



WIE TAUCHST DU IN
UNSERE WELT EIN?

LOS GEHT'S

STELL DIR
DEIN MENÜ
SELBST
ZUSAMMEN
ODER WÄHLE
EINES UNSERER
MENÜS.

FERTIG



KLARE SACHE.

Wenn wir versuchen, dich zu verführen – mit Stäbchen, Sushi, Sashimi, Suppe und Salaten – kann es passieren, dass du und dein Appetit beim Blick in unsere Karte kurz den Überblick verlierst.

Aber keine Sorge:

Zugegeben, die Entscheidung fällt nicht leicht. Doch genau das ist vielleicht das beste Zeichen auf das, was du erwarten kannst.

Und ehrlich gesagt: Es ist einfacher, als du denkst.

Frag dich einfach: Möchte ich ein festes Menü oder lieber à la carte essen?

Die Menüs findest du ganz hinten in der Karte. À la carte steht vorne.

Oder gib dein Vertrauen an unser Team und lass wissen: „Überrasch mich“

Wie auch immer du dich entscheidest, aber am Ende wird es wohl so sein:

Du bist zuerst unsicher und am Schluss völlig begeistert.

À LA CARTE

HOTATE KATAIFI

Jakobsmuscheln, Kataifi,
Forellenrogen & Miso Aioli € 14.80



KARAAGE

Hähnchen, marinierte rote
Zwiebeln mit Wasabi Caesar
€ 11.80



KINOKO KOROKKE

Pilzkroketten, Parmigiano-
Reggiano Käse, Miso Aioli
und Trüffelstaub € 9



SHAKE TATAKI

Lachs, Sake-Tamari mariniertes
Forellenrogen, Daikon, Miso,
Ponzu & Daikon Kresse € 13.50



TUNA TARTARE BITES

Thunfisch, Avocado,
Frühlingszwiebeln, Sesam &
Yuzu-Miso auf knusprigem
Fladenbrot € 14.50



LOBSTER & IKURA TEMAKI

Hummer, Yuzu Mayonnaise & Sake-Tamari mariniertes
Forellenrogen mit Reis auf knusprigem Nori € 12.50

EDAMAME BEANS | Vegan
Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam € 6.50
Spicy Miso & Sesam € 6.50
Meersalz & Zitrone € 6.50

BROCCOLI

Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma. Vegan | € 7.20





HIRAMASA CEVICHE

Hiramasa, Limetten-Korianderdressing, Yuzu Miso, rote Zwiebeln, grüner Chili, knuspriges Kataifi und Koriander € 13.40



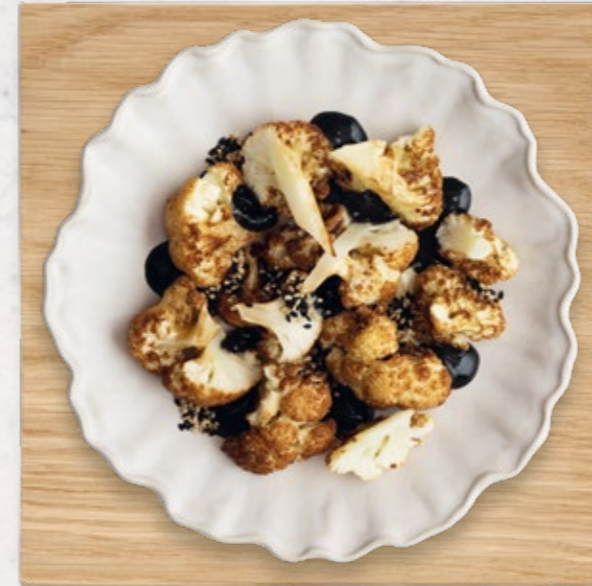
COME FOR A SWIM

Hotate Kataifi. Jakobsmuscheln, Kataifi, Forellenrogen & Miso Aioli
Kani Korokke. Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar
Ebi Bites. Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander
Hiramasa Kataifi. Hiramasa, Kataifi, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu
Shake Tataki. Lachs, Sake-Tamari marinierter Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse
Tuna Tartare. Thunfisch, Avocado, Frühlingzwiebeln, Sesam & Yuzu-Miso mit knusprigem Fladenbrot
€ 50



"Meine Wurzeln liegen in den Küchen von Sticks'n'Sushi. Früh habe ich gelernt, die Kunst von perfektem Reis und fein abgestimmter Miso-Suppe zu schätzen. Präzision und Konsistenz sind die Grundpfeiler unserer Arbeit, denn wer die einfachen, grundlegenden Elemente beherrscht, schafft das Fundament für alles Weitere."

