



**「食べたり飲んだりしない人はいない。
しかし、味覚を持つ人はほんのわずかで
感謝する。」**

„Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt,
aber nur wenige, die den Geschmack
zu schätzen wissen.“

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 Sojasauce. 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!



APÉRITIF/PRE-DINNER

LILLET WILD BERRY^{A, F} 11,90

Lillet Blanc, Crémant, Beeren

MANGO PASSION FRUIT MARGARITA^B (alkoholfrei) 11,50

Passionsfrucht, Rosmarinsirup, Limette, Soda

SHIKI RED LEAF SPRIZZ¹¹ 9,50

Papaya-Mango-Kardamom-Püree, Aperol,
Yuzushu Azuma, frischer Zitronensaft,
Scavi & Ray Prosecco, Shiso-Blatt

SHIKI TESTAROSSA¹¹ 10,50

Crémant, Himbeerpüree, Ingwerlikör

CUCUMBER SAKE-TINI¹¹ 9,90

Sake, Gurke, Limette, Holunder

PLUM SPRITZER¹¹ 9,90

Pflaumenwein, Nigori Ume Sake, Soda

CRÉMANT DE LOIRE BOUVET ROSÉ (0,1 l) 10,00

Flaschengärung, feine Frucht mit Anklängen
von Himbeeren, dezenten Preiselbeeren
und einem Hauch von Zitrusfrucht
und frischem Brot

MOËT & CHANDON IMPERIAL (0,2 l Flasche) 45,00

Komponenten von exotischen Früchten,
weißem Pfirsich mit zarten Nuancen
von süßer Brioche

NINKI „SPARKLING JUNMAI GINJO“ (0,3 l Flasche) 39,00

Fukushima Präfektur
Fruchtig und leicht, Flaschengärung

HANAMI¹¹ 15,00

Shiki HM Shiso Gin, Kirschblüte,
Litschi, Zitrone, Yasmin

MIDORI¹¹ 15,00

Sake, Gurke, Genmaicha,
Yuzu, Ponzu

TIGER MILK¹¹ 13,90

Sake, Matcha, Nigori Sake,
Limette Shiki HM Padansirup,
Sparkling Sake

THAI BASIL SMASH¹¹ 13,90

Shiki HM Thai Basil Gin, Yuzu,
Mandel, Aloe-Vera

TOM KA MULE¹¹ 13,50

Shiki HM Tom Ka Mix, Kalamansi,
Ginger Ale, Limette



SOUP



SHIITAKE SOUP^{A, F} 9,00

Misopaste, Enoki-Pilze, Seidentofu, Seetang, Frühlingszwiebeln

Miso, Enoki mushrooms, silken tofu, seaweed, spring onions

FISH SOUP^{B, D, N} 13,00

Edelfischsuppe mit exotischen Gewürzen

Fine fish soup with exotic spices

LOBSTER SOUP^{B, G, I} 16,00

Verfeinerter Hummer in leckerer Brühe, See-Algen

Refined lobster in delicious broth, sea algae



SALAD

ENTE POMELO SALAT^{A, E, H, F, I} 14,90

Knusprige Ente, Pomelo, Salat, Kräuter, Mango, Erdnüsse

Crispy duck, pomelo, salad, herbs, mango, peanuts

GARNELEN PAPAYA SALAT^{A, B, D, E} 15,00

Garnelen, grüne Papaya, Karotten, Kräuter,

Nüsse, Limetten-Dressing

Shrimp, green papaya, carrots, herbs, nuts, lime dressing

THUNFISCH GLASNUDEL SALAT^{D, E, K} 16,00

Gebratene Thunfischwürfel, Glasnudeln, Salat,

Nüsse, Tom-Yum-Sauce

Fried tuna cubes, glass noodles, salad, nuts, tom yum sauce

GARNELEN SALAT^{D, E, K} 16,50

Gegrillte Garnelen mit Pilzen, Tomaten, Salat der Saison,

Focaccia-Crunch, Ponzu-Sauce

Grilled shrimp with mushrooms, tomatoes, seasonal salad,
focaccia crunch, ponzu sauce



