ENTE POMELO SALAT^{E,H,F,I} 13,00

Knusprige Ente, Salat, Kräuter, Mango, Erdnüsse
Crispy duck, salad, herbs, mango, peanuts

OCTOPUS CEVICHE^{D,G,F} 17,00

Gegrillter Oktopus, Tomaten, Schalotten, Avocado,
Shishito, Soja-Ponzusauce
Grilled octopus, tomatoes, shallots, avocado,
shishito, soy ponzu sauce



APPETIZER

TACOS^{D,E,F,K} (2 Stück) 10,00

Ente, Lachs Tatar, Guacamole, Tobiko,
Koriander, Minze, Wasabi-Panko-Tempuraflocken
Duck, salmon, guacamole, tobiko,
coriander, mint, wasabi crunch

AGEDASHI TOFU^{D,F} 8,00

Tofu-Tempura, Bonitoflocken, Mirin-Sojasauce,
Lauch, Ingwer
Tofu tempura, bonito flakes, mirin soy sauce,
leek, ginger

GYOZA CHICKEN^{B,D,N} 10,00

Gebrautes Maishähnchen, Gemüse, Ponzusauce
Fried corn chicken, vegetables, ponzu sauce

UNAGI BEEF TATAR^{D,F,K,N} 15,00

French Toast, Butter, Unagi, Schalotten,
Sesam, Kaviarperlen, Trüffel
French toast, butter, unagi, shallots,
sesame, caviar pearls, truffle

YAKITORY CHICKEN^{F,A,C} 12,00

Grillhähnchen-Spieß, Sojasauce, Lauch, Teriyakisauce
Grilled chicken skewers, soy sauce, leek, teriyaki sauce

CRAZY TUNA^{D,F,G} 16,00

Flambierter Thunfisch, Trüffelöl, Schalotten,
Tokorashi, Ponzu-Tobiko
Flambéed tuna, truffle oil, shallots, tokorashi, pozu tobiko

BEEF TATAKI^{F,G} 19,00

Flambiertes Rind-Sashimi, Frühlingszwiebel,
Kresse-Trüffelöl-Ponzu-Nussbutter-Sauce
Flambéed beef-sashimi, spring onions,
cress truffle oil ponzu nut butter sauce

SALMON TATAKI^{D,K} 15,00

Geschnittener Lachs, Sesam, Passionsfrucht,
eingelegtes Gemüse
Sliced salmon, sesame, passion fruit,
pickled vegetables

TORO TATAR^{C,D,K} 15,00

Thunfischtatar, Avocado, Sesam,
Brioche-Chips, Kaviar-Perlen
Tuna tartare, avocado, sesame,
brioche chips, caviar pearls

YELLOWTAIL TATAKI^{D,F,G} 16,00

Gelbschwanz-Makrele, Miso-Karamell,
Yuzu-Kizami, Daidai-Sojasauce
Yellow tail mackerel, miso caramel,
yuzu kizami, daidai soy sauce

SECRETO DE IBÉRICO^{E,F,K} 21,00

Imperium Iberico, Nuss-Panko-Tempuraflocken, Lauch,
fermentierte Silberzwiebeln
Imperium Iberico, nuts panko tempura flakes, leeks,
fermented silver onions

SEARED SCALLOPS^{C,F,N} 19,00

Gegrillte Jakobsmuscheln, Kartoffelpüree
Miso-Parmesan-Tempuraflocken, Kaviar
Grilled scallops, mashed potatoes,
miso parmesan tempura flakes, caviar

RIB EYE BEEF GYOZA^{B, D, N} 13,00

Premium Rib-Eye Füllung, Gemüse,
süß-saure Dashi-Miso-Hollandaise

Premium rib eye filling, vegetables,
sweet and sour dashi miso hollandaise

CHICKEN KARAGE^{F, A, C} 13,00

Knuspriges Maishähnchen, Sake, Sojasauce, Chili-Mayo-Sauce

Crispy corn chicken, sake, soy sauce, chili mayo

SCAMPI TEMPURA^{B, A, C, D} 18,00

Wildgarnelen-Tempura, Tobiko, Chili-Mayo-Sauce

Wild prawns tempura, tobiko, chili mayo



MAIN DISHES

FILET BINCHÖTAN^D

Rinderfilet von bester Qualität
vom Holzkohlegegrill inklusive Beilagen – zum Tagespreis

Top quality beef fillet from the charcoal grill
including side dishes – for the price of the day

LACKIERTE ENTE^{E, F, K} 28,00

Knusprige Ente über Binchōtan-Holzkohle gegrillt,
eingelegtes Gemüse, Kräuter

Crispy duck grilled over binchotan charcoal,
pickled vegetables, herbs

COD & SCALLOP^{D, G, N} 29,00

Jakobsmuschel vom Robata-Grill, Kabeljau,
Kräuter, Knoblauch-Hummersauce

Scallop from robata grill, cod, herbs, garlic lobster sauce

ROBATA LUXURY^{D, B, N, G} (für 1 Person) 45,00

Die besten Fisch-, Fleisch- und Meeresfrüchte-Spezialitäten
inklusive Beilagen, zusammengestellt vom Küchenchef

The best fish, meat and seafood specialties
including side dishes, arranged by the chef



SIDE DISHES

 **JASMINREIS** 4,00
Jasmine Rice

 **SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES** 7,00
Sweet potato fries

 **GEBRATENES FRANZÖSISCHES BROT** 10,00
Fried french bread



SASHIMI

6 Stück

LACHS SASHIMI ^D 16,00

TUNA SASHIMI ^D 18,00

O-CHUTORO SASHIMI ^D 22,00

MORIAWASE SASHIMI ^D (für 2 Personen)

Sashimi-Zusammenstellung nach bester Wahl
des Sushi-Chefs, gern nach Ihren Wünschen.

