



**„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 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!



APERITIF/PRE-DINNER

LILLET WILD BERRY^{A,F} 9,90
Lillet Blanc, Crémant, Beeren

MANGO PASSION FRUIT MARGARITA^B (alkoholfrei) 9,90
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 8,50
Crémant, Himbeerpüree, Ingwerlikör

CUCUMBER SAKE-TINI¹¹ 7,90
Sake, Gurke, Limette, Holunder

PLUM SPRITZER¹¹ 7,90
Pflaumenwein, Nigori Ume Sake, Soda

CRÉMANT DE LOIRE BOUVET ROSÉ (0,1 l) 8,60
Flaschengärung, feine Frucht mit Anklängen von
Himbeeren, dezenter Preiselbeeren und einem Hauch
von Zitrusfrucht und frischem Brot

MOËT & CHANDON IMPERIAL (0,2 l Flasche) 39,00
Komponenten von exotischen Früchten, weißem Pfirsich
mit zarten Nuancen von süßer Brioche

NINKI „SPARKLING JUNMAI GINJO“ (0,3 l Flasche) 32,00
Fukushima Präfektur
Fruchtig und leicht, Flaschengärung
Perfekt als Aperitif



VEGETABLES

 **EDAMAME**^E 7,00

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

 **GRÜNER SPARGEL**^{E,K} 10,00

Grüner Spargel vom Robata-Grill, Ponzu,
Nussbutter, Miso-Hollandaise
Green asparagus from robata grill, ponzu,
nut butter, miso hollandaise

 **BUTTERY BROCCOLI**^{D,F} 10,00

Wilder Broccoli vom Robata-Grill, Miso
Wild broccoli from the robata grill, miso

 **CHEESY CAULIFLOWER STEAKS**^{D,K} 13,00

Parmesan, Nori Furikake, Trüffel,
eingelegtes Gemüse, Miso-Hollandaise
Parmesan, Furikake, truffle,
pickled vegetables, miso hollandaise

 **AUBERGINE MISO**^{D,F} 10,00

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

 **BUDDA DELIGHT**^{F,G} 15,00

Gebratenes Gemüse, Pilze, Hon-Tsuyu-Buttersauce
Fried vegetables, mushrooms, Hon Tsuyu butter sauce



SOUP



SHIITAKE SOUP^{A, F} 9,00

Misopaste, Enoki-Pilze, Seidentofu, Seetang, Frühlingszwiebeln

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

LOBSTER SOUP^{B, G} 15,00

Verfeinerter Hummer in leckerer Brühe, See-Algen

Refined lobster in delicious broth, sea algae



SALAD

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

Knusprige Ente, Salat, Kräuter, Mango, Erdnüsse

Crispy duck, salad, herbs, mango, peanuts

GARNELEN PAPAYA SALAT^{B, D, E} 13,00

Grüne Papaya, Baby-Karotten, Bohnen, Kräuter,
Nüsse, Limetten-Dressing

Green papaya, baby carrots, beans, herbs, nuts, lime dressing

THUNFISCH GLASNUDEL SALAT^{D, E, K} 14,00

Gebratene Thunfischwürfel, Glasnudeln, Salat,
Nüsse, Tom-Yum-Sauce

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



APPETIZER

COLD APPETIZERS

AUSTERN^{F,N} (3 Stück – zum Tagespreis)
Fines de claire, Wafu-Ponzu-Sauce

TACOS^{A,D,E,F,K} (2 Stück) 10,00
Lachs-Tatar, Thunfisch-Tatar, Kräuter,
Guacamole, Tobiko
Salmon tartare, tuna tartare, herbs,
guacamole, tobiko

TIRADITO DE SALMON^{D,F} 15,00
Geschnittener Lachs, Kräuter, Limetten-Soja-Dressing
Sliced salmon, herbs, lime soy dressing

YELLOWTAIL TATAKI^{D,F,G} 17,00
Gelbschwanz-Makrele, Miso-Karamell, Yuzu-Soja-Kizami
Yellow tail mackerel, miso caramel, yuzu soy kizami

CRAZY TUNA^{D,F,G} 17,00
Flambierter Thunfisch, Kräuter, Togarashi,
Tobiko, Trüffeldressing
Flambéed tuna, herbs, togarashi, herbs,
tobiko, truffle dressing

OCTOPUS CEVICHE^{D,G,F} 19,00
Gegrillter Oktopus, Tomaten, Schalotten,
Avocado, Shishito, Chili, Sojasauce-Dressing
Grilled octopus, tomatoes, shallots,
avocado, shishito, chili, soy sauce dressing

BEEF TATAR^{D,C,F,J,K} 17,00
Rind-Tatar, Minzuna, Schalotte, Eigelb, Caviar,
Chips, Umeboshi-Sauce, Trüffeldressing
Beef tartare, minzuna, shallot, egg yolk, caviar, chips,
umeboshi sauce, truffle dressing

Alle Speisen werden ohne Geschmacksverstärker zubereitet.

