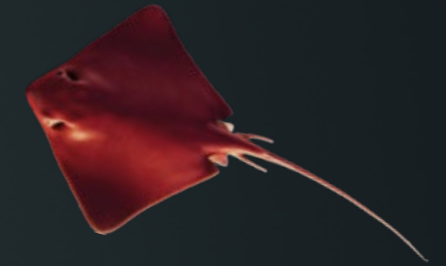


GLUTEN FRI

DYK NED I
VORES VERDEN

DIN BESLUTNING

VÆLG
À LA CARTE
ELLER
GÅ MED
EN MENU



LAD OS VÆRE ÆRLIGE.

Når vi prøver at friste dig – med sticks, sushi, sashimi, suppe og salater – kan det godt være, at både menuen og appetitten får overblikket til at sejle lidt.

Men.

Selvom man kunne mene, at vi ikke ligefrem har gjort det nemt at vælge – kunne man også se det som et tegn på de gode ting, der er i vente.

Og faktisk er det mere simpelt, end det ser ud.

Spørg dig selv: Vil du have en menu eller bestille à la carte?

Det første finder du bagerst. Det andet forrest.

Du kan selvfølgelig også overgive dig og sige til tjeneren:

"Overrask mig."

Uanset hvad, ender det nok sådan her:

Du startede forvirret – og endte forført.

À LA CARTE



TUN TATAR HAPSER

Tun, avocado, sesam, miso, yuzu og forårsløg på sprøde lotuschips. Kr. 119

SHAKE TATAKI

Laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud. Kr. 119



LOBSTER & IKURA TEMAKI

Hummer, yuzu mayonnaise & sake-tamarimarineret ørredrogn med sushiris på sprød nori. Kr. 125



HIRAMASA CEVICHE

Hiramasa, lime & korianderdressing, yuzu miso, rødløg, grøn chili, sprød kartoffel & koriander. Kr. 119



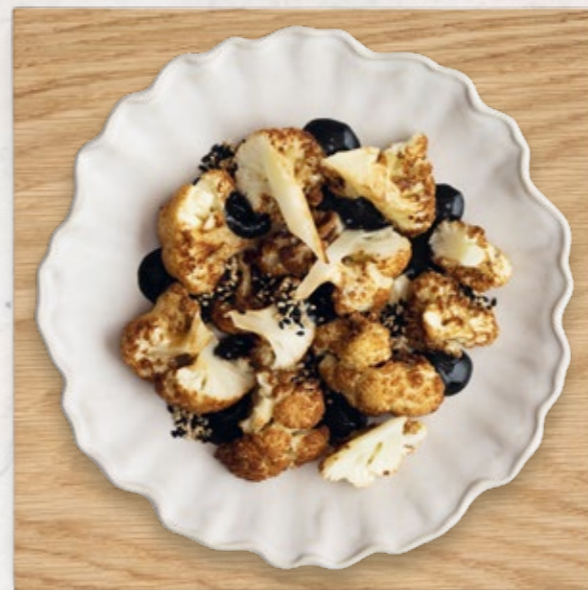
COME FOR A SWIM

Beef Tataki. Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordkokkechips, shiitake & trøffelponzu
Blomkål. Med sort trøffel-goma
Rispir. Soyagravad laks, pickled rødløg, avocado, agurk & koriander serveret med goma
Hiramasa Kataifi. Hiramasa, sprød kartoffel, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu
Shake Tataki. Laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud
Tun Tatar. Tun, avocado, sesam, miso, yuzu & forårsløg med sprøde lotuschips
Kr. 369



"Jeg er vokset op i køkkenerne hos Sticks'n'Sushi og lærte tidligt at sætte pris på perfekt tilberedt ris og misosuppe. Vores fokus på præcision og konsistens begynder med at mestre de enkle, grundlæggende elementer som disse – alt andet bygger på det fundament."

