



ÜBER UNS *About us*

Willkommen bei Shinoi, einem modernen
Asian-Fusion-Restaurant im Herzen Wiens.

Wir verbinden traditionelle asiatische Aromen mit
kreativen, zeitgemäßen Einflüssen und schaffen so ein
einzigartiges Genusserlebnis.

Unsere Küche vereint hochwertige Zutaten, handwerkliche
Zubereitung und innovative Rezeptideen von raffinierten
Sushi-Kreationen über Tapas im asiatischen Stil bis hin zu
besonderen Signature-Gerichten. In stilvollem Ambiente
laden wir Sie ein, die Vielfalt Asiens neu zu entdecken und
besondere Genussmomente mit Familie, Freunden oder
Kollegen zu erleben.



Scharf
spicy



Vegan



KALTE TAPAS

Tokyo Bites^{ADFG} 8,90

Lachs Tartar / Frischkäse / Masago / Knäckebrot / Unagi Sauce / Kresse
Salmon Tartar / Cream Cheese / Masago / Crispbread / Unagi Sauce / Cress

Emerald Crunch^{ACD} 12,50

Lachs oder Thunfisch Tartar / Avocado Panko / Chili Mayo / Bonito Flocken
Tuna or Salmon Tartar / Avocado Panko / Chili Mayo / Bonito Flakes

Salmon Carpaccio^{ADFG} 15,90

Lachs / Masago / Frischkäse / Hausgemachtes Dressing
Salmon / Masago / Cream Cheese / Homemade Dressing

SALAT

Homemade Kimchi^{NOR} 6,90

Wakame Salat^{AN} 6,50

Kleiner gemischter Haussalat^{AF} 6,90

Small mixed house salad

Sashimi Salat^{ACDF} 16,90

Thunfisch / Lachs / Avokado / Kaviar / Salatblätter / Hausgemachtes Dressing / Chili Mayo
Tuna / Salmon / Avocado / Caviar / Lettuce / Homemade Dressing / Chili Mayo

Golden Prawn Salat^{ABCFGN} 15,90

Garnelen / Avokado / Salatblätter / Hausgemachtes Dressing
Shrimps / Avocado / Lettuce / Homemade Dressing

Salmon Tataki Salat^{ACDFN} 14,90

Medium Salmon / Salatblätter / Hausgemachtes Dressing / Unagi Sauce
Medium Rare Salmon / Lettuce / Homemade Dressing / Unagi Sauce

SOUP

Misoshiru^{AF} 5,50

Seetang / Tofu / Kartoffeln / Karotten / Shimeji Pilze / Jungzwiebeln
Seaweed / Tofu / Potatoes / Carrots / Shimeji Mushrooms / Spring Onions

Tom Yang Gun^{BR} 7,90

Garnelen / Tomaten / Karotten / Shimeji Pilze / Lotus / Zuckererbsen / Zitrone / Kokosmilch
Shrimp / Tomatoes / Carrot / Shimeji Mushrooms / Lotus / Snow Peas / Lemon / Coconut Milk

Wantan Suppe^{ABF} 7,50

Shrimps Wantan / Karotte / Pak Choi / Shimeji Pilze
Shrimps Wonton / Carrot / Pak Choi / Shimeji Mushrooms

Warme Tapas

Starter

Chicken / Veggie Gyoza ^{ANF} 6,90

Teigtaschen mit Hühnerfleisch oder Gemüse / 5 Stk.
Japanese dumplings filled with chicken or vegetables / 5 pcs.

Edamame ^F 6,80

Junge grüne Sojabohnen
Young green Soybeans

Sweet Potato Fries ^C 6,50

Mit Trüffelmayo
With Truffle Mayo

Homemade Tori Karaage ^{ACFO} 8,90

Frittierte Hühnerkeule / Salat / Chili Mayo
Deep-fried Chicken Thigh / Salad / Chili Mayo

Crispy Shrimps Wonton ^{AB} 7,90

Frittierte Teigtaschen mit Garnelen / Sweet Chili Sauce / 3 Stk.
Deep-fried Wonton with Shrimps / Sweet Chili Sauce / 3 pcs.

Shinai Spicy Wonton ^{ABEF} 7,90

Teigtaschen mit Garnelen / Chili Sauce / Erdnüsse / 3 Stk.
Wonton with Shrimps / Chili Sauce / Peanuts / 3 pcs.

