

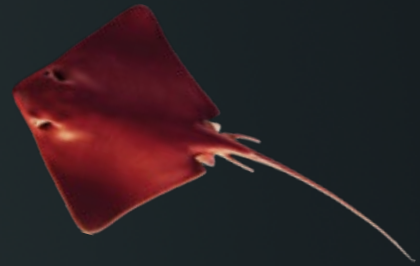
GLUTEN FRI

DYK NED I
VORES VERDEN

DIN BESLUTNING

VÆLG
À LA CARTE
ELLER
GÅ MED
EN MENU





LAD OS VÆRE ÆRLIGE.

Når vi prøver at friste dig – med sticks, sushi, sashimi, suppe og salater – kan det godt være, at både menuen og appetitten får overblikket til at sejle lidt.

Men.

Selvom man kunne mene, at vi ikke ligefrem har gjort det nemt at vælge – kunne man også se det som et tegn på de gode ting, der er i vente.

Og faktisk er det mere simpelt, end det ser ud.

Spørg dig selv: Vil du have en menu eller bestille à la carte?

Det første finder du bagerst. Det andet forrest.

Du kan selvfølgelig også overgive dig og sige til tjeneren:

"Overrask mig."

Uanset hvad, ender det nok sådan her:

Du startede forvirret – og endte forført.

À LA CARTE



TUN TATAR HAPSER

Tun, avocado, sesam, miso, yuzu og forårsløg på sprøde lotuschips. Kr. 119

SHAKE TATAKI

Laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud. Kr. 119



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
kartoffel & koriander. Kr. 119



COME FOR A SWIM

Beef Tataki. Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu

Blomkål. Med sort trøffel-goma

Rispir. Soyagravad laks, pickled rødæg, avocado, agurk & koriander serveret med goma

Hiramasa Kataifi. Hiramasa, sprød kartoffel, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu

Shake Tataki. Laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

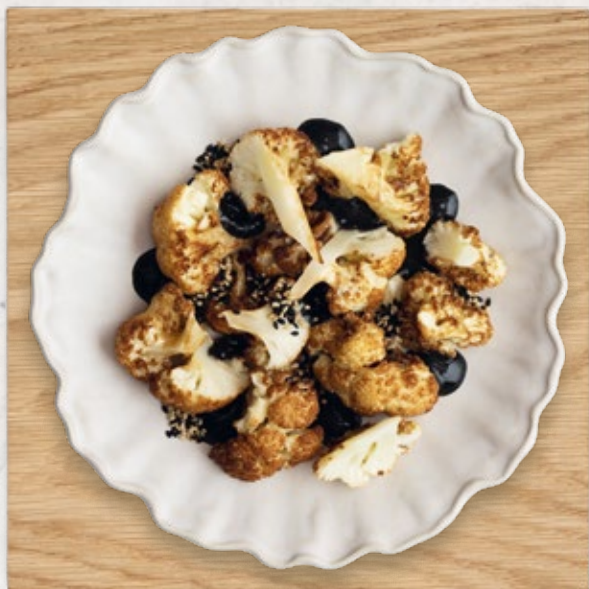
Tun Tatar. Tun, avocado, sesam, miso, yuzu & forårsløg med sprøde lotuschips

Kr. 369



"Jeg er vokset op i køkkenerne hos Sticks'n'Sushi og lærte tidligt at sætte pris på perfekt tilberedt ris og misosuppe. Vores fokus på præcision og konsistens begynder med at mestre de enkle, grundlæggende elementer som disse – alt andet bygger på det fundament. "

—Chef Sune



BLOMKÅL

Med sort trøffel-goma. Kr. 62



BROCCOLI

Grillet med suveræn soya & spicy goma. Kr. 59



EDAMAME BØNNER

Spicy, miso & sesam Kr. 45. Grillede, suveræn soya & soyasesam Kr. 45. Saltede, havsalt & citron Kr. 45



