



AS GOOD AS IT GETS

Edamame. Grillede bønner med suveræn soya & soya sesam

Hotate Kataifi. Kammuslinger, miso aioli, kataifi, ørredrogn & shiso

Kani Korokke. Croquettes med krabbe & wasabi caesar

Ebi Hapser. Tempurareje, miso aioli, chili, lime & koriander

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

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

Hiramasa Kataifi. Hiramasa, kataifi, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu

Temaki Setto. Wagyutatar, kataifi, karse, soya sesam, avocado, ørredrogn & hummer, samt sushiris og sprød nori

Ebi Panko. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado

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

Gindara No Miso. Black cod & miso

Hotate Bacon. Kammuslinger i bacon & miso kryddersmør

Per person. Kr. 515

[Bestilles til minimum to]

LIDT EKSTRA FORKÆLELSE

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



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. Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue

Nanban. Kylling, avocado, kataifi, koriander & spicy yuzu kosho

Shake Aioli. Sukkerærter, avocado, miso aioli & agurk toppet med flammegrillet laks & ørredrogn

Spicy Tuna. Tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & karse

Pink Alaska. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn

Ebi Panko. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado

Kr. 955

SAKE ANBEFALING

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



SET FOR SUCCESS

- Broccoli. Grillet med suveræn soya & spicy goma
- Ebi Hapser. Tempurareje med miso aioli, chili, lime & koriander
- Shake Tataki. Laks, sake-tamarinarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud
- Beef Tataki. Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu
- Ebi Panko. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado
- Hell's Kitchen. Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue
- Pink Alaska. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn
- Nanban. Kylling, avocado, kataifi, koriander & spicy yuzu kosho
- Aka Ebi. Argentinsk rød reje, spicy gochujang & hvidløgsmør
- Tsukune Chili. Kyllingekødboller, chillidip, teriyaki & forårsløg
- Gyu Katzu. Friteret oksemørbrad med okonomiyakisauce, japansk mayo & daikonskud

Per person. Kr. 425

[Bestilles af minimum to]

Billedet viser en menu til to personer
Sticks'n'Sushi Kings Road | London

PERFECT DAY

Edamame. Bønner med havsalt & citron

Tun Tatar Hapser. Tun, avocado, sesam, miso, yuzu & forårsløg på sprøde fladbrød

Kinoko Korokke. Croquettes med svampe, Rød Krystal ost, miso aioli & trøffelstøv

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

Shake Yaki. Flammegrillet laks

Abokado. Avocado med yuzu kosho & sesam

Crispy Ebi. Tempurareje, avocado, spicy sauce & tsume soya

Spicy Tuna. Tun, agurk, chili, spicy sauce, masago, kataifi & karse

Tsukune. Kyllingekødboller & teriyaki

Buta Yaki. Frilandsgris & yuzu miso

Shake Teriyaki. Laks & teriyaki

Per person. Kr. 365

[Bestilles af minimum to]

YUZU ZOO
Cocktail. Kr. 125



SAPPORO SILVER
Dåse 65 cl. Kr. 89

ROBUST

- Beef Tataki.** Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu
- Bimi Tempura.** Broccolini tempura med daikon oroshi i shiitake-tentsuyusauce
- Okazu.** Kappa chili, poteto sarada & kimchi
- Aigamo Tsukune.** Grillet andekødbolle serveret med rå æggeblomme i suveræn soya
- Shōyu Tebasaki.** Kyllingevinger marineret i hvidløg, ingefær & tamari med soya sesam
- Tsukune Chili.** Kyllingkødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg
- Gyu Habu.** Oksemørbrad med miso kryddersmør

Kr. 275



STICKS

Shake Teriyaki, Gindara No Miso & Tsukune

OKAZU

Kappa chili, poteto sarada & kimchi. Kr. 75



GREENKEEPER

Edamame. Bønner med spicy miso & sesam
Tangsalat. Tang, kinaradise, sukkerærter, agurk & sesamdressing
Blomkål. Med sort trøffelgoma
Kinoko. Portobello med lime
Abokado. Avocado, yuzu kosho & sesam
Nasu Aburi. Flammegrillet aubergine toppet med yuzu miso & kizami wasabi
Red'n'Green. Grillet rød peber, avocado, agurk, yuzu kosho, shiso & tsume soya
Eringi. Kejserhat & miso kryddersauce
Imo Yaki. Sød kartoffel, koriander & teriyaki
 Kr. 275



LAKSEN & VENNER

Laks i Rispir. Soyagravad laks, pickled rødløg, avocado, agurk & koriander serveret med goma
Shake. Laks
Ebi Panko. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado
Spicy Tuna. Tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & karse
Pink Alaska. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn
 Kr. 235



BLANDEDE FØLELSER

Edamame. Bønner med havsalt & citron
Kani Korokke. Croquettes med krabbe & wasabi caesar
Shake Tataki. Laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud
Shake. Laks
Maguro. Tun
Spicy Tuna. Tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & 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. 275