Tataki Tofu ^{ADFN} 10,90

Tofu / Thunfisch / Hausgemachte Knoblauchsauce / Bonito Flocken / Frische Chili
Tofu / Tuna / Homemade Garlic Sauce / Bonito Flakes / Fresh Chili

Tigerskin Peppers ^{AF} 6,90

Pepperoni nach japanischer Art
Japanese-style fried green Chili Peppers

SHN Shimeji Mushroom ^{AC} 8,50

Shimeji Pilze / außen goldbraun und knusprig gebacken / Chilimayo
Shimeji Mushrooms / golden brown and crispy outside / Chili Mayo

Okra ^{AFN} 9,90

Blanchierte Okraschoten (steamed Okras)
Lightly blanched okra (steamed okras)

Homemade Ebi Tempura ^{AB} 11,90

Frittierte Tempura Garnelen
Fried Tempura Shrimp

Duo Tasting Plate ^{ABCEFGNO} 21,90

Edamame / Hausgemachtes Tori Karaage / Hähnchen Gyoza / Knusprige Wontan / Süßkartoffel-Pommes
Edamame / Homemade Tori Karaage / Chicken Gyoza / Crispy Wonton / Sweet Potato Fries





THE MAIN Main Course

Salmon Filet^{AD} 25,00

Lachsfilet / Saisongemüse / Zwiebeln / Knoblauch / Zitrone
Salmon Filet / Seasonal Vegetables / Onions / Garlic / Lemon

Samurai Steak^{AFNC} 30,00

Top Filetsteak / Pfeffersauce / Süßkartoffel-Pommes / Trüffelmayo
Top Filet Steak / Black Pepper Sauce / Sweet Potato Fries / Truffle Mayo

Satey Yakitori^{AEFNO} 18,00

Gewürzte Hühnerspieße / Erdnuss Satay Sauce / Eingelegter scharfer Kappa Salat
Seasoned Chicken Skewers / Peanut Satay Sauce / Pickled Spicy Cucumber Salad

Fire Duck^{AFNR} 22,00

Knusprige Ente / Kokosmilch / Rote-Thaicurry Sauce / Saisongemüse
Crispy Duck / Coconut Milk / Thai Red Curry Sauce / Seasonal Vegetables

King Prawns^{ABDGN} 28,00

Black Tiger Garnelen / Masago / Parmesan / Rucolasalat / Saisongemüse
Black Tiger Prawns / Masago / Parmesan / Arugula Salad / Seasonal Vegetables

Tofu Steak^{AFN} 16,00

Tofu Steak / Saisongemüse / Teriyaki Sauce / Reis
Tofu Steak / Seasonal Vegetables / Teriyaki Sauce / Rice

Blaze Aubergine^{AFN} 17,00

Melanzani / Shimeji Pilze / Lotus / Karotte / Paprika / Szechuan-Knoblauchsauce / Reis
Eggplant / Shimeji Mushrooms / Lotus / Carrot / Bell Pepper / Szechuan Garlic Sauce / Rice

Prawns Udon^{ABCFGN} 23,00

Black Tiger Prawns / Udon / Saisongemüse / Zwiebeln / Parmesan / Kaviar
Black Tiger Prawns / Udon / Seasonal Vegetables / Onions / Parmesan / Caviar

Unagi^{ADFN} 29,00

Unagi Filet / Seetangsalat / Kimchi / Teriyaki Sauce / Reis
Unagi Filet / Seaweed Salad / Kimchi / Teriyaki Sauce / Rice

Lammkoteletts^{AF} 27,00

Gegrillte zarte Lammkoteletts / Saisongemüse
Grilled tender Lamb Chops / Seasonal Vegetables

BEILAGE *Side Dishes*

Reis 3,00

Sushireis 3,50

Extra Sauce 2,50

Chilimayo (C) / Trüffelmayo (C) / Sweet Chili / Teriyaki (AF)
Chili Mayo (C) / Truffle Mayo (C) / Sweet Chili / Teriyaki (AF)

