カクテル

EN SMAG AF JAPAN

Fem destinationer.
Fem cocktails.



EN SMAG AF JAPAN

Fem destinationer. Fem cocktails.

Japan er et land fuldt af kontraster. Fra Tokyos neonoplyste gader og Kyotos gamle tetraditioner til Osakas livlige madkultur, Hiroshimas smukke efterårsfarver og Okinawas tropiske øliv.

Vi har ladet os inspirere af fem destinationer, der hver især har deres egen historie, kultur og smag. Med afsæt i lokale traditioner har vi indfanget lidt af stemningen fra hvert sted i et cocktailglas.

En rundrejse i Japan, der hverken kræver flybillet, pas eller jetlag.



OKINAWA

東京

TOKYO

TOKYO

Det moderne Japan

En klar cocktail med livlige bobler, der forener japanske traditioner med nytænkning. Frisk, sprød og fuld af energi. Lidt ligesom byen selv.

Toki whisky, hvid fersken & shochu med sort sesam.

165 kr.

大阪

OSAKA

OSAKA

Japans kulinariske legeplads

Frisk, frugtig og fuld af karakter.
En cocktail med masser af smag,
der hylder Osakas livlige madkultur,
kreative tilgang og sprudlende energi.

Shiso-infuseret vodka, klarificeret
jordbær & japansk blodappelsinlikør.

175 kr.



京都

KYOTO

KYOTO

Hjertet af Japans tekultur

Inspireret af Kyotos stolte tetraditioner.
En blød og afrundet cocktail med noter
af kokos og et let skum på toppen. Elegant
og med respekt for det gode håndværk.

Gyokuro tea umeshu, matcha
& Haku vodka.

170 kr.



沖縄

OKINAWA

OKINAWA

Stemningen fra Japans sydlige øer

Tropisk og forfriskende med et let skum på toppen. En cocktail inspireret af Okinawas eksotiske smage og afslappede østemning.

———

Awamori, passionsfrugt & sort sukker fra Okinawa.

175 kr.



広島

HIROSHIMA

HIROSHIMA

Et symbol på vækst og nye begyndelser

En varm og velafbalanceret cocktail med noter af ahorn. Pyntet med et ahornblad, der leder tankerne hen på efteråret på den nærliggende ø Miyajima.

———

Shochu på sukkerrør, rom & ahorn.

165 kr.



VI VIL GERNE MED PÅ TUREN

Følg os på @sticksnsushi.dk,
og tag os gerne, når du deler
din rundrejse i Japan.

STICKS | N | SUSHI

sticksnsushi.com