

COCKTAILS

Alcoholische cocktails

Lychee Mojito €10,50

Een twist op de klassieke 'Mojito' met als basis Japanse 'Ryoma' rum, 'Kwai Feh' lychee likeur, limoensap en een huisgemaakte siroop. Afgetopt met soda

Japanese Forest Fruits €8,50

Een cocktail op basis van saké. Licht, zoet en fruitig. Huisgemaakte siroop, limoensap, bramen-likeur, verse bramen en munt. Afgetopt met soda

Ikigai €12,50

Een cocktail op basis van Japanse 'Ryoma' rum. Zoet, romig, licht zuur met 'St. Germain' elderflower, Pandan siroop, 'Creme de Mûre' en diverse bitters

Nikka Sour €10,50

Een cocktail op basis van een Japanse whisky: 'Nikka from the Barrel'. Zoet, zuur, rokerig, met eiwit, limoensap en huisgemaakte Hibiscus siroop

Apricot Samurai €10,50

Een cocktail op basis van "Bulleit Rye" whiskey. Sterk, lichtzoet en fruitig met abrikozen brandy, nectarine en lavendel siroop. Afgetopt met bloesem bitters

MOCKTAILS

Non-alcoholische cocktails

Forest Fruits Bramble €4,50

Een frisse zoetzure non-alcoholische cocktail op tonic basis met verse frambozen, bramen, limoensap en suikersiroop

Virgin Cucumber Ricky €6,50

Een frisse, fruitige en zoete non-alcoholische cocktail gebaseerd op gingerbeer met verse limoensap en munt

Solero Cream €6,50

Een fruitige, zoetzure non-alcoholische cocktail met sinaasappelsap, 'Monin' vanillesiroop, passievrucht puree, room en limoensap

Strawberry Cinnamon Fizz €6,50

Non-alcoholische cocktail. Fruitig, zoet en zuur met cranberry sap, aardbei puree, 'Monin Caramel' siroop, limoensap, 'Angostura' bitters en eiwit

Virgin Pornstar Martini €6,50

Non-alcoholische versie van de klassieke "Pornstar Martini". Fruitig en zoet met ananassap, passievruchtpuree, vanillesiroop, limoensap en een schuimkraag van eiwit

Virgin Piña Colada €6,50

Een zoete, romige, fruitige non-alcoholische cocktail op basis van versgeperste ananassap en kokosmelk. Afgetopt met kaneelpoeder



WELKOM

Welkom bij Shiki Sushi & Lounge! U maakt gebruik van ons actiemenu. Deze kaart is met de uiterste zorg samengesteld, zodat u een goeie indruk krijgt van wat wij u allemaal kunnen bieden. Het Shiki team is u graag van dienst, alvast een prettige avond!

LET OP: Dit menu is gebaseerd op à la carte prijzen en wordt u aangeboden voor €32,50 p.p.

BIEREN OP DE FLES

Peroni	€4,75
Asahi	€4,75
Sapporo	€4,75
Iki Yuzu	€4,75

OPEN WIJNEN

	Glas / Fles
Cava Brut	€5,75 / €32,50
Witte wijn	€4,65 / €25,50
Rode wijn	€4,65 / €25,50
Rosé	€4,65 / €25,50
Zoete witte wijn	€4,50 / €24,50
Pruimenwijn	€4,95 / €27,50

KAART WIJNEN

Sileni Sauvignon Blanc - N. Zeeland	€29,50
Aromatisch, fris, asperges, appel en peer	
William Cole Chardonnay - Chili	€32,50
Krachtig, vanille, boter en eiken	
Merryvale Chardonnay - VS	€57,50
Intens, elegant, verfijnde zuren, houttonen, toffee en vanille	
Primitivo de Puglia - Italië	€29,50
Stevig, warm, rode bessen en bramen	
Nero D'Avola - Sicilië	€32,50
Zwoel, vol, bramen en blauwe pruimen	
Amarone della Valpolicella – Italië	€59,50
Zacht, kersen, chocolade, mineralen, hout en vanille	

STARTERS

Kies uit één van Shiki's bestsellers:

Dragon Roll

Uramaki (6st.) met gefrituurde garnaal, avocado, spicy saus en kewpi mayonaise

Unagi Bonito

Uramaki (6st.) met huisgemaakte Japanse omelet, avocado, paling, unagi saus, sesamzaadjes en bonito flakes

Sizzling Salmon

Uramaki (6st.) met zalm tartaar, komkommer, avocado, geflambeerde zalm, zeewier poeder en kewpi mayonaise

Red Velvet

Uramaki (6st.) met rivierkreeft, bieslook, avocado, komkommer, rode masago en kewpi mayonaise

SIDE DISHES

*Maak uw ervaring rijker door uit te breiden met één of meerdere, door Shiki geselecteerde, side dishes. **LET OP:** voor onderstaande gerechten geldt een meerprijs.*

Saké Sashimi

€6,50

Verse plakjes rauwe zalm (5st.)

Maguro Sashimi

€6,75

Verse plakjes rauwe tonijn (5st.)

Sashimi Duo

€7,50

Verse plakjes zalm (3st.) en tonijn (3st.)

Nigiri Flambé Set

€8,50

Geflambeerde nigiri's (4st.), afgetopt met zeewier poeder, kewpi mayonaise en spicy saus

Kappa Gunkan Duo

€6,50

Gunkan (2st.) omhuld met een schil van frisse komkommer, gevuld met een tartaar van zalm en tonijn in huisgemaakte pittige saus

Wakame Pure

€2,75

Japanse zeewier

Edamame

€4,50

Sojabonen gekookt in water en zeezout

Sweet & sour cucumber

€2,75

Frisse gezuurde komkommers op Japanse wijze bereid

***TIP:** Naast u op tafel staat een tablet menukaart, waarop u de volledige kaart van Shiki Sushi & Lounge kunt zien. Hierop kunt u ook gerechten en drankjes bestellen die niet op deze kaart staan weergegeven. **LET OP:** voor deze gerechten geldt een meerprijs.*

MAIN DISHES

Bij onze hoofdgerechten kunt u kiezen uit witte rijst, Japanse nasi, Japanse udon noodles of gebakken aardappels. Elk hoofdgerecht is voorzien van seizoensgroenten.

Chicken Teriyaki

Kippendijenfilet van de teppanyaki plaat met huisgemaakte teriyakisaus

Black Pepper Beef

Ossenhaas gesneden in blokjes bereid op de teppanyaki plaat met huisgemaakte zwarte pepersaus

Salmon Filet

Zalmfilet van de teppanyaki plaat met huisgemaakte zalmsaus

Scampi Garlic

Garnalen (6st.) bereid op de teppanyaki plaat in huisgemaakte knoflook olie

AFTER DINNER

Kies uit één van onderstaande desserts voor een mooie afsluiter van uw diner.

Strawberry Romanoff

Een bolletje vanille ijs geserveerd met verse aardbeien, een zachte aardbeien-crème en een klein vleugje 'Ketel One' Vodka

Tempura Banana Split

Gefrituurde banaan in tempura beslag, slagroom, vanille-ijs, afgetopt met chocoladesaus

Fruit of the day

Een mix van diverse fruit van de dag

Bolletje ijs

Een bolletje ijs voor een simpele afsluiter. U kunt kiezen uit één van de volgende smaken: mango, vanille, groene thee of zwarte sesam

***LET OP:** voor onderstaande dessertcocktails geldt een meerprijs. U kunt hiernaast nog steeds uit één van bovenstaande desserts kiezen indien u dat wenst.*

Caramel Frappuccino

€6,50

Op koffie gebaseerde non-alcoholische cocktail. Romig en zoet met espresso, melk, room en karamelsiroop. Afgetopt met slagroom, cacao en chocoladesaus

Café de Guatamala

€12,50

Een twist op de 'Espresso Martini'. Een dessertcocktail op basis van bruine Zacapa rum, Kahlua koffie-likeur en espresso afgetopt met cacao poeder

***LET OP:** Onze gerechten bevatten allergenen. Voor meer informatie kunt u terecht bij het management.*