



GLUTEN FRI

DYK NED I  
VORES VERDEN

DIN BESLUTNING

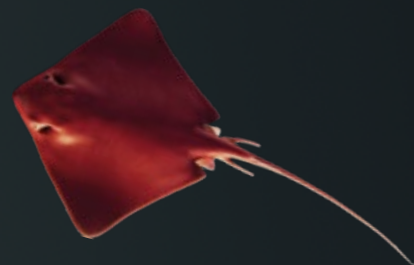
---

VÆLG  
À LA CARTE  
ELLER  
GÅ MED  
EN MENU

---

VELBEKOMMEN





### **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:

"Ovrrask mig."

Uanset hvad, ender det nok sådan her:

Du startede forvirret – og endte forført.

---



## À LA CARTE

### 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



### SHAKE TATAKI

Laks, sake-tamarinarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud. Kr. 115



### TUN TATAR HAPSER

Tun, avocado, sesam, miso, yuzu og forårsløg på lotuschips. Kr. 115



### KANI & IKURA TEMAKI

Snekrabbe, yuzu mayonnaise & sake-tamarinarineret 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 rødløg, 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. 365





### **BROCCOLI**

Grillet med suveræn soya & spicy goma. Kr. 59



### **HIRAMASA KATAIFI**

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



### **EDAMAME BØNNER**

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



### **TANGSALAT**

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





#### **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



#### **BLOMKÅL**

Med sort trøffel-goma. Kr. 62



#### **LAKS I RISPAPIR**

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



**WAGYU HAPSER**

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

**BEEF TATAKI**

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

**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. 119



### 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, 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** | 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, kataifi & 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. 555

**MINI MAKI MAKI**

4 stk af hver rulle. Kr. 289





## STICKS

### 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



### 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

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



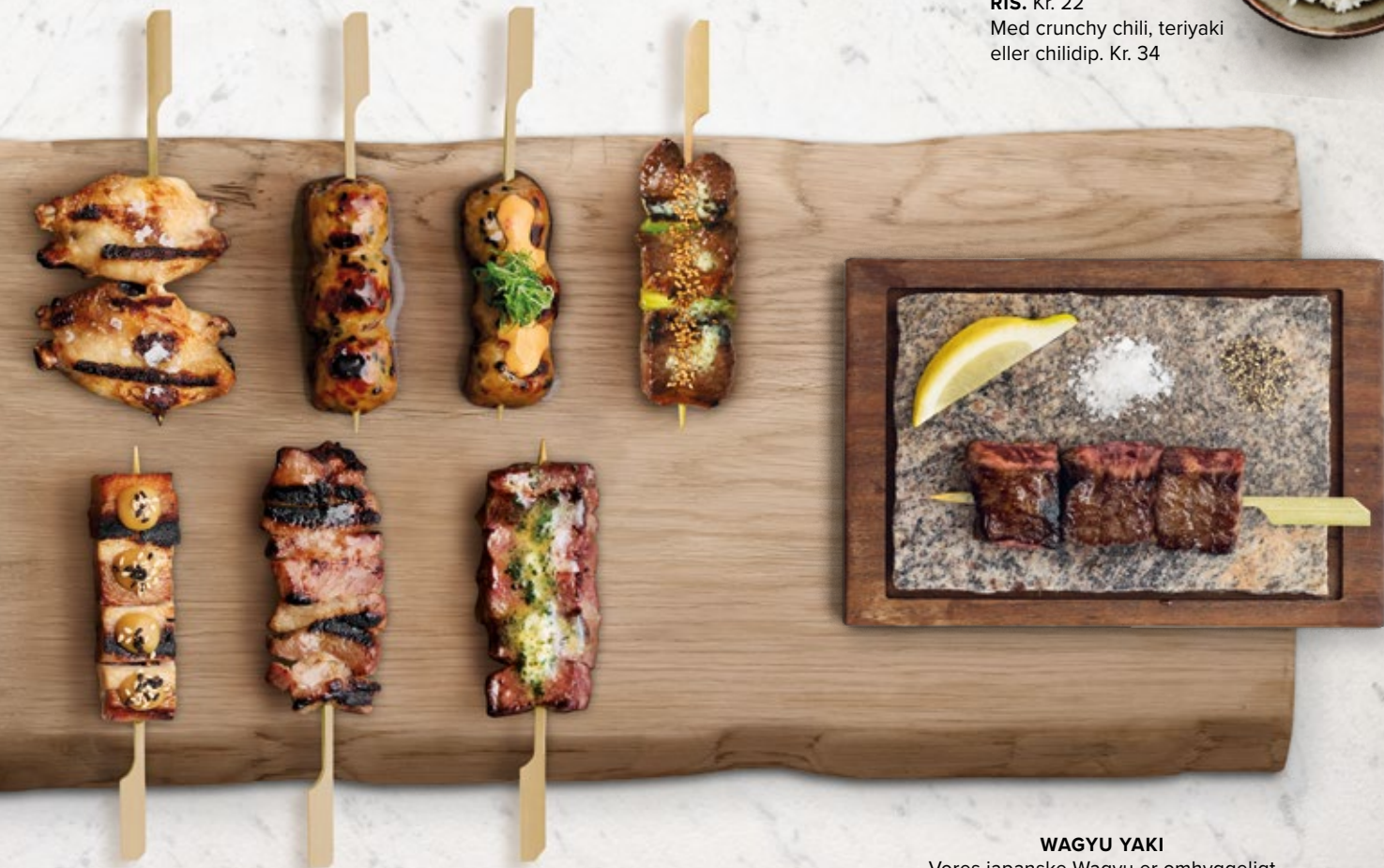
**TEBASAKI**  
Kyllingevinger  
& havsalt  
Kr. 34 /  
2 stk Kr. 62