VEGETABLES



KIMCHI^{1, 2} 7,00

Scharf eingelegter Chinakohl

Spicy pickled Chinese cabbage



EDAMAME 7,00

Gedämpfte japanische grüne Bohnen, Meersalz, Togarashi

Japanese steamed green beans, sea salt, togarashi



GRÜNER SPARGEL^{C, E, F} 12,00

Grüner Spargel vom Robata-Grill, Ponzu,
Nussbutter, Miso-Hollandaise

Green asparagus from robata grill, ponzu,
nut butter, miso hollandaise



BUTTERY BROCCOLI^F 12,00

Wilder Broccoli vom Robata-Grill, Miso

Wild broccoli from the robata grill, miso



AUBERGINE MISO^{E, F} 11,50

Gegrillte karamellisierte Aubergine, Miso, Nüsse

Grilled caramelized eggplant, miso, nuts



BUDDA DELIGHT^{E, F} 15,00

Gebratenes Gemüse, Pilze, Hon-Tsuyu-Buttersauce

Fried vegetables, mushrooms, Hon Tsuyu butter sauce



SIDE DISHES



CHAHAN REIS MIT EI UND ZWIEBELN^{C, F} 9,50

Fried sushi rice with egg and onion



SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES 9,90

Sweet potato fries



UDON CARBONARA^{C, G} 15,00

Japanische Nudeln, Parmesan, Gemüse

Japanese noodles, parmesan, vegetables



APPETIZER

OSAKA AUSTERN^{F, N} (zum Tagespreis)

FrISChe Austern, lila Schalotten-Ponzu

Fresh oysters, purple shallot ponzu – for the price of the day

TACOS^{A, D, E, F, K} (2 Stück) 12,00

Lachs-Tatar, Thunfisch-Tatar, Kräuter,
Guacamole, Tobiko

Salmon tartare, tuna tartare, herbs,
guacamole, tobiko

SALMON STEAK & CRÉMANT CAVIAR^{A, C, D, F, G, K} 16,00

Lachssteak, Crémant Rosé, AKI Kaviar-Schaum

Salmon steak, Crémant Rosé, AKI caviar foam

SALMON NO TATAKI^{D, F, G} 15,00

Leicht gebratener Lachs, Sesam, Nussbutter

Lightly fried salmon, sesame, nut butter

TUNA AHI POKE ^{A, C, D, G, F, K} 17,00

Thunfischwürfel, Tomaten, Avocado, Koriander,
Ponzu, Reis-Chip

Tuna cubes, tomatoes, avocado, coriander,
ponzu, rice chip

OCTOPUS CEVICHE ^{D, E, K, N} 19,00

Gegrillter Oktopus, Tomaten, Schalotten,
Avocado, Shishito, Chili, Sojasauce-Dressing

Grilled octopus, tomatoes, shallots,
avocado, shishito, chili, soy sauce dressing