HIRAMASA KATAIFI

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



HIRAMASA KAMA

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

LAKS I RISPAPIR

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




MISOSUPPE

Miso med tofu,
forårsløg & tang.
Kr. 25



TANGSALAT

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



WAGYU HAPSER

Wagyutatar rørt med shiso og forårsløg på lotuschips.
Kr. 175

BEEF TATAKI

Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu. Kr. 145

CAVIAR

Rossini Black Label [10 gr]
Kr. 205

SASHIMI



MAGURO
Yellowfin tun. Kr. 109



SHAKE
Laks. Kr. 99



HIRAMASA
Yellowtail kingfish. Kr. 119



SASHIMI DELUXE

Laks, yellowfin tun og yellowtail kingfish, snekrabbe daikonrulle, hotate ceviche og tamago ikura
Kr. 299

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
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



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. Portobello, grillet rød
peberfrugt, flammegrillet aubergine
og avocado
Kr. 125



TOKYO NON-STOP

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

TEMAKI SETTO

Wagyutatar, sprød kartoffel, karse, soyasesam, avocado, ørredrogn & hummer samt sushiris og sprød nori. Kr. 325

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 & sprød kartoffel. 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. 675

URAMAKI | 8 stk af hver rulle



NANBAN

Kylling, avocado, sprød kartoffel, koriander & spicy yuzu kosho. Kr. 109



CALIFORNIA

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



MAMMA MIA

Avocado, sesam, agurk & purløg. Kr. 89



PINK ALASKA

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



SPICY TUNA

Tun, agurk, spicy sauce, masago, sprød kartoffel & karse. Kr. 99

KABURIMAKI | 8 stk af hver rulle



NEW YORK SUBWAY

Reje, agurk, avocado & spicy sauce toppet med laks & hvidløg. Kr. 155



EBI PANKO

Reje, agurk & spicy sauce toppet med avocado. Kr. 149



HELL'S KITCHEN

Reje, agurk, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue. Kr. 155



SHAKE AÏOLI

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



CEVICHE

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



CHIRASHI MAKI

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

MAKI MAKI | Menu

Kaburimaki. Ceviche, Hell's Kitchen, Ebi Panko og Shake Aioli
8 stk af hver rulle. Kr. 565

MINI MAKI MAKI

4 stk af hver rulle. Kr. 295



STICKS

AIGAMO TSUKUNE

Grillet andekødbolle serveret med
rå æggeblomme i suveræn soya
Kr. 59 / 2 stk Kr. 112

