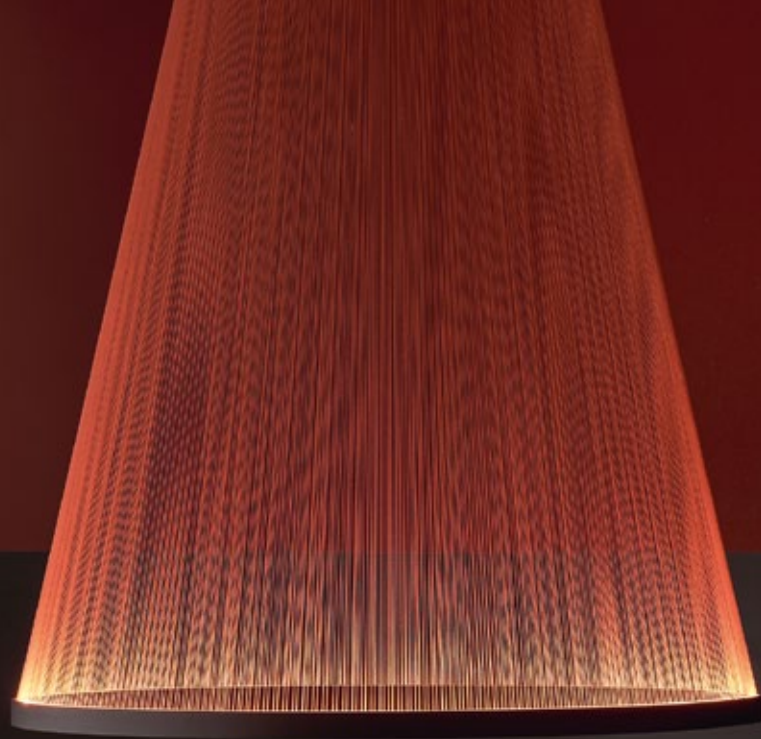




We Wanna Be Better
Hosts Than Most



It makes little sense talking about our food.
It better be delicious.
It better taste good.
It better be seductive.
After all that's why you are here, right?
And that's why we are in Copenhagen, London and Berlin.
So let's talk about hosting.
If we can share a moment – while you and your company
share a meal.
And if that little moment becomes worth remembering.
Then it all makes sense.
In a world on short supply of just that.



"I grew up in the kitchens of Sticks'n'Sushi and learned from an early age to appreciate perfect rice and miso soup. The core principles of precision and consistency in our kitchens are rooted in mastering simple, fundamental elements like these first – everything else is built on this foundation."

– CHEF SUNE

À LA CARTE



EDAMAME BØNNER
Spicy, miso & sesam. Kr. 44
Grillede, suveræn soya & soya sesam. Kr. 44
Saltede, havsalt & citron. Kr. 44



OKAZU
Kimchi. Fermenteret kål med chili
Poteto Sarada. Japansk kartoffelsalat med agurk, rødløg, gulerod, karse & sprød kartoffel
Kappa Chili. Agurk toppet med mandler, chili, løg & ristet sesamolie. Kr. 75



KINOKO KOROKKE
Croquettes med svampe, Rød Krystal ost, miso aioli & trøffelstøv. Kr. 89



BIMI TEMPURA
Broccolini tempura med daikon oroshi i shiitake-tentsuyusauce. Kr. 75



TUN TATAR HAPSER
Tun, avocado, sesam, miso, yuzu og forårsløg på sprøde fladbrød. Kr. 115



SHAKE TATAKI
Laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud. Kr. 115



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



HOTATE CEVICHE

Kammuslinger, lime & korianderdressing, yuzu miso, rødløg, grøn chili, sprød kataifi & koriander. Kr. 119



COME FOR A SWIM

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

Kani Korokke. Croquettes med krabbe & wasabi caesar

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

Hiramasa Kataifi. Hiramasa, kataifi, 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 fladbrød

Kr. 365



BROCCOLI

Grillet med suveræn soya & spicy goma. Kr. 59



HOTATE KATAIFI

Kammuslinger, miso aioli, kataifi, ørredrogn & shiso. Kr. 119



TANGSALAT

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



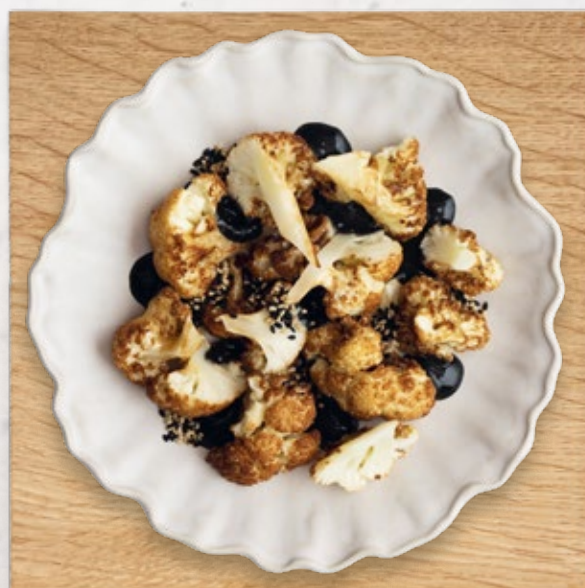
GYOZA

Kyllingegyoza toppet med okonomiyakisauce,
japansk mayo, purløg & bonitoflager. Kr. 129