— Chef Sune



CAULIFLOWER

Blumenkohl mit Trüffel Goma. Vegan | € 7.40



GYOZA

Gyoza mit Hühnerfleisch, garniert mit Okonomiyaki-Sauce, japanischer Mayonnaise, Schnittlauch und Bonito € 13.50



KANI KOROKKE

Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar € 12



HIRAMASA KATAIFI

Hiramasa, Kataifi, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu
€ 16.20



HIRAMASA KAMA

Delikatessenstück vom Hiramasa mit Meersalz und Limette, dazu gibt es Reis und Misosuppe [Limitiert verfügbar] € 27

SEAWEED SALAD

Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurken & Sesam Vegan | € 7.20



MISO SOUP

Miso, Tofu, Frühlingszwiebeln & Wakame. Vegan | € 3.80



RICE PAPER SHAKE

Soja-Graved-Lachs, eingelegte rote Zwiebeln, Avocado, Gurken und Koriander, serviert mit Goma € 12

EBI BITES

Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander € 10.80



WAGYU BITES

Wagyu Tatar mit Shiso, Frühlingszwiebeln & Kizami Wasabi auf Toast € 22.50



CAVIAR

Imperial Selection [10 g] € 27



BEEF TATAKI

Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinamburchips, Shiitake & Trüffel Ponzu € 15.80



SASHIMI



MAGURO
Yellowfin Thunfisch € 15



SHAKE
Lachs € 12



HIRAMASA
Hiramasa Kingfisch € 16



SASHIMI DELUXE
Lachs, Yellowfin Thunfisch und Hiramasa
Kingfisch. Hummer-Daikon-Rolle, Hiramasa
Ceviche und Tamago Ikura € 43

NIGIRI

KINOKO

Portobello Pilze &
Limetten Meersalz | Vegan
€ 2.80 / 2 Stk € 5.40

HIRAMASA

Hiramasa Kingfisch
€ 4.40 / 2 Stk € 8.60

NASU ABURI

Gegrillte Aubergine, Yuzu-
Miso & Kizami Wasabi | Vegan
€ 3 / 2 Stk € 5.80

AKA PIMAN

Gegrillter Spitzpaprika
& Yuzu-Kosho | Vegan
€ 2.80 / 2 Stk € 5.40

HIRAMASA YAKI

Geflämmt Hiramasa
Kingfisch
€ 4.50 / 2 Stk € 8.80

SHAKE NEW YORK

Lachs mit Knoblauch
€ 3.30 / 2 Stk € 6.40

INARI

Tofu mit Ingwer,
Shiitake & Kresse
€ 3 / 2 Stk € 5.80



INARI IKURA

Tofu mit Ingwer, Shiitake,
Kresse & Forellenrogen
€ 4 / 2 Stk € 7.80

TAMAGO

Omelette
€ 2.90 / 2 Stk € 5.60

EBI

Garnele
€ 3.80 / 2 Stk € 7.40

ABOKADO

Avocado, Yuzu-Kosho
& Sesam | Vegan
€ 2.80 / 2 Stk € 5.40

MAGURO

Yellowfin Thunfisch
€ 4.20 / 2 Stk € 8.20

SHAKE

Lachs
€ 3.20 / 2 Stk € 6.20

SHAKE YAKI

Geflämmt Lachs
€ 3.30 / 2 Stk € 6.40

KYOTO NON-STOP

Nigiri. Tofu mit Ingwer & Shiitake, gegrillter
Spitzpaprika, gegrillte Aubergine, Avocado
und Portobello Pilz
Vegan | € 15



TOKYO NON-STOP

Nigiri. Geflämmt Lachs, Avocado, Yellowfin
Thunfisch und geflämmt Hiramasa, alle mit
Imperial Selection Caviar [10 gr]
€ 35

TEMAKI SETTO

Wagyu Tartar, Kataifi, Kresse, Soja Sesam, Avocado,
in Sake-Tamari mariniertes Forellenrogen, Hummer & Yuzu mit
Sushireis und knusprigem Nori € 45

