

NYTÅRSMENU 2025

BITES

Edamame Bønner. Grillede med suveræn soya & soya sesam

Hummer Udon Bisque. Hummerbisque med gochujang, hummer, soya marineret ørredrogn, daikon & udon nudler

Ebi Sando. Sprød mini sandwich med rejer, Rød Krystal ost & purløg

Hotate Carpaccio. Kammuslinger med lys ponzu på hvid soya & yuzu, sort pepper, oliven- & trøffelolie, daikon & shiso

Kakiage. Tempura med jordskokker. Toppet med wasabi crème & kaviar

HOUSE ROLLS

Aka Ebi. Reje, spicy gochujang, avocado, sukkerærter, miso aioli & ørredrogn

Lobster Abokado. Hummer, avocado, agurk, sesam, purløg & koriander

Ebi Maguro. Tempurareje, tun, spicy sauce & masago rogn

NIGIRI

Wagyu Aburi. Japansk Wagyu, shiitake, soya og sesam ris-korokke, miso aioli, tsume & kizami wasabi

Shake. Laks

Hiramasa Yaki. Flammegrillet yellowtail kingfish

STICKS

Wagyu Yaki. Japansk Wagyu fra Kyushu

Gindara No Miso. Black cod & miso

DESSERTER

Gateau Marcel. Mørk chokoladekage toppet med hindbær

Hvid Chokolademousse. Med passionsfrugt sauce

Lakrids Crème. Med lakrids sauce

Kr. 999



STICKS | N | SUSHI