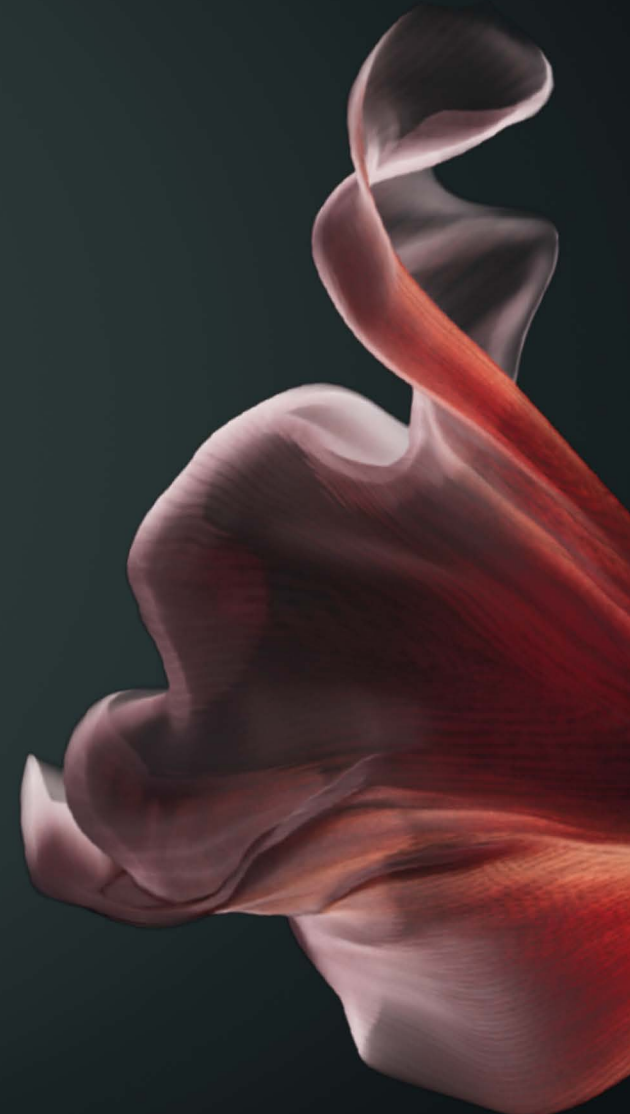
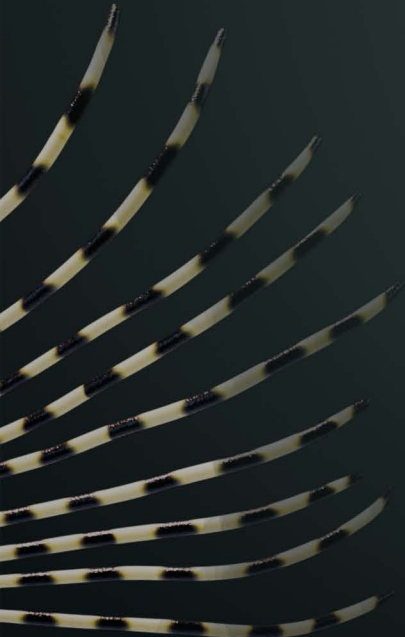


SELSKABSMENUER

Nyd vores menuer sammensat med alt det bedste fra vores køkken.
Vælg jeres favoritmenu, som vil blive serveret på smukke fåde til deling
blandt selskabets gæster. Vi oplyser altid gerne om allergener
– informer os blot, når du reserverer.





NI BAN

Vores selskabsmenuer bliver serveret på smukke ffade til deling blandt selskabets gæster

STARTERS

EDAMAME BØNNER. Spicy miso & sesam

EBI HAPSER. Tempurareje med miso aioli, chili, lime & koriander

BEEF TATAKI. Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu

BROCCOLI. Grillet med suveræn soya & spicy goma

MAKI – 2 af hver per person

CEVICHE. Pickled rødløg, avocado & agurk toppet med kammusling & koriander

SHAKE AÏOLI. Sukkerærter, avocado, miso aioli & agurk toppet med flammegrillet laks & ørredrogn

EBI PANKO. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado

HELL'S KITCHEN. Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue

STICKS – 1 af hver per person

TSUKUNE CHILI. Kyllingekødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg

AKA EBI. Argentinsk rød reje, spicy gochujang & hvidløgsmør

DESSERT – 1 per person

KARAMERU. Chokoladeis på stick med miso karamelsauce, hasselnøddenougatine og mørk chokolade