Temaki bedeutet Handrolle.
Kreiere deine eigenen kleinen Häppchen



VERWÖHN DICH

Imperial Selection Caviar [10 g] € 27

Turtle Red Sake [15%]. Kräftiger Junmai Daiginjo
mit Aromen von Mandarine, Erdbeeren und
Sendelholz. Flasche 72 cl € 71 / Glas 10 cl € 11

MAKI

HOUSE ROLLS | 4 Stück von jeder Rolle

Wagyu. Wagyu Tatar, Kizami Wasabi & knuspriger Kataifi € 18.50

Aka Ebi. Garnelen, scharfes Gochujang, Avocado, Zuckerschoten, Miso Aioli & Forellenrogen € 15

Black Cod. Gegrillter Miso Black Cod mit Wurzelgemüse Chips & marinierten roten Zwiebeln € 17.50

Red'n'Green. Gegrillte Spitzpaprika, Avocado, Gurken, Yuzu-Kosho, Shiso & Tsume Soja. Vegan | € 11

Soft Shell. Softshell Krabbe mit Masago & scharfe Sauce € 15

Lobster Abokado. Hummer & Yuzu, Avocado, Gurken, Soja Sesam, Schnittlauch & Koriander € 15



FULL HOUSE | Menu

Alle 6 House Rolls € 85

URAMAKI | 8 Stück von jeder Rolle



NANBAN
Hähnchen, Avocado,
Kataifi, Koriander & scharfe
Yuzu-Kosho € 13



CRISPY EBI
Tempura-Garnelen,
Avocado, scharfe Sauce &
Tsume-Soya € 12



NEW YORK SUBWAY
Tempura-Garnelen,
Avocado, scharfe Sauce,
Lachs & Knoblauch € 17



EBI PANKO
Tempura-Garnelen, scharfe
Sauce & Avocado € 17



CALIFORNIA
Garnelen, Avocado,
Gurken & Miso Aioli
€ 12



MAMMA MIA
Avocado, Gurken,
Sesam & Schnittlauch
Vegan | € 10



HELL'S KITCHEN
Tempura-Garnelen, Avocado,
scharfe Sauce, Thunfisch &
Barbecue-Sauce € 18



SHAKE AÏOLI
Zuckerschoten, Avocado,
Gurken & Miso Aioli,
geflämmtem Lachs &
Forellenrogen € 17



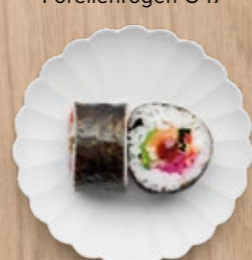
PINK ALASKA
Lachs, Avocado, Frischkäse
& Lumpfischrogen € 12



SPICY TUNA
Thunfisch, Gurken, scharfe
Sauce, Masago, Kataifi &
Kresse € 12



CEVICHE
Rote Zwiebeln, Avocado
& Gurken, Hiramasa,
Limetten Marinade &
Koriander € 17



CHIRASHI MAKI
Geflämmtter Fisch, scharfe
Sauce, Zuckerschoten,
Ingwer, Chili & marinierte rote
Zwiebeln € 11

KABURIMAKI | 8 Stück von jeder Rolle

MAKI MAKI | Menu
Kaburimaki, Ceviche, Hell's Kitchen, Ebi Panko and Shake Aioli
8 Stück von jeder Rolle € 64

MINI MAKI MAKI | Menu
4 Stück von jeder Rolle € 32



STICKS

AIGAMO TSUKUNE

Gegrilltes Entenfleischbällchen
mit Eigelb in Supreme Soja
€ 7 / 2 Stk € 13.60

SHISHITO YAKI

Padron Paprika,
scharfes Gochujang,
Tsume &
Limettensauce
Vegan | € 4 /
2 Stk € 7.60

IMO YAKI
Süßkartoffel,
Koriander &
Teriyaki
Vegan | € 3.20 /
2 Stk € 6

ERINGI YAKI
Kräutersaitlinge &
Misokräutersauce
Vegan | € 3.50 /
2 Stk € 6.60

MOMO NANBAN
Gebackene
Hähnchenschenkel,
Dashi-Marinade,
Miso Aioli, Zwiebeln
& Kresse
€ 5 /
2 Stk € 9.60