—Chef Sune



BLOMKÅL

Med sort trøffel-goma. Kr. 62



BROCCOLI

Grillet med suveræn soya & spicy goma. Kr. 59



EDAMAME BØNNER

Spicy, miso & sesam Kr. 45. Grillede, suveræn soya & soyasesam Kr. 45. Saltede, havsalt & citron Kr. 45



HIRAMASA KATAIFI

Hiramasa, sprød kartoffel, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu. Kr. 129



MISOSUPPE

Miso med tofu,
forårsløg & tang.
Kr. 25



TANGSALAT

Tang, kinaradise, sukkerærter,
agurk & sesamdressing. Kr. 52



HIRAMASA KAMA

Kæbe med havsalt & citron.
En japansk klassiker og den
delikate del af hvidfisken.
Serveres med ris og misosuppe.
[Begrænset antal]
Kr. 199

LAKS I RIS PAPIR

Soyagravad laks, pickled rødløg,
avocado, agurk & koriander
serveret med goma. Kr. 99



WAGYU HAPSER

Wagyutatar rørt med shiso
og forårsløg på lotuschips.
Kr. 175



BEEF TATAKI

Oksemørbrad med miso aioli,
forårsløg, jordskokkechips, shiitake
& trøffelponzu. Kr. 145



CAVIAR

Rossini Black Label [10 gr]
Kr. 205

SASHIMI



MAGURO
Yellowfin tun. Kr. 109



SHAKE
Laks. Kr. 99



HIRAMASA
Yellowtail kingfish. Kr. 119



SASHIMI DELUXE
Laks, yellowfin tun og yellowtail
kingfish, snekrabbe daikonrulle,
hiramasa ceviche og tamago ikura
Kr. 299

NIGIRI

KINOKO

Portobello med lime
Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

HIRAMASA

Yellowtail kingfish
Kr. 32 / 2 stk Kr. 58

NASU ABURI

Flammegrillet aubergine
& yuzu miso
Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

AKA PIMAN

Grillet rød peberfrugt &
yuzu kosho
Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

HIRAMASA YAKI

Flammegrillet yellowtail
kingfish
Kr. 34 / 2 stk Kr. 62

SHAKE NEW YORK

Laks med hvidløg
Kr. 34 / 2 stk Kr. 62



TAMAGO

Japansk omelet
Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

EBI

Reje
Kr. 32 / 2 stk Kr. 58

ABOKADO

Avocado, yuzu kosho
& sesam
Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

MAGURO

Yellowfin tun
Kr. 32 / 2 stk Kr. 58

SHAKE

Laks
Kr. 32 / 2 stk Kr. 58

SHAKE YAKI

Flammegrillet laks
Kr. 34 / 2 stk Kr. 62

KYOTO NON-STOP

Nigiri. Portobello, grillet rød
peberfrugt, flammegrillet aubergine
og avocado
Kr. 125



TOKYO NON-STOP

Nigiri. Flammegrillet laks, avocado,
yellowfin tun og flammegrillet yellowtail
kingfish toppet med Rossini Black Label
caviar [10 gr]
Kr. 290

TEMAKI SETTO

Wagyutatar, sprød kartoffel, karse, soyasesam, avocado, ørredrogn & hummer samt sushiris og sprød nori. Kr. 325

Temaki betyder håndrulle. Kreer dine egne små bidder



LIDT EKSTRA FORKÆLELSE

Rossini Black Label caviar [10 gr]. Kr. 205

Masumi Sanka Junmai Sake. Sprød og med elegant tørhed. Flaske 300ml. Kr. 369 / Flaske 720ml. Kr. 699

MAKI

HOUSE ROLLS | 4 stk af hver rulle

Wagyu. Wagyutatar & sprød kartoffel. Kr. 149

Aka Ebi. Argentinsk rød reje, spicy gochujang, avocado, sukkerærter, miso aioli & ørredrogn. Kr. 135

Black Cod. Grillet black cod med sprøde rodfrugtchips & pickled rødløg. Kr. 135

Red'n'Green. Grillet rød peber, avocado, agurk, yuzu kosho, shiso & tsume soya. Kr. 99

Soft Shell. Softshellkrabbe med masago & spicy sauce. Kr. 135

Lobster Abokado. Hummer, avocado, agurk, sesam, purløg & koriander. Kr. 135



FULL HOUSE | Menu

Alle 6 House Rolls. Kr. 675

URAMAKI | 8 stk af hver rulle



NANBAN

Kylling, avocado, sprød kartoffel, koriander & spicy yuzu kosho. Kr. 109



CALIFORNIA

Reje, avocado, agurk & miso aioli. Kr. 109



MAMMA MIA

Avocado, sesam, agurk & purløg. Kr. 89



PINK ALASKA

Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn. Kr. 99



SPICY TUNA

Tun, agurk, spicy sauce, masago, sprød kartoffel & karse. Kr. 99

KABURIMAKI | 8 stk af hver rulle



NEW YORK SUBWAY

Reje, agurk, avocado & spicy sauce toppet med laks & hvidløg. Kr. 155



EBI PANKO

Reje, agurk & spicy sauce toppet med avocado. Kr. 149



HELL'S KITCHEN

Reje, agurk, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue. Kr. 155



SHAKE AÏOLI

Sukkerærter, avocado, miso aioli & agurk toppet med flammegrillet laks & ørredrogn. Kr. 149