CLASSIC GYOZA ^{A, H, I, B, D, N} 12,00

Teigtaschen mit Maishähnchen-Füllung,
Gemüse, Ponzu-Sauce

Dumplings filled with corn-fed chicken,
vegetables, ponzu sauce

SHUMAI ^{B, D, F} 16,00

Gedämpfte Wan Tan, Gemüse, Garnelen,
Hummer-Tatar, Kaviar

Steamed wonton, vegetables, shrimp,
lobster tartare, caviar

CHICKEN KATSU ^G 14,00

Knuspriges Maishähnchenfleisch,
Pankopanierung, Parmesan, Aprikosen-Miso

Crispy corn-fed chicken, panko breading,
Parmesan cheese, apricot miso

SMOKED BABY RIBS ^{C, E, F} 18,00

Schweinerippchen, Umami-Geschmack,
fermentierte Ananas

Pork ribs, umami flavor, fermented pineapple

LACKIERTER OKTOPUS ^{F, K, N} 21,50

Oktopus vom Robata-Grill, Wasabi-Crunch, Salate

Octopus from robata grill, wasabi crunch, salads



TEMPURA

TEMPURA GEMÜSE^{G, F} 15,00

Gemischtes Gemüse-Tempura, Chili-Mayo-Sauce

Mixed vegetable tempura, chili mayo

ROCK SHRIMP WITH PONZU^{B, A, C, D, G} 19,00

Wildgarnelen-Tempura, Tobiko, Parmesan,
Chili-Mayo-Sauce

Wild prawn tempura, tobiko, Parmesan,
chili mayo

CRISPY SOFT SHELL^{A, B, C, D, G} 17,00

Butterkrebs im Tempurateigmantel,
Avocado, Tobiko, Eigelb

Soft-shell crab in tempura batter,
avocado, tobiko, egg yolk

WANTAN TSUKI^{A, B, D, F, K, N} 12,00

Knusprige Meeresfrüchte, Gemüse,
Ingwer-Chili-Mayo

Crispy seafood, vegetables,
ginger-chili mayo



CHEF'S RECOMMENDATION

UNAGI SALMON TEMPURA ROLL ^{B, D, G, F} 17,00

Gebackene Sushi mit Lachs, Aal, Frischkäse, Avocado

Baked sushi with salmon, eel, cream cheese, avocado

WAGYU FOCACCIA ^{C, E, F} 18,00

Japanisches Rinderhackfleisch, schwarzer Knoblauch,
Umeshu-Pflaume, Kräuter

Japanese ground beef, black garlic, umeshu plum, herbs

GYOZA WAGYU BEEF ^{A, C, F, G, K} 18,00

Entecôte, Foie gras, Gemüse, Dashi-Brühe, Umami-Geschmack

Entecôte, foie gras, vegetables, dashi broth, umami flavor

TORO TATAR ^{A, C, D, K} 17,00

Thunfisch-Tatar, Chips, Avocado,
Kräuter, Kaviar-Perlen

Tuna tartare, chips, avocado,
herbs, caviar pearls

SEARED SCALLOPS ^{C, D, F, K, N} 23,00

Flammierte Jakobsmuscheln, Kartoffelpüree,
Miso-Parmesan-Tempuraflocken, Kaviar

Flambeéd scallops, mashed potatoes,
miso-parmesan tempura flakes, caviar

THE WAGYU-YAKINIKU ^{F, I}

(100g / 150g / 200g – zum Tagespreis)

Japanische Steakwürfel A5,
Enoki-Pilz-Ponzu-Nussbutter, Spargel

Japanese steak cubes A5, Enoki mushroom
ponzu nut butter, asparagus – for the price of the day



SUSHI
NIGIRI SHIKI STYLE
2 Stück

O-TORO^{D, N} Thunfischbauch-Tatar, Trüffelbutter 14,00

HOTATEGAI^{D, N} Flambiertes Jakobsmuschel-Tatar, Kaviar 13,00

SAKE^{D, N} Lachs 9,00

TUNA^{D, N} Thunfisch 10,00

HAMACHI^{D, N} Gelbschwanzmakrele 10,00

NIGIRI ART^{D, N} (6 Stück) Verschiedene Nigiri 27,00



SASHIMI
6 Stück

LACHS SASHIMI^D 16,00

TUNA SASHIMI^D 18,00

O-CHUTORO SASHIMI^D 22,00

SEAFOOD PLATTE^{B, D, F, N} 35,00 (pro Person)

Sashimi und Meeresfrüchte
Zusammenstellung nach bester Wahl
des Sushi-Chefs

Sashimi and seafood – Assortment of
the sushi chef's best choice



SUSHI INSIDE-OUT ROLL

8 Stück mit Avocado, Gurke, Frischkäse



GREEN VEGGIE^K 15,00

Eingelegte Gemüse, Gurke, Avocado, Sesam

Pickled vegetables, cucumber, avocado, sesame

SEXY TUNA ROLL^{B, D, G, K} (6 Stück) 15,00

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

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

UNAGI TEMPURA ROLL^{C, D, G, K} (6 Stück) 17,00

Gebackene Inside-Out Roll mit Aal, Edelfisch,
Lachs, Unagisauce

6 p. baked inside-out roll with eel, fine fish,
salmon, unagi sauce

CRUNCHY TOBIKO^{B, D, G, F} (6 Stück) 16,00

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

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

CLASSIC SALMON ROLL^{D, F, K} 13,00

Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko, Sesam

Salmon, avocado, cucumber, tobiko, sesame

GEISHA ROLL^{D, E, F, K} 16,00

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

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

TUNA QUEEN ROLL ^{D, E, F, K} 17,90

Thunfisch-Topping, Kräuter, Avocado, Gurke, Tobiko, Sesam

Tuna topping, herbs, avocado, cucumber, tobiko, sesame

TEMPURA AVOCADO ^{A, B, E, F, K} 16,90

Wildgarnelen-Tempura, Avocado, Tobiko, Sesam

Wild shrimp tempura, avocado, tobiko, sesame

HOT TEMPURA TUNA ^{A, B, E, F, K} 18,00

Thunfisch-Tatar, Wildgarnelen-Tempura, Avocado, Sesam, Tobiko

Tuna tartare, wild shrimp tempura, avocado, sesame, tobiko

SALMON UNAGI ^{C, D, G, K} 18,90

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

Flambeéd salmon, eel, avocado, cucumber, tobiko sesame

BLACK & WHITE ^{A, F, G, K} 19,90

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

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

SCALLOP UNAGI ROLL ^{B, D, E, F, K, N} 23,00

Flammbierte Jacobsmuscheln, Aal, Avocado, Sesam, Panko-Crumbs

Flambeéd scallops, eel, avocado, sesame, panko crumbs

SHIKI PREMIUM ROLL ^{C, D, G, K} 23,00

Eine ganz besondere Rolle, die vom Sushi-Meister
aus verschiedenen Fischen zubereitet wird