SHÖYU TEBASAKI
Hähnchenflügel
mariniert mit
Knoblauch, Ingwer,
Soja, Mirin & Soja
Sesam
€ 4.60 /
2 Stk € 8.80

TSUKUNE
Hähnchenfleisch-
bällchen &
Teriyaki
€ 4 /
2 Stk € 7.60

TSUKUNE CHILI
Hähnchenfleisch-
bällchen, Chili
Dip, Teriyaki &
Frühlingszwiebeln
€ 4.40 /
2 Stk € 8.40

RAMU NIKU
Lammfleisch,
Frühlingszwiebeln,
Yakinikusauce,
Knoblauchbutter &
Soja Sesam
€ 5.30 /
2 Stk € 10.20

REIS. Vegan | € 3.50
Mit crunchy Chili, Teriyaki
oder Chili Dip € 4



SHAKE TERIYAKI
Lachs, Teriyaki &
Frühlingszwiebeln
€ 4 /
2 Stk € 7.60

**GINDARA
NO MISO**
Black Cod
& Miso
€ 11 /
2 Stk € 21.60

AKA EBI
Garnelen, scharfes
Gochujang und
Knoblauchbutter
€ 7.20 /
2 Stk € 14

HOTATE BACON
Jakobsmuscheln,
Bacon &
Misokräuter-
butter
€ 6.30 /
2 Stk € 12.20

YAKI YAGI
Ziegenkäse &
luftgetrockneter
Schinken
€ 4.80 /
2 Stk € 9.20

CHIIZU MAKI
Emmentaler
& Bacon
€ 4.20 /
2 Stk € 8

BUTA YAKI
Schweinebauch
& Yuzu-Miso
€ 4.20 /
2 Stk € 8

**IBERICO
SECRETO**
Miso mariniertes
Iberico Schwein
€ 8.80 /
2 Stk € 17.20

GYU HABU
Rinderfilet mit
Miso-Kräuterbutter
€ 9.50 /
2 Stk € 18.60

GYU KATZU
Gebackene Rinderfilet
mit Okonomiyaki
Sauce, japanische
Mayonnaise &
Daikon Kresse
€ 9.50 /
2 Stk € 18.60

WAGYU YAKI

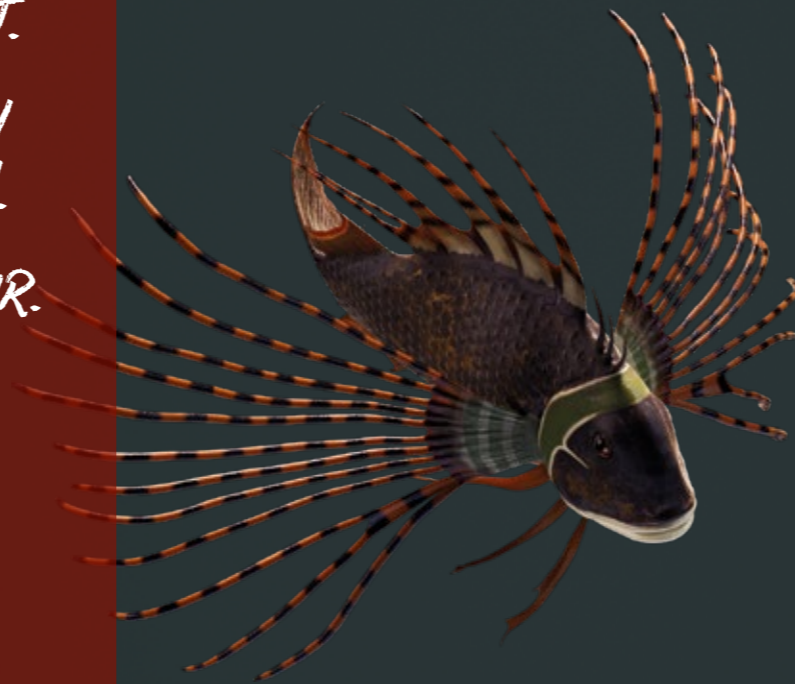
Unser japanisches Wagyu-Rindfleisch
wird artgerecht auf der Hiramatsu Farm in
der Präfektur Kagoshima, Kyushu, Japan,
aufgezogen, wobei nur die besten Stücke
von einem Kobe-Rindfleisch-Spezialisten
ausgewählt werden

€ 21 /
2 Stk € 41.60

NOCH
UNENTSCHLOSSEN?