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



SHAKE TERIYAKI

Laks, teriyaki &
forårsløg
Kr. 39 /
2 stk Kr. 72

GINDARA NO MISO

Black cod & miso
Kr. 76 /
2 stk Kr. 146

AKA EBI

Reje, spicy
gochujang &
hvidløgssmør
Kr. 55 /
2 stk Kr. 104

HOTATE BACON

Kammuslinger
i bacon & miso
kryddersmør
Kr. 59 /
2 stk Kr. 112

YAKI YAGI

Gedeost &
lufttørret skinke
Kr. 39 /
2 stk Kr. 72

CHIIZU MAKI

Emmentaler &
bacon
Kr. 34 /
2 stk Kr. 62

SHÖYU TEBASAKI

Kyllingevinger
marineret i hvidløg,
ingefær & tamari
med soyasesam

Kr. 39 /
2 stk Kr. 72

TSUKUNE

Kyllingekødboller
& teriyaki

Kr. 30 /
2 stk Kr. 54

TSUKUNE CHILI

Kyllingekødboller,
chilidip, teriyaki &
forårsløg

Kr. 34 /
2 stk Kr. 62

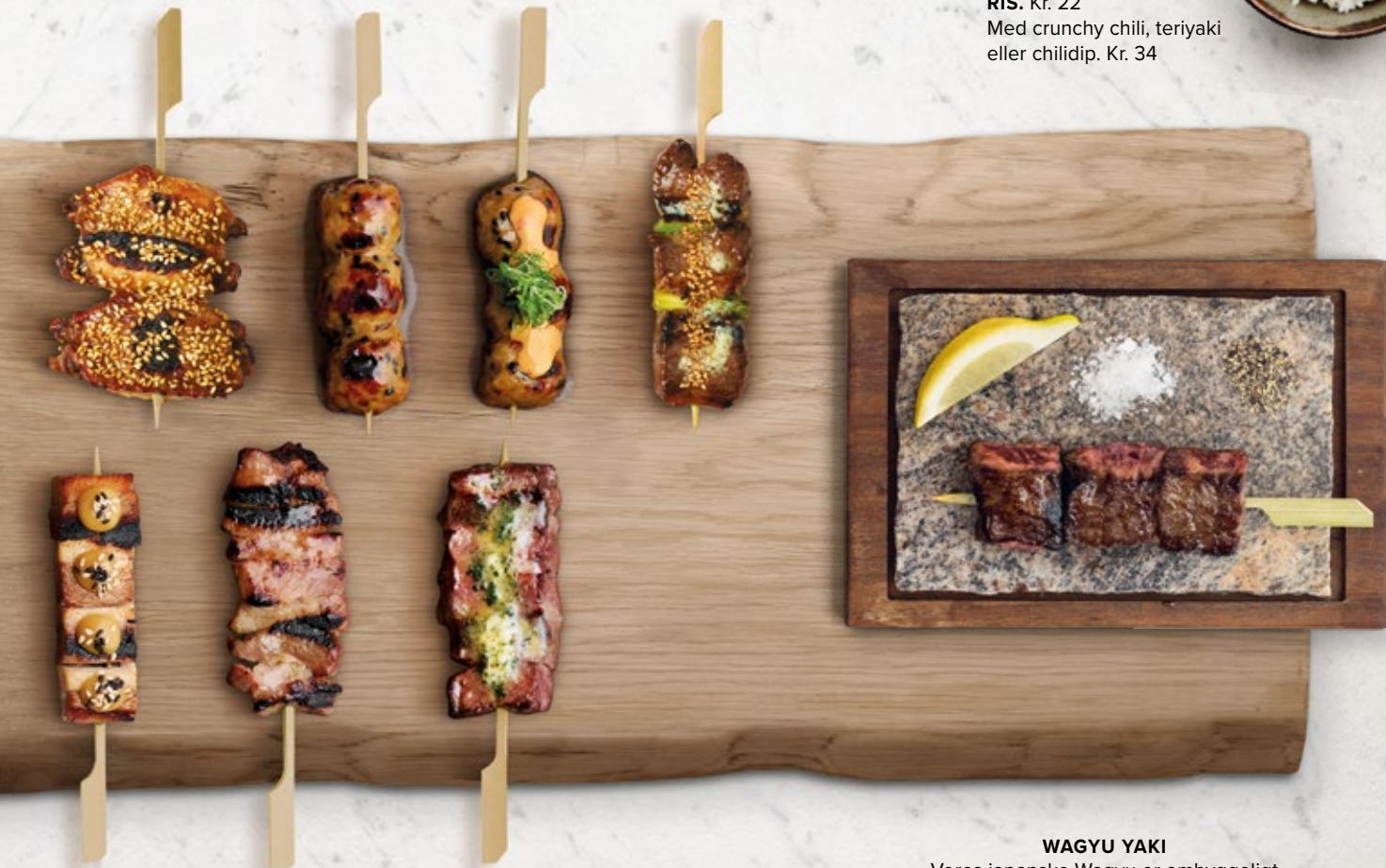
RAMU NIKU

Lam, forårsløg,
yakinikumarinade,
hvidløgsmør &
soyasesam

Kr. 42 /
2 stk Kr. 78

RIS. Kr. 22

Med crunchy chili, teriyaki
eller chilidip. Kr. 34

**BUTA YAKI**

Frilandsgris &
yuzu miso

Kr. 42 /
2 stk Kr. 78

IBERICO SECRETO

Misomarineret
sortfodsgris

Kr. 69 /
2 stk Kr. 136

GYU HABU

Oksemørbrad med
miso kryddersmør

Kr. 76 /
2 stk Kr. 146

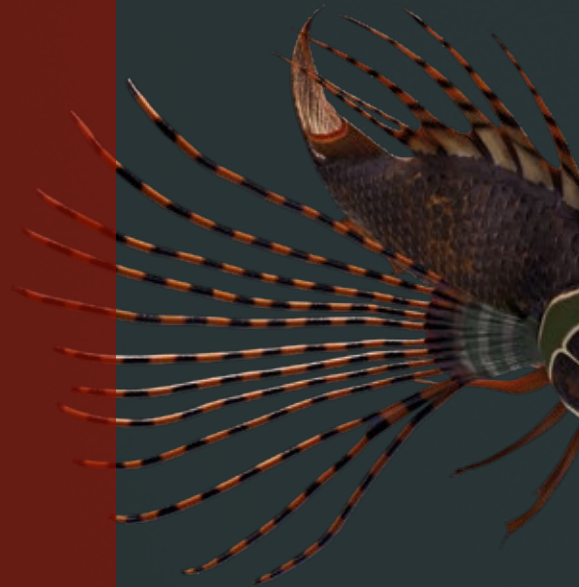
WAGYU YAKI

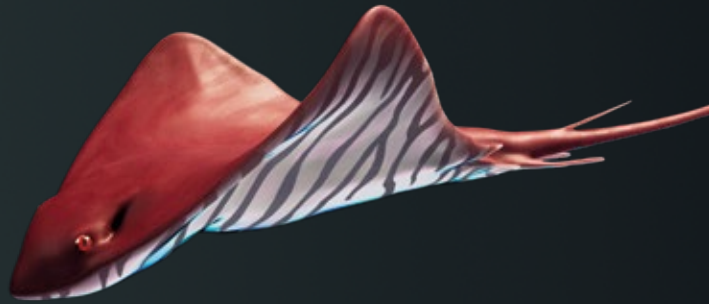
Vores japanske Wagyu er omhyggeligt
opdrættet af Hiramatsu Farm i
Kagoshima-præfekturet, Kyushu, Japan,
hvor kun de bedste udskæringer
udvælges af en Kobe-oksekødsspecialist

Kr. 180 /
2 stk Kr. 350

STADIG I TVIVL?

BARE ROLIG.
VORES KØKKE
HAR STYR PÅ DET.
BESTIL EN MENU.
SÅ KOMMER DET
HELE TIL DIG.





MENUER



LIDT EKSTRA FORKÆLELSE
Rossini Black Label caviar [10 gr]. Kr. 205

AS GOOD AS IT GETS

Edamame. Grillede bønner med suveræn soya & soya sesam

Beef Tataki. Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffel-ponzu

Blomkål. Med sort trøffel-goma

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

Tun Tatar. Tun, avocado, sesam, miso, yuzu & forårsløg med sprøde lotuschips

Shake Tataki. Laks, sake-tamarinarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