CEVICHE

Pickled rødløg, avocado & agurk toppet med hiramasa & koriander. Kr. 149



CHIRASHI MAKI

Flammegrillet fisk, spicy sauce, sukkerærter, chili, ingefær & pickled rødløg. Kr. 99

MAKI MAKI | Menu
Kaburimaki, Ceviche, Hell's Kitchen, Ebi Panko og Shake Aioli
8 stk af hver rulle. Kr. 565

MINI MAKI MAKI
4 stk af hver rulle. Kr. 295



STICKS

AIGAMO TSUKUNE

Grillet andekødbolle serveret med rå æggeblomme i suveræn soya
Kr. 59 / 2 stk Kr. 112

SHISHITO YAKI

Padronpeber, spicy gochujang, tsume & limesauce
Kr. 34 / 2 stk Kr. 62

IMO YAKI
Sød kartoffel, koriander & teriyaki
Kr. 30 / 2 stk Kr. 54

ERINGI YAKI
Kejserhat & miso kryddersauce
Kr. 34 / 2 stk Kr. 62

MOMO NANBAN

Friterede kyllingeoverlår, sursød dashimarinade, miso aioli, løg & daikonskud
Kr. 42 / 2 stk Kr. 78

SHÖYU TEBASAKI

Kyllingevinger marineret i hvidløg, ingefær & tamari med soyasesam
Kr. 39 / 2 stk Kr. 72

TSUKUNE
Kyllingekødboller & teriyaki
Kr. 30 / 2 stk Kr. 54

TSUKUNE CHILI
Kyllingekødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg
Kr. 34 / 2 stk Kr. 62

RAMU NIKU
Lam, forårsløg, yakinikumarinade, hvidløgssmør & soyasesam
Kr. 42 / 2 stk Kr. 78