KEIN PROBLEM.
DAS TEAM IN DER
KÜCHE HAT SCHON
AN ALLES GEDACHT.

BESTELLE EINFACH
EINE MENÜOPTION.
ALLES KOMMT ZU DIR.



MENUS



AS GOOD AS IT GETS

Ab zwei Personen

Edamame. Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam

Hotate Kataifi. Jakobsmuscheln, Kataifi, Forellenrogen & Miso Aioli

Kani Korokke. Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar

Ebi Bites. Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander

Tuna Tartare. Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebeln, Sesam & Yuzu-Miso mit knusprigem Fladenbrot

Shake Tataki. Lachs, Sake-Tamari mariniertes Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse

Hiramasa Kataifi. Hiramasa, Kataifi, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu

Temaki Setto. Wagyu Tartar, Kataifi, Kresse, Soja Sesam, Avocado, in Sake-Tamari mariniertes

Forellenrogen, Hummer & Yuzu mit Sushireis und knusprige Nori

Ebi Panko. Tempura-Garnelen, scharfe Sauce & Avocado

New York Subway. Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe Sauce, Lachs & Knoblauch

Gindara No Miso. Black Cod & Miso

Hotate Bacon. Jakobsmuscheln, Bacon & Misokräuterbutter

Preis pro Person € 70

VERWÖHN DICH

Imperial Selection Caviar [10 g] € 27

Das Bild zeigt das Menü für zwei Personen
Stücks'n'Sushi Hellerup | Kopenhagen

SET FOR SUCCESS

Ab zwei Personen

Broccoli. Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma

Ebi Bites. Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander

Shake Tataki. Lachs, Sake-Tamari mariniertes Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse

Beef Tataki. Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinambur Chips, Shiitake & Trüffel Ponzu

Ebi Panko. Tempura-Garnelen, scharfe Sauce & Avocado

Hell's Kitchen. Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe Sauce, Thunfisch & Barbecue-Sauce

Pink Alaska. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

Nanban. Hähnchen, Avocado, Kataifi, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho

Aka Ebi. Garnelen, scharfes Gochujang und Knoblauchbutter

Tsukune Chili. Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

Gyu Katzu. Gebackene Rinderfilet mit Okonomiyaki Sauce, japanische

Mayonnaise & Daikon Kresse

Preis pro Person € 53

PERFECT DAY

Ab zwei Personen

Edamame. Sojabohnen mit Meersalz und Zitrone
Tuna Tartare Bites. Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebeln, Sesam & Yuzu-Miso auf knusprigem Fladenbrot

Kinoko Korokke. Pilzkrokette, Parmigiano-Reggiano Käse, Miso Aioli und Trüffelstaub

Ricepaper. Soja-Gravad-Lachs, eingelegte rote Zwiebeln, Avocado, Gurken und Koriander, serviert mit Goma

Shake Yaki. Geflammter Lachs

Abokado. Avocado, Yuzu-Kosho & Sesam

Crispy Ebi. Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe Sauce & Tsume-Soja

Spicy Tuna. Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse

Tsukune. Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki

Buta Yaki. Schweinebauch & Yuzu-Miso

Shake Teriyaki. Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

Preis pro Person € 48



YUZU ZOO
Cocktail € 12



GREENKEEPER

Edamame. Sojabohnen mit Meersalz und spicy Miso
Seaweed Salad. Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurken & Sesam
Cauliflower. Blumenkohl mit Trüffel Goma
Kinoko. Portobello Pilze & Limetten Meersalz
Abokado. Avocado, Yuzu-Kosho & Sesam
Nasu Aburi. Gegrillte Aubergine, Yuzu-Miso & Kizami Wasabi
Red'n'Green. Gegrillte Spitzpaprika, Avocado, Gurken, Yuzu-Kosho, Shiso & Tsume Soja
Eringi. Kräutersaitlinge & Misokräutersauce
Imo Yaki. Süßkartoffel, Koriander & Teriyaki
 Vegan | € 29.50



SALMON & FRIENDS

Rice Paper Shake. Soja-Graved-Lachs, eingelegte rote Zwiebeln, Avocado, Gurken und Koriander, serviert mit Goma
Shake. Lachs
Ebi Panko. Tempura-Garnelen, scharfe Sauce & Avocado
Spicy Tuna. Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse
Pink Alaska. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen
 € 27