Hiramasa Kataifi. Hiramasa, sprød kartoffel, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu

Temaki Setto. Wagyutatar, sprød kartoffel, karse, avocado, soyasesam, hummer & ørredrogn, samt sushiris og sprød nori

Ebi Panko. Reje, agurk & spicy sauce toppet med avocado

New York Subway. Reje, agurk, avocado & spicy sauce toppet med laks & hvidløg

Gindara No Miso. Black cod & miso

Hotate Bacon. Kammuslinger i bacon & miso kryddersmør

Per person. Kr. 525

[Bestilles til minimum to]



SET FOR SUCCESS

Broccoli. Grillet med suveræn soya & spicy goma

Blomkål. Med sort trøffel-goma

Shake Tataki. Laks, sake-tamarinineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

Beef Tataki. Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu

Ebi Panko. Reje, agurk & spicy sauce toppet med avocado

Hell's Kitchen. Reje, agurk, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue

Pink Alaska. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn

Nanban. Kylling, avocado, sprød kartoffel, koriander & spicy yuzu kosho

Aka Ebi. Argentinsk rød reje, spicy gochujang & hvidløgsmør

Tsukune Chili. Kyllingekødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg

Iberico Secreto. Misomarineret sortfodsgris

Per person. Kr. 435

[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 lotuschips

Blomkål. Med sort trøffel-goma

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

Shake Yaki. Flammegrillet laks

Abokado. Avocado med yuzu kosho & sesam

Pink Alaska. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn

Spicy Tuna. Tun, agurk, chili, spicy sauce, masago, sprød kartoffel & karse

Tsukune. Kyllingekødboller & teriyaki

Buta Yaki. Frilandsgris & yuzu miso

Shake Teriyaki. Laks & teriyaki

Per person. Kr. 375

[Bestilles af minimum to]





YUZU ZOO
Cocktail Kr. 125



GREENKEEPER

Edamame. Bønner med spicy miso & sesam
Tangsalat. Tang, kinaradise, sukkerærter, agurk & sesamdressing

