

COCKTAILS

Alcoholische cocktails

Lychee Mojito €9,50

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

Japanese Forrest 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 Mure en diverse bitters

Nikka Sour €10,50

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

Mandarin Napoleon €8,50

Een frisse en zoetzure cocktail op basis van mandarijnen- en lycheelikeur afgetopt met mango soda

Raspberry Rye Ricky €10,50

Een frisse zoetzure cocktail op whisky basis met verse frambozen, huisgemaakte hibiscus thee siroop, verse citroensap en munt. Afgetopt met tonic

MOCKTAILS

Non-alcoholische cocktails

Forrest Fruits Bramble €6,50

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, vanillesiroop, passievrucht puree, slagroom 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 Piña Colada €6,50

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



WELKOM

Welkom bij Shiki Sushi & Lounge! In samenwerking met IENS en Albert Heijn hopen wij u een aangename kennismaking te geven met ons restaurant. Deze kaart is daarom ook met de uiterste zorg samengesteld voor u, 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!

BIEREN OP DE FLES

Peroni	€4,75
Asahi	€4,75
Sapporo	€4,75
Iki	€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	€4,75 / €25,50
Zoete witte wijn	€4,50 / €24,50
Pruimenwijn	€4,95 / €27,50

KAART WIJNEN

Sileni Sauv. Blanc - N. Zeeland	€29,50
Tropisch fruit, passievrucht, asperges, appel, peer	
William Cole Chardonnay - Chili	€32,50
Tropisch fruit, kokosnoot, vanille, boter	
Pavina Verdejo - Spanje	€27,50
Krachtig en fruitig	
Merryvale Chardonnay - VS	€57,50
Peer, ananas, popcorn, appel, toffee, vanille	
Primitivo de Puglia - Italië	€29,50
Vol, warm, bessen en bramen	
Nero D'Avola - Italie	€32,50
Zwoel, aangenaam en vol	
Amarone della Valpolicella – Italië	€59,50
Fruitig, rozijnen, specerijen	

STARTERS

Kies uit één van Shiki's bestsellers:

Dragon Roll

Uramaki (8st.) met gefrituurde garnaal, avocado, spicy saus en kewpi mayonaise

Unagi Bonito

Uramaki (8st.) met huisgemaakte Japanse omelet, avocado, paling, unagisaus, sesamzaadjes en bonito flakes

Sizzling Salmon

Uramaki (8st.) met zalm tartaar, komkommer, avocado, geflambeerde zalm, zeewierpoeder en kewpi mayonaise

Red Velvet

Uramaki (8st.) 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 €4,50

Japanse zeewier

Edamame €4,50

Sojabonen gekookt in water en zeezout

Sweet & sour cucumber €3,25

Frisse gezuurde komkommers op Japanse wijze bereid

***TIP:** Naast u op tafel staat een tabletmenukaart, 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 producten 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

Kipdijfilet van de teppanyaki plaat met huisgemaakte teriyakisaus

Black Pepper Beef

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

Shiki 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.*

Raspberry Cheesecake €9,50

Een romige, fruitige en zoete dessertcocktail op yoghurt basis met Baileys, room, frambozen en verse limoensap.

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 cacaopoeder

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