



GRUPPENMENÜS

Vier exklusive Menüs mit dem Besten aus unserer Küche.
Wähle deinen Favoriten, diese werden auf größere Teller angerichtet.
Perfekt zum Teilen!

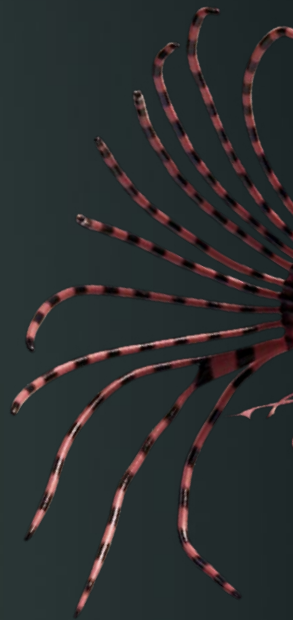


ERSTER PUNKT AUF DER AGENDA

Wähle dein Menü für deine Feier

NÄCHSTER SCHRITT

Wähle deine Getränke



PERFECT DAY

Unsere Gruppenmenüs werden im Sharing-Stil serviert, wobei die Speisen nach und nach, während des Aufenthalts, hinzukommen

VORSPEISEN – für den Tisch

EDAMAME. Meersalz & Zitrone

EBI SANDO. Knuspriges Sando mit Garnelen, Trüffel, Miso Aioli, Parmesan & Schnittlauch

TUNA TATARE BITES. Yellowfin Tuna, Avocado, Soja Sesam, Yuzu Miso & Frühlingszwiebeln auf knusprigem Fladenbrot

NIGIRI – je 1 Stück pro Person

SHAKE YAKI. Geflämmter Lachs mit Sansho Pfeffer & Tsume

ABOKADO. Avocado, Yuzu Koshō & Soja Sesam

MAKI – je 4 Stück pro Person

SPICY TUNA. Yellowfin Tuna, Gurke, Spicy Sauce, Masago, Kataifi & Kresse

CRISPY EBI. Tempura-Garnelen, Avocado, Spicy Sauce, Sesam & Tsume

STICKS – je 1 Stück pro Person

MOMO KARAAGE. Hähnchen Karaage mit Wasabi Caesar & Daikon Kresse

TSUKUNE. Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki

SHAKE TERIYAKI. Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

PREIS PRO PERSON 48 €



Das Bild zeigt das Menü für zwei Personen

SET FOR SUCCESS

Unsere Gruppenmenüs werden im Sharing-Stil serviert, wobei die Speisen nach und nach, während des Aufenthalts, hinzukommen

VORSPEISEN – für den Tisch

BROCCOLI. Gegrillt, mit Supreme Soja, Soja Sesam und serviert mit Goma

EBI BITES. Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander

SHAKE TATAKI. Geflämmt Lachs, Sake-Tamari mariniertes Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse

BEEF TATAKI. Geflammtes Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinamburchips, Shiitake & Trüffel Ponzu

MAKI – je 2 Stück pro Person

EBI PANKO. Tempura-Garnele & Spicy Sauce, Avocado, Tsume und Sesam

HELL'S KITCHEN. Tempura-Garnelen, Avocado, Spicy Sauce, Yellowfin Tuna & Barbecue Sauce

PINK ALASKA. Lachs, Avocado, Frischkäse & Umeboshi-Sesam

NANBAN. Hähnchen, Avocado, Soja Sesam, Tsume, Yuzu Koshō, Kataifi & Koriander

STICKS – je 1 Stück pro Person

AKA EBI. Garnelen, Spicy Gochujang und Knoblauchbutter

TSUKUNE CHILI. Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

GYU KATZU. Ausgebackenes Rinderfilet mit Okonomiyaki Sauce, japanische Mayonnaise & Daikon Kresse

PREIS PRO PERSON 55 €



Das Bild zeigt das Menü für zwei Personen

AS GOOD AS IT GETS

Unsere Gruppenmenüs werden im Sharing-Stil serviert, wobei die Speisen nach und nach, während des Aufenthalts, hinzukommen

