



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.

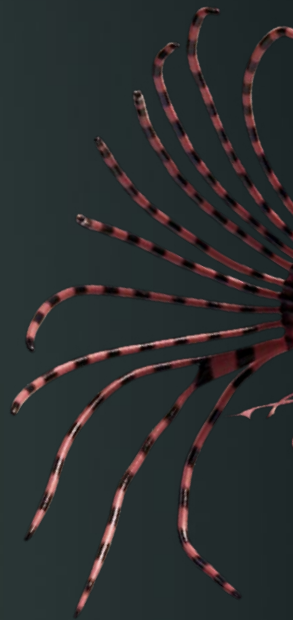


FØRST PÅ DAGSORDENEN

Vælg en menu til jeres selskab

NÆSTE SKRIDT

Vælg drikkevarerne



PERFECT DAY

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

STARTERS – Serveres til hele bordet

EDAMAME. Havsalt & citron

EBI SANDO. Sprød sando med reje, trøffel, miso aioli, parmesan & purløg

TUN TATAR HAPSER. Yellowfin tun, avocado, soyasesam, yuzu miso og
forårsløg på sprøde fladbrød

NIGIRI – 1 stk. af hver pr. person

SHAKE YAKI. Flammegrillet laks med sanshopeber & tsume

ABOKADO. Avocado, yuzu koshō & soyasesam

MAKI – 4 stk. af hver pr. person

SPICY TUNA. Yellowfin tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & karse

CRISPY EBI. Tempurareje, avocado, spicy sauce, sesam & tsume

STICKS – Én af hver pr. person

MOMO KARAAGE. Kylling karaage, wasabi caesar & daikonskud

TSUKUNE. Kyllingekødboller & teriyaki

SHAKE TERIYAKI. Laks, teriyaki & forårsløg

PRIS PR. PERSON 375 KR.



Billedet viser en menu til to personer

SET FOR SUCCESS

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

STARTERS – Serveres til hele bordet

BROCCOLI. Grillet, med suveræn soya, soyasesam og serveret med goma

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

SHAKE TATAKI. Flammegrillet laks, sake-tamarinarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

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

MAKI – 2 stk. af hver pr. person

EBI PANKO. Tempurareje & spicy sauce med avocado, tsume & sesam

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

PINK ALASKA. Laks, avocado, flødeost & umeboshi sesam

NANBAN. Kylling, avocado, soyasesam, tsume, yuzu kosho, kataifi & koriander

STICKS – Én af hver pr. person

AKA EBI. Reje, spicy gochujang & hvidløgssmør

TSUKUNE CHILI. Kyllingekødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg

GYU KATZU. Friteret oksemørbrad med okonomiyaki sauce, japansk mayonnaise & daikonskud

PRIS PR. PERSON 435 KR.



Billedet viser en menu til to personer

AS GOOD AS IT GETS

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

STARTERS – Serveres til hele bordet

EDAMAME. Grillede, suveræn soya & soyasesam

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

SHAKE CEVICHE. Laks, tigmælk, rødæg, grøn chili, crunchy chili, jordskokkechips & koriander

MAGURO CARPACCIO. Yellowfin tun, lys ponzu på hvid soya & yuzu, parmesan aioli, tosazu gelé, ekstra jomfruolivenolie, shiso & daikonskud

KANI KOROKKE. Kroketter med krabbe & wasabi caesar

SPICY TORI. Sprød marineret kylling, spicy hvidløg-chiliglance, soyasesam, japansk mayonnaise & daikonskud

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

HOUSE ROLLS – 2 stk. pr. person

SOFT SHELL CRAB. Soft shell krabbe, masago, purløg, spicy sauce & tsume

LOBSTER ABOKADO. Hummer med yuzu mayonnaise, avocado, agurk, sesam, purløg & koriander

ABURI – Én af hver pr. person

SHAKE ABURI. Flammegrillet laks med miso aioli, sake-tamarinineret ørredrogn & daikonskud

HIRAMASA ABURI. Flammegrillet yellowtail kingfish, yuzu kosho, shiso, tsume & tosazu gelé

WAGYU ABURI. Flammegrillet japansk wagyu med miso aioli, tsume & kizami wasabi

STICKS – Én af hver pr. person

GYU HABU. Oksemørbrad med miso-kryddersmør

YAGI YAKI. Gedeost & serranoskinke

GINDARA NO MISO. Misomarineret black cod

PRIS PR. PERSON 550 KR.