A very special roll prepared by the sushi master
from various fish

OMAKASE MENU for one ^{B, D, E, F, K, N} 35,00

Maki-, Sashimi- und Spezial-Roll,
zusammengestellt von unserem Sushi-Meister

Variation of maki, sashimi, and special roll,
selected by our sushi master

SHIKI PREMIUM MENU for one ^{B, D, E, F, K, N} 45,00

Eine einzigartige Kreation unseres Sushi-Meisters
aus erlesenem Fisch, Nigiri, Premium Sushi und Sashimi

A unique creation by our sushi master
made from exquisite fish, nigiri, premium sushi, and sashimi



MAIN DISHES

SHANGHAI HALIBUT ^{C, D, F, G, K} 33,00

Gegrillter Heilbutt, Pak Choi, Gemüse, Koriander,
Dill, Chili, Ingwer, Reis

Grilled halibut, bok choy, vegetables, cilantro,
dill, chili, ginger, rice

TUNA ON THE STONE ^{C, D, E, F, K} 32,00

Auf heißer Steinplatte gegrilltes Thunfischsteak,
Gemüse, Kartoffelpüree

Tuna steak grilled on a hot stone slab,
vegetables, mashed potatoes

SEAFOOD CURRY ^{C, D, F, G, K, N} 27,00

Edelfisch, Meeresfrüchte, Zitronengras,
frisches Gemüse, Hokkaidokürbis-Püree, Risotto

Fine fish, seafood, lemongrass,
fresh vegetables, Hokkaido pumpkin puree, risotto

SALMON STEAK ^{C, D, F, G} 25,00

Lachssteak, saisonaler Spargel, Gemüse,
Miso-Hollandaise, Kartoffelpüree

Salmon steak, seasonal asparagus, vegetables,
miso hollandaise, mashed potatoes

THAI DUCK CURRY ^{C, E, F, G} 27,00

Gegrillte Barbarie-Ente, Gemüse,
Thai-Kokosmilch, Ananas, Reis

Grilled Barbary duck, vegetables,
Thai coconut milk, pineapple, rice

CANARD A L'ORANGE ^{C, E, F, G} 28,00

Gegrillte Entenbrust, Kartoffelpüree,
Gemüse, Orangensauce

Grilled duck breast, mashed potatoes,
vegetables, orange sauce

FILET BINCHŌTAN ^{F, G} 45,00

Rinderfilet vom Holzkohlegrill inklusive Beilagen
Beef fillet from the charcoal grill including side dishes

RIB EYE STEAK ^{C, E, F, G} 35,00

Premium Rib Eye Steak vom Robata-Grill,
Süßkartoffel Pommes Frites

Premium rib eye steak from the Robata grill,
sweet potato fries

24 H SHORT RIB ^{C, E, F, G} 32,00

1 Tag lang geschmorte Querrippe vom Rind, getrüffelt,
Hokkaidokürbis-Püree, karamellisierte Ananas

1 day braised short rib of beef, truffled,
Hokkaido pumpkin puree, caramelized pineapple

RIB EYE UDON CARBONARA ^{C, F, G} 32,00

Rib-Eye Steakstreifen, gebratene Udon-Nudeln,
Toriyama Wagyu Speck, grüner Spargel

Rib-eye steak strips, fried udon noodles,
Toriyama Wagyu bacon, green asparagus

MEINTEIKO SCALLOP NOODLES ^{C, D, F, G} 32,00

Grüne Nudeln, Pesto, gegrillte Jakobsmuscheln,
Kaviar vom Kabeljau

Green pasta, pesto, grilled scallops, cod caviar

ENTE RAMEN ^{A, C, F} 25,00

Entenbrustfilet, frische Ramen-Nudeln, Hackfleisch,
Pak Choi, Gemüse, Ei

Duck breast fillet, fresh ramen noodles, minced meat,
bok choy, vegetables, egg



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE^G 9,90

Mit Ananas, Mango, Passionsfrucht und Calamansi
With pineapple, mango, passion fruit and calamansi

TROPICAL PANNA COTTA^G 10,90

Mit Limette, Ananas-Marmelade, Passionsfrucht
With lime, pineapple jam, passion fruit

MOCHI EISCREME^G 9,90

Reiskuchen mit Eisfüllung, Obst der Saison
Rice cake with ice cream filling, seasonal fruit

SCHOKOMOUSSE PARFAIT^{1, C, G} 11,00

Mit tropischen Früchten, Ananas, Granatapfel
With tropical fruits, pineapple, pomegranate

SHIKI STYLE^G (für 2 Personen) 30,00

Eine außergewöhnliche
Dessert-Kreation des Küchenchefs
An extraordinary dessert creation
by the chef

Alle Speisen werden ohne Geschmacksverstärker zubereitet.

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

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)