Pris per person. Kr. 450

LIDT EKSTRA FORKÆLELSE – Chōjō vin menu Kr. 385 (inkl. vand, kaffe/the)



SAN BAN

Vores selskabsmenuer bliver serveret på smukke fade til deling blandt selskabets gæster

STARTERS

EDAMAME BØNNER. Grillede med suveræn soya & soya sesam

SHAKE TATAKI. Laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

HIRAMASA KATAIFI. Hiramasa, kataifi, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu

WAGYU HAPSER. Wagyutatar rørt med shiso, forårsløg og kizami wasabi på ristet brød

MAKI – 2 af hver per person

SOFT SHELL CRAB HOUSE ROLL. Softshellkrabbe med masago & spicy sauce

HELL'S KITCHEN. Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue

EBI PANKO. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado

STICKS – 1 af hver per person

GINDARA NO MISO. Black cod & miso

IBERICO SECRETO. Misomarineret sortfodsgris

DESSERT – 1 per person

KARAMERU. Chokoladeis på stick med miso karamelsauce, hasselnøddenougatine og mørk chokolade

Pris per person. Kr. 549

LIDT EKSTRA FORKÆLELSE – Yuuga vin menu Kr. 449 (inkl. vand, kaffe/the)



Nothing Beyond

SMÅ RETTER

Edamamebønner. Grillede med suveræn soja & sojasesam

Black Cod Udon & Hummer Bisque. Hummerbisque, miso-marineret Black Cod & udonnudler

Kaki Fry. Friterede østers, kizami wasabi-tartare sauce & daikonskud

Hotate Carpaccio. Kammuslinger med lys ponzu på hvid soya & yuzu, sort peber, oliven- og trøffelolie, daikon & shiso

Caviar & Hummer. Hummer, yuzu aioli, purløg & kaviar på brød grillet i wagyufedt

SUSHI

Wagyu Aburi. Japansk Wagyu nigiri på croquettes af sushiris, parmesan, shiitake, og soyasesam med miso aioli. Toppet med tsume & kizami wasabi

Maguro Tempura. Sprøde tempurarejer, yellowfin-tuntatar, spicy sauce, masago, forårsløg & koriander

Shake Abokado. Soyagravad laks, rygeost, agurk, avocado, miso aioli, marineret øredrogn & shiso

STICKS

Aka Ebi. Reje, spicy gochujang & hvidløgsmør

Wagyu Yaki. Japansk Wagyu fra Kyushu

DESSERT

Mango. Ris i kokoscreme, passionsfrugtcoulis og frisk mango

Goma. Vaniljecrème brûlée med sort sesam crumble

Gateau Marcel. Chokoladekage toppet med hindbær

Per person 775 kr.
[Bestilles til minimum to]



STARTERS

Edamame Beans. Grilled with supreme soy & soya sesame

Black Cod Udon & Lobster Bisque. Lobster bisque with miso-marinated black cod & udon noodles

Kaki Fry. Panko-fried oysters, kizami wasabi tartare sauce & daikon cress

Hotate Carpaccio. Scallops with white soy & yuzu ponzu, black pepper, olive and truffle oil, daikon & shiso

Caviar & Lobster. Lobster, yuzu aioli, chives & caviar on bread grilled in wagyu fat

SUSHI

Wagyu Aburi. Seared Japanese Wagyu, Parmesan, shiitake & soya sesame rice croquette, miso aioli, tsume & kizami wasabi

Maguro Tempura. Crispy tempura shrimp, yellowfin tuna tartare, spicy sauce, masago, spring onion & coriander cress

Shake Abokado. Soy-cured salmon, smoked cheese, cucumber, avocado, miso aioli, marinated trout roe & shiso

STICKS

Aka Ebi. Shrimp, spicy gochujang & garlic butter

Wagyu Yaki. Japanese Wagyu from Kyushu

DESSERT

Mango. Coconut rice pudding, passionfruit coulis & fresh mango

Goma. Vanilla crème brûlée with black sesame crumble

Gateau Marcel. Chocolate cake topped with raspberries

Price per person 775 kr.
[Minimum two people]

Hvis du har spørgsmål, er du velkommen til at kontakte os på
reservation@sushi.dk eller tlf. 33 11 70 30



STICKS | N | SUSHI

sticksnsushi.com