Mix Saisongemüse ^{AFN} 7,00
Mixed Seasonal Vegetables

Sweet Potato Fries ^C 6,50
Mit Trüffelmayo
With truffle Mayo

MAKI *6 Stk.*

Kappa Maki ^{Gurken} 4,90 🌿

Avocado Maki 5,50 🌿

Sake Maki ^D ^{Lachs} 5,90

Maguro Maki ^D ^{Thunfisch} 6,90

EINZELNIGIRI *1 Stk.*

Sake ^D 3,90
Lachs

Maguro ^D 4,50
Thunfisch

Ebi ^B 4,50
Garnelen

Unagi ^{DF} 4,50
Aal

Flambierter Sake ^{CD} 4,90
Flambierter Lachs mit Sauce

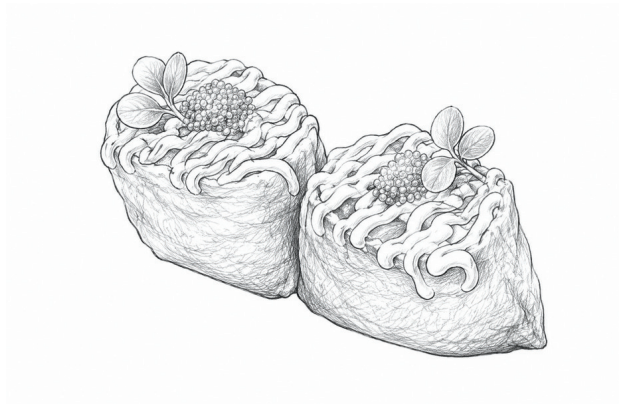
Hamachi ^D 5,20
Gelbschwanzmakrele





SIGNATURE INARI TASCHE





SIGNATURE INARI TASCHE

Alle Inari Taschen sind mit feinem Sushi-Reis gefüllt.
All Inari pockets are filled with fine Sushi Rice.

2 Stk.

Bulgogi Kimchi ^{AFNOR} 12,00

Sushireis / Zartes Rindfleisch / Kimchi / Jungzwiebeln / Süß-würzige Sojasauce
Sushi Rice / Tender Beef / Kimchi / Spring Onions / Sweet Spicy Soy Sauce

Chicken Teriyaki ^{AFN} 11,00

Sushireis / Hähnchen / Röstzwiebeln / Teriyakisauce
Sushi rice / Chicken / Crispy Onions / Teriyaki Sauce

Pulled Salmon ^{ACDF} 12,00

Sushireis / Gegrillter Lachs / Röstzwiebeln / Teriyakisauce / Wasabimayo
Sushi Rice / Grilled Salmon / Crispy Onions / Teriyaki Sauce / Wasabi Mayo

Spicy Tuna ^{ACD} 13,00

Sushireis / Thunfisch Tartar / Guacamole / Bonito Flocken / Hausgemachte Chilimayo
Sushi Rice / Tuna Tartar / Guacamole / Bonito Flakes / Homemade Chili Mayo

Avocado Tofu ^{CF} 10,00

Sushireis / Tofu / Avocado / Trüffelmayo
Sushi Rice / Tofu / Avocado / Truffle Mayo

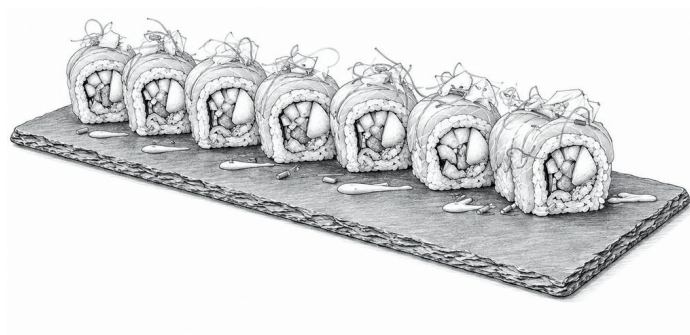
Tartar Salmon ^{ACDF} 13,00

Sushireis / Lachs Tartar / Kaviar / Guacamole / Kresse / Unagi Sauce / Trüffelmayo
Sushi Rice / Salmon Tartar / Caviar / Guacamole / Cress / Unagi sauce / Truffle Mayo





SPECIAL ROLLS 8 Stk.