VORSPEISEN – für den Tisch

- EDAMAME.** Gebrillt, Supreme Soja & Soja Sesam
HIRAMASA KATAIFI. Yellowtail Kingfish, Kataifi, Schnittlauch, Shiso, Trüffelöl & Ponzu
SHAKE CEVICHE. Lachs, Tiger's Milk, rote Zwiebeln, grüne Chili, Crunchy Chili, Topinamburchips & Koriander
MAGURO CARPACCIO. Yellowfin Tuna, weiße Soja & Yuzu Ponzu, Parmesan Aioli, Tosazu Gel, nativem Olivenöl, Daikon & Shiso
KANI KOROKKE. Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar
SPICY TORI. Knusprig mariniertes Hähnchen, würzige Knoblauch Chili Glasur, Soja Sesam, japanische Mayonnaise & Daikon Kresse
EBI BITES. Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander

HOUSE ROLLS – je 2 Stück pro Person

- SOFT SHELL CRAB.** Soft Shell Krabbe mit Masago, Schnittlauch, Spicy Sauce & Tsume
LOBSTER ABOKADO. Hummer & Yuzu, Avocado, Gurke, Soja Sesam, Schnittlauch & Koriander

ABURI – je 1 Stück pro Person

- SHAKE ABURI.** Geflammter Lachs mit Miso Aioli, Sake-Tamari mariniertes Forellenrogen & Daikon Kresse
HIRAMASA ABURI. Geflammter Yellowtail Kingfish mit Yuzu Koshō, Shiso, Tsume & Tosazu Gel
WAGYU ABURI. Geflammtes japanisches Wagyu mit Miso Aioli, Tsume & Kizami Wasabi

STICKS – je 1 Stück pro Person

- GYU HABU.** Rinderfilet mit Miso-Kräuterbutter
YAGI YAKI. Ziegenkäse & Serrano-Schinken
GINDARA NO MISO. Miso mariniertes Black Cod

PREIS PRO PERSON 70 €



Das Bild zeigt das Menü für zwei Personen

GREENKEEPER

Unsere Gruppenmenüs werden im Sharing-Stil serviert, wobei die Speisen nach und nach, während des Aufenthalts, hinzukommen

VORSPEISEN – für den Tisch

EDAMAME. Spicy Miso & Sesam

SEAWEED SALAD. Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurke, Soja Sesam & Goma

CAULIFLOWER. Ausgebackener Blumenkohl mit Trüffel Goma & Sesam

NIGIRI

ABOKADO. Avocado, Yuzu Koshō & Soja Sesam – *je 2 Stück pro Person*

INARI. Tofu mit Ingwer, Shiitake, Kresse & Sesam – *je 1 Stück pro Person*

MAKI – je 4 Stück pro Person

RED'N'GREEN. Gegrillte Paprika, Avocado, Gurke, Yuzu Koshō, Shiso, Tsume, Soja Sesam

STICKS – je 1 Stück pro Person

ERINGI YAKI. Kräuterseitlinge & Miso-Kräutersauce

IMO YAKI. Süßkartoffel, Korianderkresse, Soja Sesam & Teriyaki

PREIS PRO PERSON 29.50 €



Das Bild zeigt ein Menü für eine Person

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Alle vier Desserts zum Teilen 37.50 €

Bei Gruppen ab 11 Personen muss das Essen vorbestellt werden



MATCHA

Schwarzes Schokoladenfondant mit Matchafüllung, Vanilleeis und Matchacrumble 11 €



SAKURA

Kirsch-Umeshu-Kompott, dunkle Schokolade, Vanilleeis, Amber-Keks, Kirschschaum & Shiso-Blätter 9.5 €



GOMA

Vanille Crème-Brûlée mit schwarzem Sesam-Crumble 9.50 €



MANGO

Reis in Kokoscreme, Mangosorbet und Passionsfrucht-Coulis mit Basilikumsamen 9.50 €

Mini desserts

Beide für jeweils 7 €

MINI MANGO. Reis in Kokoscreme, Passionsfrucht-Coulis mit Basilikumsamen

MINI GOMA. Vanille Crème-Brûlée mit schwarzem Sesam-Crumble

FEHLT EIN LIEBLINGSGERICHT? DANN GIB IHM EINEN PLATZ AUF DEM TISCH

Lieber Black Cod? Zahle einfach den Aufpreis.

