

## 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, 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 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:*

### Crispy roll

Uramaki (6st.) met een rijke vulling van tempurakruiden, avocado en afgetopt met kewpi mayonaise en zeewier

### Temaki

Handroll (1st.) met crispy tempurakruiden. Handroll (1st.) met wakame

### Hosomaki

Kleine maki's met (4st.) komkommer, (4st.) avocado en (4st.) rettich

## 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.*

### Wakame Pure

Japanse zeewier

€2,75

### Edamame

Sojabonen gekookt in water en zeezout

€4,50

### Sweet & Sour Cucumber

Frisse gezuurde komkommers op Japanse wijze bereid

€2,75

### Springrolls

(3st.) Gefrituurde vegetarische loempia's

€3,25

### Potato Cakes

Gefrituurde aardappelkoekjes

€3,50

***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.*

### Tofu

Gewokte tofu (8st.) en gemixte groente in huisgemaakte saus

### Mushrooms

Gewokte champignons in huisgemaakte saus en afgetopt met witte sesamzaadjes

### Courgette

Gewokte courgette in huisgemaakte saus afgetopt met witte sesamzaadjes

## 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.*