HOT APPETIZERS

CLASSIC GYOZA^{A, H, I, B, D, N} 10,00

Teigtaschen mit Maishähnchen-Füllung,
Gemüse, Ponzu-Sauce
Dumplings filled with corn-fed chicken,
vegetables, ponzu sauce

SHUMAI^{B, D, G} 14,00

Gedämpfte Wan Tan, Gemüse, Garnelen, Hummer-Tatar, Kaviar
Steamed wonton, vegetables, shrimp, lobster tartare, caviar

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

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

SMOKEY RIBS^{E, F, K} 15,00

Hausgemachte marinierte Rippchen, eingelegtes Gemüse
Homemade marinated ribs, pickled vegetables

DUCK BREAST FILLET^{E, F, K} 19,00

Entenbrustfilet, karamellisiertes Miso, eingelegtes Gemüse
Duck breast fillet, caramelized miso, pickled vegetables

LAMMKARREE^{H, F, K} 28,00

Lammkarree vom Holzkohlegrill, Panko-Kruste,
Kürbispüree, Buttergemüse
Char-grilled rack of lamb, panko crust,
pumpkin puree, buttered vegetables

BEEF TATAKI^{F, G} 19,00

Leicht gegrilltes Rind-Sashimi, Frühlingszwiebel,
Kresse-Trüffelöl-Ponzu-Nussbutter
Lightly grilled beef sashimi, spring onions,
cress truffle oil ponzu nut butter

LACKIERTER OCTOPUS^{E, F, I, K, N} 19,00

Oktopus vom Robata-Grill, Wasabi-Crunch, Buttergemüse
Octopus from robata grill, wasabi crunch, buttered vegetables

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)



CHEF'S RECOMMENDATION

BRIOCHE BEEF TATAR^{D, F, K, N} 16,00

French Toast, Butter, Unagi, Schalotten,
Sesam, Kaviar, Trüffel

French toast, butter, unagi, shallots,
sesame, caviar, truffle

GYOZA WAGYU BEEF^{A, F, K} 16,00

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

Entecôte, Foie gras, wild garlic, dashi broth,
umami flavor

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

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

Tuna tartare, brioche chips, avocado,
herbs, caviar pearls

SEARED SCALLOPS^{C, F, N} 21,00

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

Grilled 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

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



TEMPURA

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

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

Crispy corn chicken, sake,
soy sauce, chili mayo

ROCK SHRIMP WITH PONZU^{B, A, C, D, G} 18,00

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

Wild prawn tempura, tobiko,
Parmesan, chili mayo



SUSHI INSIDE OUT ROLL

8 Stück mit Avocado, Gurke, Frischkäse



GREEN VEGGIE^K 14,00

Eingelegte Gemüse, Gurke, Avocado, Sesam

Pickled vegetables, cucumber, avocado, sesame

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

Butterkrebs-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, Panko-Tempuraflocken
Salmon coat, avocado, cucumber, tobiko,
sesame, panko tempura flakes

TUNA QUEEN ROLL^{D, E, F, K} 16,90

Thunfisch-Topping, Kräuter, Avocado,
Gurken, Tobiko, Sesam
Tuna topping, herbs, avocado,
cucumber, tobiko, sesame

TEMPURA AVOCADO^{A, B, E, F, K} 14,90

Wildgarnelen-Tempura, Avocado, Tobiko, Sesam
Wild shrimp tempura, avocado, tobiko, sesame

HOT TEMPURA TUNA^{A, B, E, F, K} 17,00

Thunfisch-Tatar, Wildgarnelen-Tempura, Avocado, Sesam, Tobiko
Tuna tartare, wild shrimp tempura, avocado, sesame, tobiko

SALMON UNAGI^{C, D, G, K} 16,90

Flambierter Lachs, Aal, Avocado, Gurke, Tobiko-Sesam
Flambéed salmon, eel, avocado, cucumber, tobiko sesame

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

Flambiertes Rindfleisch, Wildgarnelen-Tempura,
Avocado, Sesam, Trüffel
Flambéed beef, wild shrimp tempura,
avocado, sesame, truffle

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

Komposition aus verschiedenen Fischen,
vom Sushi-Meister zubereitet
Composition of fish made by the sushi master

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

Flambiertes Rinderfilet, Spargel, Avocado, Sesam, Trüffel
Flambéed beef fillet, asparagus, 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



SUSHI
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

HAMACHI^{D,N} Gelbschwanzmakrele 8,00

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



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.



MAIN DISHES

FILET BINCHÖTAN^D

Rinderfilet von bester Qualität
vom Holzkohlegrill inklusive Beilagen – zum Tagespreis

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

ENTRECÔTE YAKI STEAK^{D,G} 29,00

Vom Robata-Grill, ausgewählte Beilage vom Küchenchef

From the robata grill, selected side dish from the chef

SHIKI DREIERLEI^{B,C,D,F} 32,00

Gegrillter Kabeljau, Jakobsmuschel, Riesengarnele,
Kartoffelpüree in Parmesan-Hummersauce

Grilled cod, scallop, king prawn,
Mashed potatoes in Parmesan lobster sauce

AHI TUNA ROBATA^{D,F} 29,00

Thunfischsteak, Gemüse, Kartoffelpüree,
Soja-Ponzu-Sauce

Tuna steak, vegetables, mashed potatoes,
soy ponzu 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

LOBSTER MENTAICO NOODLE^{B,C,D,F,G} 35,00

Hummerfleisch mit Nudeln, Kabeljau-Rogen,
Cremebutter, Nori-Flocken

Lobster meat with noodles, cod roe,
creamed butter, nori flakes



SIDE DISHES

 **CHAHAN REIS MIT EI UND ZWIEBELN**^{C, F, G, H} 7,00
Fried sushi rice with egg and onion

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

 **GEBRATENES FRANZÖSISCHES BROT**^G 9,00
Fried french bread



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE^G 8,00
Mit Ananas, Mango, Passionsfrucht und Calamansi
With pineapple, mango, passion fruit and calamansi

TROPICAL PANNA COTTA^G 9,00
Mit Limette, Ananas-Marmelade, Passionsfrucht
With lime, pineapple jam, passion fruit

MOCHI EISCREME^G 9,00
Reiskuchen mit Eisfüllung, Obst der Saison
Rice cake with ice cream filling, seasonal fruit

SCHOKOMOUSSE PARFAIT^{1, C, G} 10,00
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