(Nur für den gesamten Tisch buchbar)

HOUSE ROLLS

Wagyu. Wagyu Tatare, Kizami Wasabi, Tsume & knuspriger Kataifi

Aka Ebi. Spicy Gochujang marinierte Garnelen, Avocado, Zuckerschoten, Miso Aioli, & Sake-Tamari marinierter Forellenrogen

Black Cod. Gegrillter Miso Black Cod mit Topinamburchips & marinierten roten Zwiebeln

Spicy Beef. Geflammtes Rinderfilet, Gurke, Zuckerschoten, eingelegte rote Zwiebeln, grüne Chili, Spicy Sauce, Crunchy Chili & Frühlingszwiebeln

Soft Shell. Soft Shell Krabbe mit Masago, Schnittlauch, Spicy Sauce & Tsume

Lobster Abokado. Hummer & Yuzu, Avocado, Gurke, Soja Sesam, Schnittlauch & Koriander

STICKS

Gindara No Miso. Gegrillter Miso marinierter Black Cod

Wagyu Yaki. Japanisches Wagyu Rind, auf der Hiramatsu Farm in Kagoshima, aufgezogen, wobei nur die besten Stücke von einem Kobe-Beef Spezialisten ausgewählt

SASHIMI DELUXE

– Wir empfehlen eine Platte für jeweils drei bis vier Gäste.

Lachs, Yellowfin Tuna, Yellowtail Kingfish, Hummer-Daikon-Rolle, Tamago Ikura & Shake Ceviche

CAVIAR

Imperial Selection [10g] 27 €

WÄHLE EURE GETRÄNKE

WELCOME-COCKTAIL

Yuzu Zoo oder Yuzu Spritz 13 €

ALKOHOLFREIER COCKTAIL

Sakura & Litschi Martini 9.50 €

SIGNATURE-COCKTAIL-UPGRADE

Preis auf Anfrage

KIRIN ICHIBAN

Flasche 5.50 €

HAUSWEIN ROT / WEISS

Glas 0.1 l 6.50 €

TEE ODER KAFFEE

Doppelter Espresso 3.80 €

Genmaicha Grüntee (Kanne) 6.5 €

WASSER

Still oder Sprudel für den Tisch.

Wasser zum Nachfüllen Pro Person 3 €

Lass dich verwöhnen

PREMIUM SAKE TRAY EXPERIENCE

Wählen Sie Ihren Sake – serviert auf einem traditionellen Sake-Tablett mit passenden Sake-Bechern.

Preis auf Anfrage

DOMO ARIGATO

EIN PERFEKTER ABSCHLUSS

Digestif nach Wahl: Sake, japanischer Whisky, Yuzu Negroni oder Salted Caramel Miso Espresso Martini.

Preis auf Anfrage

EXTRAS FÜR EXKLUSIVE EVENTS



DJ GEFÄLLIG?

In den meisten Restaurants verfügbar,
ausschließlich bei einer exklusiven Buchung

Preis auf Anfrage

BESONDERE ERLEBNISSE

Flexible Masterclasses

Live-Cooking-Stationen

(Sashimi / Maki)

Preis auf Anfrage



INDIVIDUELLE DRUCKSACHEN

Menükarten

Personalisierte Platzkarten

Mini-Daruma als Tischdekoration

Preis auf Anfrage

**ZÖGERE NICHT, UNS ZU KONTAKTIEREN,
WENN DU FRAGEN HAST**

+49 30 26103656

berlin@sticksnsushi.com

*Über Allergene informieren wir Dich jederzeit gerne
– teile uns dies einfach bei der Buchung mit.*



STICKS | N | SUSHI

sticksnsushi.com