Billedet viser en menu til to personer

GREENKEEPER

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

STARTERS – Serveres til hele bordet

EDAMAME. Spicy miso & sesam

TANGSALAT. Tang, daikon, sukkerærter, agurk, soyasesam & goma

BLOMKÅL. Friteret, med sort trøffelgoma & sesam

NIGIRI

ABOKADO. Avocado, yuzu koshō & soyasesam – 2 stk. af hver pr. person

INARI. Tofu med ingefær, shiitake, karse & sesam – 1 stk. af hver pr. person

MAKI – 4 stk. pr. person

RED'N'GREEN. Grillet rød peber, avocado, agurk, yuzu koshō, shiso, tsume & soyasesam

STICKS – Én af hver pr. person

ERINGI YAKI. Kejserhat & miso kryddersauce

IMO YAKI. Sød kartoffel, korianderskud, soyasesam & teriyaki

PRIS PR. PERSON 295 KR.



Billedet viser en menu til én person

DET ENDER SØDT

Alle fire desserts til deling. 355 kr.

Ved selskaber på 15 personer eller derover skal maden forudbestilles



MATCHA

Mørk chokoladefondant med flydende matchakerne, vaniljeis og matcha cookie crumble. 109 kr.



SAKURA

Kirsebær- & umeshukompot, mørk chokolade, vaniljeis, amber cookie, kirsebærskum & shisoblade 105 kr.



GOMA

Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble. 89 kr.



MANGO

Ris i kokoscreme, mangosorbet og passionsfrugt coulis med basilikumfrø. 95 kr.

Mini desserts

Begge desserts. 60 kr.

MINI MANGO. Ris i kokoscreme, mangosorbet og passionsfrugt coulis med basilikumfrø

MINI GOMA. Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble

MANGLER DER EN FAVORIT? SÅ LAD DEN FÅ EN PLADS VED BORDET

Har du mere lyst til Black Cod? Betal blot prisforskellen.

- Bestilles af hele selskabet

HOUSE ROLLS

Wagyu. Wagyu tatar med kizami wasabi, tsume & sprød kataifi

Aka Ebi. Spicy gochujang reje, avocado, sukkerærter, miso aioli & sake-tamarinineret ørredrogn

Black Cod. Misomarineret black cod med sprøde jordskokkechips, syltede rødløg, tsume & forårsløg

Spicy Beef. Flammegrillet oksemørbrad, agurk, sukkerærter, syltede rødløg, grøn chili, spicy sauce, crunchy chili & forårsløg

Soft Shell. Soft shell krabbe, masago, purløg, spicy sauce & tsume

Lobster Abokado. Hummer med yuzu mayonnaise, avocado, agurk, sesam, purløg & koriander

STICKS

Gindara No Miso. Misomarineret black cod
Wagyu Yaki. Japansk Wagyu stick fra Kyushu

SASHIMI DELUXE

– Vi anbefaler én pr. tre til fire gæster

Laks, yellowfin tun, yellowtail kingfish, hummer-daikonrulle, tamago ikura & shake ceviche

CAVIAR

Rossini Black Label [10 gr] 205 Kr.

VÆLG DRIKKEVARER

VELKOMSTDRINK

Yuzu Zoo eller Elderflower Spritz. 125 kr.