Preis nach Zusammenstellung.

Sashimi assortment of the sushi chef's
best choice, according to your wishes, if you like.

Price is based upon your selection.



NIGIRI SHIKI STYLE

2 Stück

O-TORO^{D,N} Thunfischbauch-Tatar, Trüffel 13,00

HOTATEGAI^{D,N} Flambiertes Jakobsmuschel-Tatar, Kaviar 11,00

SAKE^{D,N} Lachs 7,00

TUNA^{D,N} Thunfisch 9,00

NIGIRI ART^{D,N} (6 Stück) Verschiedene Nigiri 25,00



INSIDE OUT ROLL

8 Stück mit Avocado, Gurke, Frischkäse



GREEN VEGGIE^K 13,00

Schwarzwurzel, grüner Spargel, Gurke, Avocado, Sesam
Black salsify, green asparagus, cucumber, avocado, sesame

SEXY TUNA ROLL^{B,D,G,K} (6 Stück) 14,00

Butterkrebis-Tempura, Thunfisch-Tatar,
Gurke, Mango, Sesam, Tobiko

6 p. soft-shell crab tempura, tuna tartare,
cucumber, mango, sesame, tobiko

CRUNCHY TOBIKO^{B,D,G,F} (6 Stück) 14,00

Tempura-Sushi, Avocado, Krebs-Surimi,
Wasabi-Mayo-Sauce

6p. tempura sushi, avocado, crab surimi,
wasabi mayo

GEISHA ROLL^{D, E, F, K} 15,00

Lachsmantel, Avocado, Gurke, Tobiko,
Sesam-Wasabi-Panko-Tempuraflocken

Salmon coat, avocado, cucumber, tobiko,
sesame wasabi panko tempura flakes

TUNA QUEEN ROLL^{D, E, F, K} 16,00

Thunfisch-Topping, Avocado, Gurken,
Tobiko, Sesam

Tuna topping, avocado, cucumber,
tobiko, sesame

TEMPURA AVOCADO^{B, E, F, K} 14,00

Wildgarnelen-Tempura, Avocado, Tobiko, Sesam

Wild shrimp tempura, avocado, tobiko, sesame

SALMON UNAGI^{C, D, G, K} 16,00

Flambierter Lachs, Aal, Avocado,
Gurke, Tobiko-Sesam

Flambeéd salmon, eel, avocado,
cucumber, tobiko sesame

BLACK & WHITE^{F, G, K} 19,00

Flambiertes Rindfleisch, Wildgarnelen-Tempura,
Avocado, Sesam, Trüffel

Flambeéd beef, wild shrimp tempura,
avocado, sesame, truffle

SHIKI PREMIUM ROLL^{C, D, G, K} 21,00

Komposition aus verschiedenen Fischen,
vom Sushimeister zubereitet

Composition of fish made by the sushi master

SHIKI BEEF ROLL^{B, D, K} 20,00

Flambiertes Rinderfilet, Spargel, Schwarzwurzel,
Avocado, Sesam, Trüffel

Flambeéd beef fillet, asparagus, black salsify,
avocado, sesame, truffle

OMAKASE-MENÜ 35,00

Sashimi- und Sushi-Spezialitäten,
zusammengestellt von unserem Sushi-Meister

Variation of our sashimi and sushi specialities by the sushi chef



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE^G 8,00

Mit Limetten-Zitronengras-Geschmack

Lime and lemon grass flavored

MOCHI EISCREME^G 9,00

Reiskuchen mit Eisfüllung, Obst der Saison

Rice cake with ice cream filling, seasonal fruit



FRÜCHTESORBET^G 10,00

Zwei verschiedene Sorten

Two different types of fruit sorbet

Alle Speisen werden ohne Geschmacksverstärker zubereitet.

Allergene

^A glutenhaltig ^B Krebstiere ^C Eier und Eierzeugnisse ^D Fisch und Fischerzeugnisse
^E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse ^F Soja und Sojaerzeugnisse ^G Milch und Milcherzeugnisse
^H Schalenobst (Nüsse) ^I Sellerie und Sellerieerzeugnisse ^J Senf und Senferzeugnisse
^K Sesamsamen ^L Schwefeldioxid und Sulfide ^M Lupinen ^N Weichtiere (Schnecken, Muscheln,
Kalmare, Austern)

Zusatzstoffe – Speisen

¹ Konservierungsstoffe ² Farbstoff ³ Antioxidationsmittel ⁴ Süßungsmittel Saccharin
⁵ Süßungsmittel Cyclamat ⁶ Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
⁷ Süßungsmittel Acesulfam ⁸ Phosphat ⁹ geschwefelt ¹⁰ chininhaltig ¹¹ koffeinhaltig
¹² geschwärzt ¹³ gewachst