**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



**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

**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

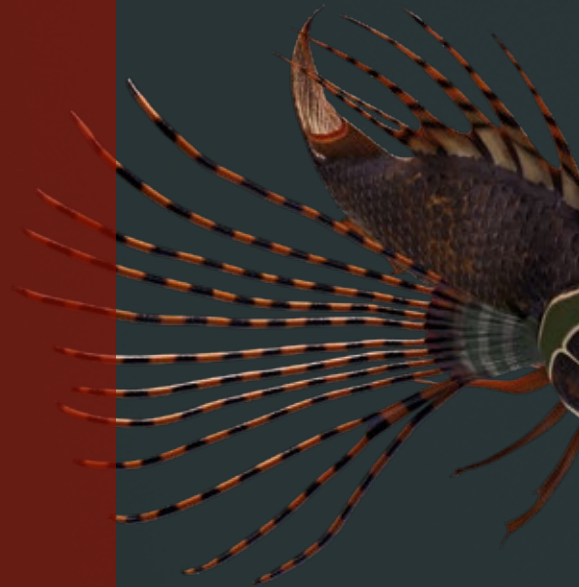


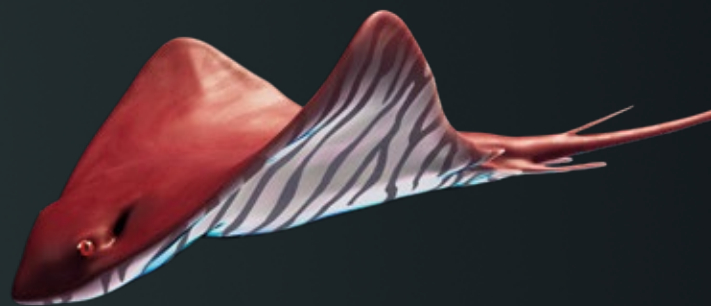
---

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 & trøffelponzu

**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-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

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

**Temaki Setto.** Wagiyutatar, sprød kartoffel, karse, avocado, soya sesam, 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. 515

[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 & hvidløgssmør

**Tsukune Chili.** Kyllingekødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg

**Iberico Secreto.** Misomarineret sortfodsgris

Per person. Kr. 425

[Bestilles af minimum to]







### 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. 365

[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 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 Risapapir.** 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



#### MIXED EMOTIONS

**Edamame.** Bønner med havsalt & citron

**Blomkål.** Med sort trøffel-goma

**Shake Tataki.** Laks, sake-tamarinineret 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. 275





**SAPPORO SILVER**  
Dåse 65 cl. Kr. 89

#### **ROBUST**

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

**Broccoli.** Grillet med suveræn soya og spicy goma

**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





#### 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.** 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. 955

#### 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, 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 kyllingeskind & wasabi caesar  
Kr. 169

## CHIRASHI

---



### CHIRASHI DELUXE

Grillet misomarinert black cod, tamago, shiitake, tun, tempurareje, flammegrillet laks og hummer, sushiris, avocado, sukkerærter, sake-tamarimarinert 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?

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 velkomstbonus



**STICKS | N | SUSHI**

**DENMARK | GERMANY | ENGLAND | SCOTLAND**



Info om allergener  
& specialmenuer

*sticksnsushi.dk*