ALCOHOL-FRI COCKTAIL

Mori Hikari. 79 kr.

SIGNATURE COCKTAIL UPGRADERING

Pris på forespørgsel

ASAHI

Flaske. 59 kr.

VIN PÅ GLAS

Chardonnay. 89 kr.

Cabernet Sauvignon/Merlot. 89 kr.

TE ELLER STEMPELKAFFE

Stempelkaffe. 30 kr.

Genmaicha Green, kande. 49 kr.

VAND

Fås med og uden brus.

Pris pr. person 25 kr.

Forkæl jer selv

ICHI - EKSKLUSIV DRIKKEMENU

Husets vin, øl, sodavand, vand
samt te eller stempelkaffe
Pris pr. person 399 kr.

NI - ALL INCLUSIVE DRIKKEMENU

Bobler eller cocktails ved ankomst,
Husets vin, øl, sodavand, vand
samt te eller stempelkaffe
Pris pr. person 499 kr.

FRI BAR – VED LEJE AF RESTAURANT

Øl, husets vin, sjusser (ekskl. premiumspiritus
og cocktails), sodavand, vand samt te eller
stempelkaffe. Pris pr. person 599 Kr.

PREMIUM SAKEOPLEVELSE

Vælg jeres sake, og lad os
servere den på traditionel vis
Pris på forespørgsel

DOMO ARIGATO – NOGET AT AFSLUTTE MÅLTIDET MED

Vælg mellem sake, japansk whisky,
Negroni eller Espresso Martini
Pris på forespørgsel

HVIS I VIL GØRE LIDT EKSTRA UD AF DET



BRUG FOR EN DJ?

Vi kan arrangere en DJ i de fleste
af vores restauranter i 2,5 time

5.000 kr.

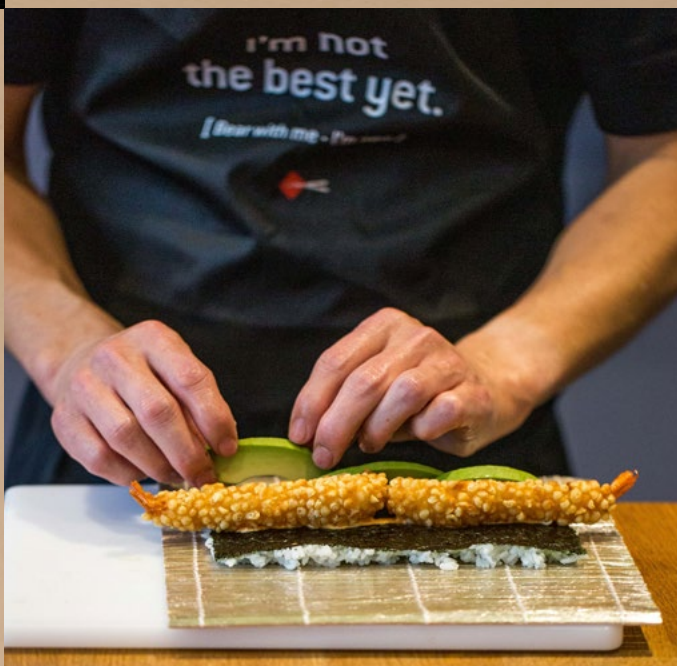
EKSTRA OPLEVELSER

Japansk kalligraf

Sushi- og/eller cocktailmasterclass

Live food stations med sashimi eller maki

Pris på forespørgsel



SÆT JERES EGET PRÆG

Personlige menukort

Bordkort med navn

Mini Daruma til borddækningen

Pris på forespørgsel

**HVIS DU HAR SPØRGSMÅL,
ER DU VELKOMMEN TIL AT KONTAKTE OS**

+45 33 11 70 30
reservation@sushi.dk

*Vi oplyser altid gerne om allergener
– informér os blot, når du reserverer.*



STICKS | N | SUSHI

sticksnsushi.com