Wir informieren euch gerne über Allergene. Bitte fragt eure Bedienung



MIXED EMOTIONS

Edamame. Sojabohnen mit Meersalz und Zitrone
Kani Korokke. Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar
Shake Tataki. Lachs, Sake-Tamari mariniertes Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse
Shake. Lachs
Maguro. Yellowfin Thunfisch
Spicy Tuna. Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse
Pink Alaska. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen
Chirashi. Geflämmtter Fisch, scharfe Sauce, Zuckerschoten, Ingwer, Chili & marinierte rote Zwiebeln
Tsukune. Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki
Shake Teriyaki. Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln
 € 36.80

Sticks'n'Sushi Potsdamer Straße | Berlin



SAPPORO SILVER
[5%] Dose 65 cl. € 9.50

ROBUST

Edamame. Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam

Karaage. Hähnchen, marinierte rote Zwiebeln mit Wasabi Caesar

Beef Tataki. Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinamburchips, Shiitake & Trüffel Ponzu

Aigamo Tsukune. Gegrilltes Entenfleischbällchen mit Eigelb in Supreme Soja

Shōyu Tebasaki. Hähnchenflügel mariniert mit Knoblauch, Ingwer, Soja & Mirin, getoppt mit Soja Sesam

Tsukune Chili. Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebel

Gyu Habu. Rinderfilet mit Miso-Kräuterbutter

€ 36.80





FOUR MEAL DRIVE

Shake Yaki. Geflämmter Lachs. Ebi. Garnelen. Maguro. Thunfisch. Shake. Lachs
 Chirashi. Geflämmter Fisch, scharfe Sauce, Zuckerschoten, Ingwer, Chili & marinierte rote Zwiebeln
 Hell's Kitchen. Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe Sauce, Thunfisch & Barbecue-Sauce
 Nanban. Hähnchen, Avocado, Kataifi, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho
 Shake Aioli. Zuckerschoten, Avocado, Gurken & Miso Aioli, geflämmter Lachs & Forellenrogen
 Spicy Tuna. Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse
 Pink Alaska. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen
 Ebi Panko. Tempura-Garnelen, scharfe Sauce & Avocado

€ 135

SAKE EMPFEHLUNG

Shiro White, Masumi, Nagano [12%]. Leichter Junmai Ginjo Sake, welcher sich geschmeidig und mild präsentiert, dazu ein fein fruchtiges Aroma. Flasche 72 cl € 48 / Glas 10 cl € 8.50

SALATE



JUNGLE FISH

Gegrillter Lachs, Thunfisch & Garnelen, Rotkohl, Romana, Quinoa, gegrillter Brokkoli, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam mit Lotuschips & Miso Senf
 € 21



GREEN GATE

Süßkartoffel, Blumenkohl, gegrillter Brokkoli & Pilze, Kohl, Romana, Quinoa, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam mit Wurzelgemüsechips & Goma
 Vegan | € 17.40



GREEN BIRD

Mariniertes Hähnchen mit Soja marinierten Eiern, Kohl, Romana, Quinoa, gegrillter Brokkoli, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam mit Hühnerhaut & Wasabi Caesar
 € 19.40

CHIRASHI



CHIRASHI DELUXE

Gegrillter Miso Black Cod, Hiramasa Kingfisch, Tempura-Garnelen, Yellowfin Thunfisch, geflämmter Lachs und Hummer mit Sushireis, Avocado, Tamago, Shiitake, Zuckerschoten, in Sake-Tamari mariniertem Forellenrogen, Shiso und Soja Sesam, serviert mit Tsume-Soja € 27



BEAUTIFUL MESS

Lachs, Avocado, Zuckerschoten, Edamame, Sushireis, marinierte rote Zwiebeln, Sesam & Poké Sauce € 14.50



BIST DU EIN FLEISSIGER FISCHER?

Lade dir unsere Sticks'n'Sushi Loyalty-App herunter, sammle Punkte bei jeder Bestellung und sichere dir Belohnungen.

Die gesammelten Punkte kannst du beim nächsten Besuch oder bei einer Takeaway-Bestellung einlösen.

Melde dich noch heute an und hol dir deinen Willkommensgeschenk.



STICKS | N | SUSHI

DENMARK | GERMANY | ENGLAND | SCOTLAND



Scan die Informationen
über Allergene und weitere
Spezialmenüs.

sticksnsushi.com