Ocean Harmony ^{ABCD}FGN 21,00

Tempura Garnelen / Avokado / Lachs / Thunfisch / Aal / Salat / Masago / Wasabimayo / Unagisauce
Tempura shrimps / Avocado / Salmon / Tuna / Eel / Salad / Masago / Wasabi Mayo / Unagi Sauce

SHN Dragon ^{ABCD}FGN 21,00

Tempura Garnelen / Frischkäse / Flambierter Lachs / Kaviar / Wasabimayo / Chilimayo / Teriyakisauce / Kresse
Tempura Shrimps / Cream Cheese / Flambéed Salmon / Caviar / Wasabi Mayo / Chili Mayo / Teriyaki Sauce / Cress

Fire Tuna ^{BCDN} 17,00 🌶️

Thunfisch / Avocado / Gurke / Bonito Flocken / Chilimayo
Tuna / Avocado / Cucumber / Bonito Flakes / Chili Mayo

Salmon Trüffel ^{BCD}GN 18,00

Lachs / Lachstempura / Avocado / Frischkäse / Trüffelpaste / Kresse / Trüffelmayo
Salmon / Salmon Tempura / Avocado / Cream Cheese / Truffle Paste / Cress / Truffle Mayo

Low Carb ^{AEFN} 15,00 🌿

Avokado / Süßkartoffel / Inari Tofu / Gurke / Salat / Erdnuss / Teriyakisauce
Avocado / Sweet Potato / Inari Tofu / Cucumber / Salad / Peanuts / Teriyaki Sauce

Omega 3 ^{ADN} 17,00

Lachs / Avokado / Kaviar / Kresse / Wasabimayo
Salmon / Avocado / Caviar / Cress / Wasabi Mayo

Crispy Roll ^{ACDN} 16,00

Lachs/ Avokado / Gurken / Daikon / Frittiert Panko / Mayodressing
Salmon / Avocado / Cucumber / Radish / Fried with Panko / Mayo Dressing

SUSHI & SASHIMI SETS

Sushi Mix 8 Stk. ^{ABCDF} 23,00
Mix Nigiri +3 Stk. Maki
Mix Nigiri +3 pcs. Maki

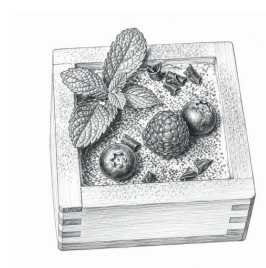
Sake Set 8 Stk. ^{CDF} 21,00
Lachs Nigiri +3 Stk. Maki
Salmon Nigiri +3 pcs. Maki

Maguro Set 8 Stk. ^D 24,00
Thunfisch Nigiri +3 Stk. Maki
Tuna Nigiri +3 pcs. Maki

Yasai Set 6 Stk. ^{AFN} 15,00
Vegan Nigiri +6 Stk. vegan Maki
Vegan Nigiri +6 pcs. vegan Maki

Sashimi 8 Stk. ^D 26,00
Lachs oder Gemischt
Salmon or mixed selection

DESSERT



Lava Cake ^{ACG} mit Matcha Eis 8,90

Classic Mochi ^{FN} mit Matcha Eis 8,90

Homemade Matcha Yuzu Tiramisu ^{CG} 8,90





PERFECT MATCH *for two*

55,00 pro Person (Bestellbar ab 2 Personen)

WARMER TAPAS

Edamame ^F 

Chicken Gyoza ^{ANF}

Teigtaschen mit Hühnerfleisch
Chicken Dumplings

Crispy Shrimps Wantan ^{AB}

Frittierte Teigtaschen mit Garnelen
Fried Dumplings with Shrimps

SALAT

Wakame Salat ^{AN} 

INARI TASCHE

2x Tartar Salmon Inari ^{ACDF}

SPECIAL ROLLS, SUSHI & SASHIMI

8x Omega 3 Roll ^{ACDN}

Lachs / Avokado / Kaviar / Kresse / Wasabimayo
Salmon / Avocado / Caviar / Cress / Wasabi mayo

2x Love Bites ^D

4x Sashimi ^D

2x Lachs Nigiri ^D

2x Thunfisch Nigiri ^D

DESSERT

Dessert Platte

SAKE^o

Yuzu-Zitrus Sake Likör 7%, 40 ml 8,90

Sehr fruchtiges, süßes Aroma, Texturreich, reiche Säure, erfrischend spritzig, leicht bitter