KANI KOROKKE

Croquettes med krabbe & wasabi caesar. Kr. 99



BLOMKÅL

Med sort trøffel-goma. Kr. 62



HIRAMASA KATAIFI

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



KARAAGE

Kylling, pickled rødløg & wasabi caesar. Kr. 99



HIRAMASA KAMA

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



MISOSUPPE

Miso med tofu, forårsløg & tang. Kr. 25



EBI HAPSER

Tempurareje, miso aioli, chili, lime & koriander. Kr. 99



LAKS I RISPIR

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

Vi oplyser altid gerne om allergener. Spørg tjeneren



BEEF TATAKI

Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu. Kr. 135

WAGYU HAPSER

Wagyutatar rørt med shiso, forårsløg og kizami wasabi på ristet brød. Kr. 175



CAVIAR

Rossini Black Label [10 gr]
Kr. 205

Chef Kiyo

SASHIMI



MAGURO
Yellowfin tun. Kr. 109



SHAKE
Laks. Kr. 99



HIRAMASA
Yellowtail kingfish. Kr. 119



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



TEMAKI SETTO

Wagyutatar, kataifi, karse, soya sesam, avocado, ørredrogn & hummer samt sushiris og sprød nori. Kr. 299

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 med kizami wasabi & sprød kataifi. 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. 639

URAMAKI
Inside-out rulle | 8 stk af hver



NANBAN
Kylling, avocado, kataifi, koriander
& spicy yuzu kosho. Kr. 109



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



MAMMA MIA
Avocado, sesam, agurk & purløg.
Kr. 89



CRISPY EBI
Tempurareje, avocado, spicy
sauce & tsume soya. Kr. 109



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



SPICY TUNA
Tun, agurk, spicy sauce, masago,
kataifi & karse. Kr. 99

KABURIMAKI
Toppet rulle | 8 stk af hver



NEW YORK SUBWAY
Tempurareje, avocado & spicy sauce
toppet med laks & hvidløg. Kr. 155



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



KABURIMAKI | 8 stk af hver rulle

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

HELL'S KITCHEN. Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue. Kr. 155

EBI PANKO. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado. Kr. 149

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



MAKI MAKI | Menu

8 stk af hver af ovenstående Kaburimaki ruller
Kr. 555

MINI MAKI MAKI | Menu

4 stk af hver rulle. Kr. 289



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-tamarimarineret 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

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 & kizami wasabi
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

HOTATE YAKI
Flammegrillet kammusling
Kr. 34 / 2 stk Kr. 62



INARI IKURA
Tofu med ingefær,
shiitake & ørredrogn
Kr. 32 / 2 stk Kr. 58
Uden ørredrogn
Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

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. Tofu med ingefær, grillet rød
peberfrugt, flammegrillet aubergine,
avocado og portobello
Kr. 119



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

AIGAMO TSUKUNE
Grillet andekødbolle serveret med
rå æggeblomme i suveræn soya
Kr. 55 / 2 stk Kr. 104

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
soya sesam
Kr. 39 /
2 stk Kr. 72

TEBASAKI
Kyllingevinger
& havsalt
Kr. 34 /
2 stk Kr. 62

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 &
soya sesam
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

SABA YAKI
Sakemarineret
makrel med
forårsløg & shiso
ingefærsauce
Kr. 34 /
2 stk Kr. 62

AKA EBI
Argentinsk rød
reje, spicy
gochujang &
hvidløgssmør
Kr. 55 /
2 stk Kr. 104

HOTATE BACON
Kammuslinger
i bacon & miso
kryddersmør
Kr. 55 /
2 stk Kr. 104

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. 39 /
2 stk Kr. 72

IBERICO SECRETO
Misomarineret
sortfodsgris
Kr. 69 /
2 stk Kr. 136

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

GYU KATZU
Friteret
oksemørbrad med
okonomiyakisauce,
japansk mayo &
daikonskud
Kr. 69 /
2 stk Kr. 132

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





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



Sashimi Deluxe. Kr. 299

"The Sashimi Deluxe is my all time personal favorite – irresistibly fresh and delicate."

– JACOPO

SALATER



JUNGLE FISH

Grillet laks, flammegrillet tun & rejer på en bund af spidskål, broccoli, quinoa, avocado, tomat, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med lotuschips & miso mustard
Kr. 169



GREEN GATE

Sød kartoffel, blomkål, grillet broccoli & portobello på en bund af spidskål, quinoa, avocado, tomat, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med rodfrugtchips & goma
Kr. 154



GREEN BIRD

Grillet kylling & soyamarinerede æg på en bund af spidskål, broccoli, quinoa, avocado, tomat, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med kyllingskind & wasabi caesar
Kr. 169

CHIRASHI



CHIRASHI DELUXE

Grillet misomarineret black cod, tamago, shiitake, tun, tempurareje, flammegrillet laks og hummer, sushiris, avocado, sukkerærter, sake-tamarimarineret ørredrogn, shiso, soya sesam & tsume soya
Kr. 275



KAOS & KÆRLIGHED

Laks, avocado, sukkerærter, edamame, pickled rødløg, sushiris & poké sauce
Kr. 129



ER DU EN FLITTIG FISKER?

Er du en hyppig gæst, så er vi en rundhåndet vært.

Download vores app. Optjen point, hver gang du går til bords, hvad enten det er her i huset, eller du henter take away.

Point kan veksles til betaling for fremtidige køb.

Det er gratis, nemt, hurtigt.

Og velfortjent.



STICKS | N | SUSHI

KØBENHAVN, LONDON & BERLIN

sticksnsushi.dk



Info om allergener
& specialmenuer