RIS. Kr. 22
Med crunchy chili, teriyaki eller chilidip. Kr. 34



SHAKE TERIYAKI

Laks, teriyaki & forårsløg
Kr. 39 / 2 stk Kr. 72

GINDARA NO MISO

Black cod & miso
Kr. 76 / 2 stk Kr. 146

AKA EBI

Reje, spicy gochujang & hvidløgssmør
Kr. 55 / 2 stk Kr. 104

HOTATE BACON

Kammuslinger i bacon & miso kryddersmør
Kr. 59 / 2 stk Kr. 112

YAKI YAGI

Gedeost & lufttørret skinke
Kr. 39 / 2 stk Kr. 72

CHIIZU MAKI

Emmentaler & bacon
Kr. 34 / 2 stk Kr. 62

BUTA YAKI

Frilandsgris & yuzu miso
Kr. 42 / 2 stk Kr. 78

IBERICO SECRETO

Misomarineret sortfodsgris
Kr. 69 / 2 stk Kr. 136

GYU HABU

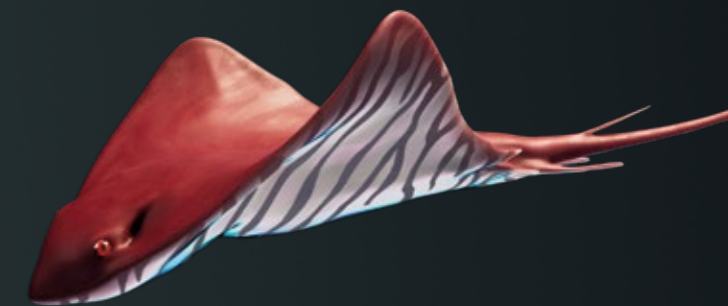
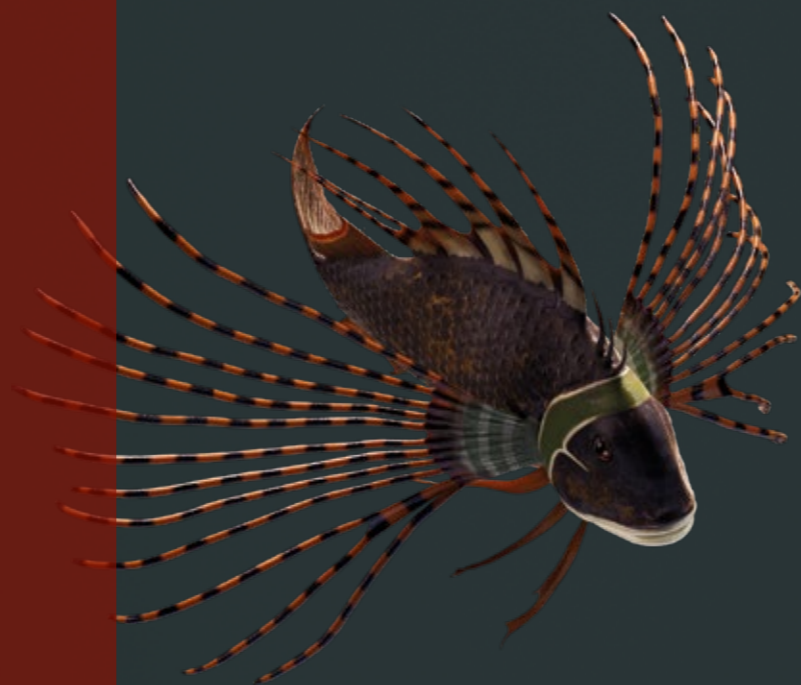
Oksemørbrad med miso kryddersmør
Kr. 76 / 2 stk Kr. 146

WAGYU YAKI

Vores japanske Wagyu er omhyggeligt opdrættet af Hiramatsu Farm i Kagoshima-præfekturet, Kyushu, Japan, hvor kun de bedste udskæringer udvælges af en Kobe-oksekødsspecialist
Kr. 180 / 2 stk Kr. 350

*STADIG
I TVIVL?*

*BARE ROLIG.
VORES KOKKE
HAR STYR PÅ DET.
BESTIL EN MENU.
SÅ KOMMER DET
HELE TIL DIG.*



MENUER



AS GOOD AS IT GETS

Edamame. Grillede bønner med suveræn soya & soya sesam

Beef Tataki. Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordkokkechips, shiitake & trøffel-ponzu

Blomkål. Med sort trøffel-goma

Rispapir. Soyagravad laks, pickled rødløg, avocado, agurk & koriander serveret med goma

Tun Tatar. Tun, avocado, sesam, miso, yuzu & forårsløg med sprøde lotuschips

Shake Tataki. Laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

Hiramasa Kataifi. Hiramasa, sprød kartoffel, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu

Temaki Setto. Wagyuatar, sprød kartoffel, karse, avocado, soyasesam, hummer & ørredrogn, samt sushiris og sprød nori

Ebi Panko. Reje, agurk & spicy sauce toppet med avocado

New York Subway. Reje, agurk, avocado & spicy sauce toppet med laks & hvidløg

Gindara No Miso. Black cod & miso

Hotate Bacon. Kammuslinger i bacon & miso kryddersmør

Per person. Kr. 525

[Bestilles til minimum to]

LIDT EKSTRA FORKÆLELSE
Rossini Black Label caviar [10 gr]. Kr. 205

*Billedet viser en menu til to personer
Sticks'n'Sushi Hellerup | København*

SET FOR SUCCESS

Broccoli. Grillet med suveræn soya & spicy goma

Blomkål. Med sort trøffel-goma

Shake Tataki. Laks, sake-tamarinarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

Beef Tataki. Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu

Ebi Panko. Reje, agurk & spicy sauce toppet med avocado

Hell's Kitchen. Reje, agurk, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue

Pink Alaska. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn

Nanban. Kylling, avocado, sprød kartoffel, koriander & spicy yuzu kosho

Aka Ebi. Argentinsk rød reje, spicy gochujang & hvidløgsmør

Tsukune Chili. Kyllingekødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg

Iberico Secreto. Misomarineret sortfodsgris

Per person. Kr. 435

[Bestilles af minimum to]