Ume Mann Likör 19%, 40 ml 9,90

Aroma von gereiften Pflaumen, Orangenschale, Kakao, Zimt, nussige Nuance, süß am Gaumen, malzige Struktur, angenehm bitter

Ozeki Junmai Sake 14,5%, 160 ml 12,90

erdig, trocken, vollmundig, dezente würzig-kräuterige Note, runder Abgang

Bunkajin Junmai 17,5%, 160 ml 24,90

eher trocken, fruchtig (Ananas, Melone, exotisches Obst), grasige Noten, Biskuit, angenehme Säure, Reis-Umami, dezent süßlicher Abgang

Hakurakusei Special Junmai 15,5%, 160ml 26,90

trocken, reife Fruchtaromen (Bananen, reifes Steinobst), rundes Umami-Profil, mittlerer Körper, angenehme Tiefe, vollmundig, klarer Abgang

Karatamba 15,4%, 300 ml 24,00

In der Nase erdig und fruchtig (grüner Apfel, Birne), frisches Aroma, trocken, Noten von Salbei, reich an Reis-Umami, klarer geschmeidiger Abgang

Sayuri Nigori Junmai 12,5%, 300 ml 26,00

erfrischendes Aroma, floral, cremig, leichte Süße, Noten von weißen Trauben und Kirschblüten, geschmeidiger Abgang

Dassai Junmai Daiginjo 45 16%, 300 ml 42,00

Aroma von Kräutern und Birnen, halbtrocken, fruchtig-mild (Muskattrauben, Mandarinen), zarte Süße, feine Säure, leichter Körper

Tatenokawa Seiryu 14%, 300 ml 48,00

mild, fruchtig am Gaumen, leicht süß, Duft von Gras

CHIRAN BUKEYASHIKI, Beniimo Genshu 36%, 720 ml 179,00

floral, leicht exotisch und gleichzeitig tief würzig in der Nase, Aroma von Grapefruits, Äpfeln und gedämpften Süßkartoffeln; vollmundig und intensiv am Gaumen, seidige Textur, konzentrierte Umami, leicht süßlicher Abgang.





WEIßWEIN^o

Grüner Veltliner Weinviertel DAC Bio

Weingut Hess / Niederösterreich

1/8l FL.

4,80 28,00

Wiener Gemischter Satz DAC Bio

Weingut Zahel Oberlaa / Wien

5,20 31,00

Cuvée Asia

Weingut Mayer am Pfarrplatz / Wien

5,40 32,00

Gelber Muskateler DAC

Weingut Tschermonegg / Südsteiermark

5,90 35,00

Sauvignon Blanc Vulkanland DAC

Weingut Pfeiffer / Steiermark

32,00

Chardonnay Schützen am Gebirge

Weingut Prieler / Burgenland

35,00

Riesling Federsiel Ried Bruck Wachau DAC

Weingut Dömane Wachau / Wachau

36,00

Grüner Veltliner Ried Berg Vogelsang DAC

Weingut Bründlmayer / Kamptal

43,00

ROTWEIN^o

Schwarz Cuvée

Weingut Hauns / Burgenland

1/8l FL.

5,40 32,00

Merlot Reserve

Weingut Leo Aumann / Niederösterreich

5,80 34,00

Blaufränkisch DAC

Weingut Stubits / Burgenland

32,00

Bordeaux Superieur

Weingut / Château Plaisance / Frankreich

39,00

SCHAUMWEIN^o

Rivette Brut Prosecco

1/8l 0,75 FL.

5,40 32,00

Strehn Shikimiki Brut Rose

36,00

Richard Royer Cuvée Reserve Brut Champagne

88,00

Taittinger Brut Réserve Champagne

138,00

SPRITZER^o



Grüner Veltliner Weißer Spritzer

Hess Grüner Veltliner / Soda

Aperol Spritz

Prosecco / Aperol / Soda / Orange

Yuzu Dream Spritz

Prosecco / Soda / Yuzu / Limette / Minze

Calpis Berry Spritz

Prosecco / Soda / Calpis / Himbeere / Minze / Limette

Lychee Spritz

Prosecco / Soda / Litschisaft / Minze / Limette

Shinoi Spritz

Prosecco / Soda / Gurke / Limette / Minze

COCKTAIL



Mojito Strawberry

Rum / Limette / Frische Minze / Braunen Zucker / Erdbeerpüree

Rum / Lime / Fresh Mint / Brown Sugar / Strawberry Purée

Shinoi Lady

Vodka / Pfirsich Schnaps / Ananassaft / Cranberrysaft / Litschisaft / Calpis

Vodka / Peach schnapps / Pineapple juice / Cranberry juice / Lychee juice / Calpis

