

VEGANSK MENU

Til bordet

EDAMAME BØNNER

Spicy miso & sesam

TANGSALAT

Tang, daikon, sukkerærter, agurk, soyasesam & goma

CAULIFLOWER

Friteret, med sort trøffelgoma & sesam

BROCCOLI

Grillet, med suveræn soya & soyasesam, serveret med goma

Vælg imellem

MAKI [8 stk.] per person

GARDEN ROLL

Grillet Sød kartoffel, avocado, pickled rødløg, sukkerærter, ingefær, purløg, chili & tsume soya

RED'N'GREEN

Grillet rød peber, avocado, agurk, yuzu koshō, shiso, tsume & soyasesam

KAPPA HOSOMAKI

Agurk

MAMMA MIA

Avocado, soyasesam, agurk & purløg

Nigiri

[Vælg én, serveres som 2 stk.]

ABOKADO. Avocado, yuzu koshō & soyasesam

AKA PIMAN. Grillet rød peberfrugt med yuzu koshō & tsume

INARI. Tofu med ingefær, shiitake, karse & sesam

Sticks

[Vælg én, serveres som 2 stk.]

IMO YAKI

Sød kartoffel, korianderskud, soyasesam & teriyaki

ERINGI YAKI

Kejserhat & miso kryddersauce

Dessert

MANGO

Ris i kokoscreme, passionsfrugt coulis med frisk mango & basilikumfrø

BOTTOMLESS LUNCH

*Hver lørdag
på Tivoli Hotel*



BOTTOMLESS LUNCH MED DRIKKEVARER

PRIS PR. PERSON 599 KR.

Kampai

Drikkevarer ad libitum i 90 minutter. Vi beder blot om, at første bestilling placeres inden for 15 minutter efter din ankomst.

SHOJITO

Japansk Shochu med frisk mynte & citrus.
Fås i flere varianter: Rabarber, hindbær eller ingefær

ELDERFLOWER SPRITZ

St. Germain hyldeblomst & Japansk Sake toppet med prosecco

BRUT PROSECCO MIRABELLO, VENETO, ITALIEN

Frisk og elegant Prosecco med noter af grønne æbler, hvid fersken og citrus

BLAND DIN EGEN BELLINI, ROSSINI ELLER MIMOSA

Vi leverer smagen og du blander som du bedst kan li' det

Lidt Ekstra Forkælelse

BRUT CHAMPAGNE, BARON ALBERT, LA PARTICULIERE, FRANKRIG

Elegant Champagne med noter af citrus, abrikos & grønne æbler
Pris pr. person 149 kr.

KIRIN ICHIBAN ELLER KIRIN ICHIBAN FREE

Flaske 33 cl

RIESLING, TROCKEN, STEFAN BIETIGHÖFER, PFALZ, TYSKLAND

Saftig og frugtig med noter af pære, hvide blomster, stenfrugt & lime

CHARDONNAY, LAROCHE, PAYS D'OC, FRANKRIG

Frisk med noter af æble, pære, fersken og citrus.
Elegant, sprød og velafbalanceret med en forfriskende afslutning

CABERNET SAUVIGNON/MERLOT, CLOMANET, COTEAUX D'ENSÉRUNE, FRANKRIG

Frugtig og blød med noter af solbær, brombær, blomme og lette krydderier. Velafbalanceret med bløde tanniner og en frisk afslutning

VIRGIN SHOJITO

Frisk mynte & citrus rørt med knust is, fås i flere varianter:
Rabarber, hindbær eller ingefær

DET MED SMÅT

Første drink skal bestilles senest 15 minutter fra din booking. God timing er også en del af oplevelsen. Nyd med måde – ét glas ad gangen. Menuen skal bestilles af hele bordet. Det er en fælles fornøjelse. Vegansk menu og glutenfri muligheder findes. Prisen er pr. person; drikkevarer må ikke deles. Sticks'n'Sushi følger reglerne for ansvarligt alkoholforbrug. Vi tjekker ID og stopper servering, hvis en gæst virker beruset.

MENU

Til bordet

EDAMAME BØNNER

Spicy miso & sesam

SPICY TORI

Sprød marineret kylling, spicy hvidløgs-chiliglace, soyasesam, japansk mayonnaise & daikonskud

TUNA TARTARE BITES

Yellowfin tun, avocado, soyasesam, yuzu miso & forårsløg på sprøde fladbrød

BEEF TATAKI

Flammegrillet oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffel ponzu

Tilføj **SASHIMI MIX**. Laks, yellowfin tun & hiramasa. 179 kr.

Tilføj **ROSSINI BLACK LABEL CAVIAR**. [10g] 205 kr.

Vælg imellem

Én Maki [8 stk] pr. person.

SPICY TUNA

Yellowfin tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & karse

PINK ALASKA

Laks, avocado, flødeost & umeboshi sesam

NANBAN

Kylling, avocado, soyasesam, tsume, yuzu koshō, kataifi & koriander

EBI PANKO

Tempurareje & spicy sauce med avocado, tsume & sesam

Nigiri

[Vælg én, serveres som 2 stk.]

MAGURO. Yellowfin tun | **SHAKE**. Laks |

ABOKADO. Avocado, yuzu koshō & soyasesam

Sticks

[Vælg én, serveres som 2 stk.]

SHAKE TERIYAKI

Laks, teriyaki & forårsløg

TSUKUNE

Kyllingekødboller & teriyaki

AKA EBI

Reje, spicy gochujang & hvidløgssmør

MOMO KARAAGE

Kylling karaage, wasabi caesar & daikonskud

Tilføj **WAGYU YAKI**. Japansk Wagyu fra Kyushu [2stk]. 310 kr.

Tilføj **GINDARA NO MISO**. Misomarineret black cod [2stk]. 146 kr.

Dessert

MANGO

Ris i kokoscreme, passionsfrugt coulis med frisk mango & basilikumfrø