Blomkål. Med sort trøffel-goma

Kinoko. Portobello med lime

Abokado. Avocado, yuzu kosho & sesam

Nasu Aburi. Flammegrillet aubergine toppet med yuzu miso

Red'n'Green. Grillet rød peber, avocado, agurk, yuzu kosho, shiso & tsume soya

Eringi. Kejserhat & miso kryddersauce

Imo Yaki. Sød kartoffel, koriander & teriyaki

Kr. 295



LAKSEN & VENNER

Laks i Rispir. Soyagravad laks, pickled rødløg, avocado, agurk & koriander serveret med goma

Shake. Laks

Ebi Panko. Reje, agurk & spicy sauce toppet med avocado

Spicy Tuna. Tun, agurk, spicy sauce, masago, sprød kartoffel & karse

Pink Alaska. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn

Kr. 249

MIXED EMOTIONS

Edamame. Bønner med havsalt & citron
Blomkål. Med sort trøffel-goma
Shake Tataki. Laks, sake-tamarinarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud
Shake. Laks
Maguro. Tun
Spicy Tuna. Tun, agurk, spicy sauce, masago, sprød kartoffel & 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. 295



SAPPORO SILVER
Dåse 65 cl. Kr. 89

ROBUST

Edamame. Grillede bønner med suveræn soya & soyasesam
Blomkål. Med sort trøffel-goma

Beef Tataki. Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu

Aigamo Tsukune. Grillet andekødbolle serveret med rå æggeblomme i suveræn soya

Shōyu Tebasaki. Kyllingevinger marineret i hvidløg, ingefær & tamari med soy sesam

Tsukune Chili. Kyllingkødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg

Gyu Habu. Oksemørbrad med miso kryddersmør

Kr. 295





FOUR MEAL DRIVE

Shake. Laks. Ebi. Reje. **Shake Yaki.** Flammegrillet laks. **Maguro.** Tun.
Chirashi. Flammegrillet fisk, spicy sauce, sukkerærter, chili, ingefær & pickled rødøg
Hell's Kitchen. Reje, agurk, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue
Nanban. Kylling, avocado, sprød kartoffel, koriander & spicy yuzu kosho
Shake Aioli. Sukkerærter, avocado, miso aioli & agurk toppet med flammegrillet laks & ørredrogn
Spicy Tuna. Tun, agurk, spicy sauce, masago, sprød kartoffel & karse
Pink Alaska. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn
Ebi Panko. Reje, agurk & spicy sauce toppet med avocado

Kr. 999

SAKE ANBEFALING

Kizan Junmai. Frisk og fuld af smag. Glas. Kr. 99 / Flaske 720 ml. Kr. 499

SALATER



JUNGLE FISH

Grillet laks, flammegrillet tun & rejer på en bund af spidskål, broccoli, quinoa, avocado, tomater, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med lotuschips & miso mustard
Kr. 175



GREEN GATE

Sød kartoffel, blomkål, grillet broccoli & portobello på en bund af spidskål, quinoa, avocado, tomater, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med rodfrugtchips & goma
Kr. 165



GREEN BIRD

Grillet kylling & soyamarinerede æg på en bund af spidskål, broccoli, quinoa, avocado, tomater, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med kyllingeskind & wasabi caesar
Kr. 175

CHIRASHI



CHIRASHI DELUXE

Grillet misomarineret black cod, tamago, shiitake, tun, tempurareje, flammegrillet laks og hummer, sushiris, avocado, sukkerærter, sake-tamarimarineret ørredrogn, shiso, soyasesam & tsume soya
Kr. 285



KAOS & KÆRLIGHED

Laks, avocado, sukkerærter, edamame, pickled rødløg, sushiris & poké sauce
Kr. 135



ER DU EN FLITTIG FISKER?

Download vores loyalitetsapp, optjen point for hvert køb og få adgang til belønninger.

Brug dine point næste gang du spiser hos os – eller bestiller takeaway.

Tilmeld dig i dag og få din velkomstgave.



STICKS | N | SUSHI

DENMARK | GERMANY | ENGLAND | SCOTLAND



Info om allergener
& specialmenuer

sticksnsushi.dk