GREENKEEPER

Edamame. Bønner med spicy miso & sesam
Tangsalat. Tang, kinaradise, sukkerærter, agurk & sesamdressing
Blomkål. Med sort trøffel-goma
Kinoko. Portobello med lime
Abokado. Avocado, yuzu kosho & sesam
Nasu Aburi. Flammegrillet aubergine toppet med yuzu miso
Red'n'Green. Grillet rød peber, avocado, agurk, yuzu kosho, shiso & tsume soya
Eringi. Kejserhat & miso kryddersauce
Imo Yaki. Sød kartoffel, koriander & teriyaki
 Kr. 295



LAKSEN & VENNER

Laks i Rispapir. Soyagravad laks, pickled rødløg, avocado, agurk & koriander serveret med goma
Shake. Laks
Ebi Panko. Reje, agurk & spicy sauce toppet med avocado
Spicy Tuna. Tun, agurk, spicy sauce, masago, sprød kartoffel & karse
Pink Alaska. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn
 Kr. 249



MIXED EMOTIONS

Edamame. Bønner med havsalt & citron
Blomkål. Med sort trøffel-goma
Shake Tataki. Laks, sake-tamarimarineret orredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud
Shake. Laks
Maguro. Tun
Spicy Tuna. Tun, agurk, spicy sauce, masago, sprød kartoffel & karse
Pink Alaska. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn
Chirashi. Flammegrillet fisk, spicy sauce, sukkerærter, chili, ingefær & pickled rødløg
Tsukune. Kyllingkødboller & teriyaki
Shake Teriyaki. Laks & teriyaki
 Kr. 295



SAPPORO SILVER
Dåse 65 cl. Kr. 89

ROBUST

Edamame. Grillede bønner med suveræn soya & soyasesam
Blomkål. Med sort trøffel-goma

Beef Tataki. Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu
Aigamo Tsukune. Grillet andekødbolle serveret med rå æggeblomme i suveræn soya
Shōyu Tebasaki. Kyllingevinger marineret i hvidløg, ingefær & tamari med soy sesam
Tsukune Chili. Kyllingkødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg
Gyu Habu. Oksemørbrad med miso kryddersmør
Kr. 295





FOUR MEAL DRIVE

Shake. Laks. Ebi. Reje. Shake Yaki. Flammegrillet laks. Maguro. Tun.
 Chirashi. Flammegrillet fisk, spicy sauce, sukkerærter, chili, ingefær & pickled rødløg
 Hell's Kitchen. Reje, agurk, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue
 Nanban. Kylling, avocado, sprød kartoffel, koriander & spicy yuzu kosho
 Shake Aioli. Sukkerærter, avocado, miso aioli & agurk toppet med flammegrillet laks & ørredrogn
 Spicy Tuna. Tun, agurk, spicy sauce, masago, sprød kartoffel & karse
 Pink Alaska. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn
 Ebi Panko. Reje, agurk & spicy sauce toppet med avocado

Kr. 999

SAKE ANBEFALING

Kizan Junmai. Frisk og fuld af smag. Glas. Kr. 99 / Flaske 720 ml. Kr. 499

SALATER



JUNGLE FISH

Grillet laks, flammegrillet tun & rejer på en bund af spidskål, broccoli, quinoa, avocado, tomater, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med lotuschips & miso mustard
 Kr. 175



GREEN GATE

Sød kartoffel, blomkål, grillet broccoli & portobello på en bund af spidskål, quinoa, avocado, tomater, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med rodfrugtchips & goma
 Kr. 165



GREEN BIRD

Grillet kylling & soyamarinerede æg på en bund af spidskål, broccoli, quinoa, avocado, tomater, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med kyllingskind & wasabi caesar
 Kr. 175

CHIRASHI



CHIRASHI DELUXE

Grillet misomarineret black cod, tamago, shiitake, tun, tempurareje, flammegrillet laks og hummer, sushiris, avocado, sukkerærter, sake-tamarimarineret ørredrogn, shiso, soyasesam & tsume soya
 Kr. 285



KAOS & KÆRLIGHED

Laks, avocado, sukkerærter, edamame, pickled rødløg, sushiris & poké sauce
 Kr. 135



ER DU EN FLITTIG FISKER?

Download vores loyalitetsapp, optjen point for hvert køb og få adgang til belønninger.

Brug dine point næste gang du spiser hos os
– eller bestiller takeaway.

Tilmeld dig i dag og få din velkomstgave.



STICKS | N | SUSHI

DENMARK | GERMANY | ENGLAND | SCOTLAND



Info om allergener
& specialmenuer

sticksnsushi.dk