Yuzu Glow

Dry Gin / Vodka / Litschisaft / Yuzu / Limette / Frische Minze

Dry Gin / Vodka / Lychee juice / Yuzu / Lime / Fresh Mint

SPIRITS



Hibiki Japanese Harmony Whisky^A

Nikka Coffey Malt Japanese Blended Whisky^A

Hendricks Gin

Roku Sakura Japanese Gin

Haku Japanese Vodka

Belvedere Vodka

Averna^o





BIER / BEER^A

	0,33l	0,50l
Trumer Pils vom Fass	4,50	6,00
Obertrumer Radler	4,90	
Paulaner Hefe-Weißbier	5,90	
Kirin Bier (Japan)	4,90	
Tsingtao Bier (China)	4,90	
Trumer Freispiel (Alkoholfrei)	4,90	

HOMEMADE DRINKS



Ginger Lime Pear Limonade

Soda / Birnensaft / Ingwer / Limette / Minze

Sakura Rose Quartz Limonade

Soda / Litschisaft / Hibiskus / Limette / Minze

Berry Blossom Ice Tea

Hausgemachter Jamineistee

Matcha Strawberry Latte^G 0,40l

0,50l

6,20

6,20

6,20

6,80

COFFEE

Espresso	3,50
Doppelter Espresso	4,50
Kl. Brauner ^G	3,80
Gr. Brauner ^G	4,80
Verlängerter	4,30
Cappucino ^G	4,60
Café Latte ^G	5,60

SOFTDRINKS

Coca Cola / Cola Zero FL 0,33l 4,30

Mineralwasser still / prickelnd 0,33l/0,75l 3,80/6,90
Mineral water still / sparkling

Marillensaft Klosterneuburg 0,20l 5,90
Apricot Juice

Apfelsaft Naturtrüb 0,25l 4,30
Cloudy Apple Juice

Birnensaft 0,25l 4,30
Pear Juice

Lycheesaft 0,25l 4,30
Lychee Juice

Saftgespritzt 0,25l/0,50l 3,90/5,90
Juice with sparkling water

* **Saft mit Wasser** 0,25l/0,50l 3,60/4,90
Juice with still water

* **Soda mit Zitrone / Holunder / Himbeere** 0,25l/0,50l 2,90/4,80
Soda with Lemon / Elderberry / Raspberry

* **Wasser mit Zitrone / Holunder / Himbeere** 0,50l 4,60
Water with Lemon / Elderberry / Raspberry

* **Calpis still / prickelnd** 0,25l/0,50l 3,90/5,90
Calpis still / sparkling

Sodawasser 0,25l/0,50l 2,50/4,30
Soda Water

Tonic Water 0,20l 5,20

Leitungswasser 0,50l 1,20

* **Jugendgetränk**

TEA

Genmai Tee 4,80

Jasmin Tee 4,80

Grüner Tee 4,80

Bio Ginger Lemon Tee 5,50



ÖFFNUNGSZEITEN

Opening Hours

Montag–Freitag 11:00–22:00

Samstag 12:00–22:00

Sonntag Ruhetag



shinoi.wien



www.shinoi.at

ALLERGENINFORMATION

A Gluten | **B** Krebstiere | **C** Ei | **D** Fisch | **E** Erdnuss |
A Gluten | B Crustaceans | C Egg | D Fish | E Peanut

F Soja | **G** Milch | **H** Schalenfrüchte | **L** Sellerie |
| F Soy | G Lactose | H Tree nuts | L Celery

M Senf | **N** Sesam | **O** Sulfite | **P** Lupine | **R** Weichtiere
| M Mustard | N Sesame | O Sulphites | P Lupin | R Molluscs

Alle Preise in € inklusive aller Steuern und Abgaben.

Für detaillierte Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.