



SELSKABSMENUER

Nyd vores menuer sammensat med alt det bedste fra vores køkken.
Vælg jeres favoritmenu, som vil blive serveret på smukke fåde til deling
blandt selskabets gæster. Vi oplyser altid gerne om allergener
– informer os blot, når du reserverer.





NI BAN

Vores selskabsmenuer bliver serveret på smukke fade til deling blandt selskabets gæster

STARTERS

EDAMAME BØNNER. Spicy miso & sesam

EBI HAPSER. Tempurareje med miso aioli, chili, lime & koriander

BEEF TATAKI. Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordkokkechips, shiitake & trøffelponzu

BROCCOLI. Grillet med suveræn soya & spicy goma

MAKI – 2 af hver per person

CEVICHE. Pickled rødløg, avocado & agurk toppet med hiramasa, lime & koriander

SHAKE AÏOLI. Sukkerærter, avocado, miso aioli & agurk toppet med flammegrillet laks & ørredrogn

EBI PANKO. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado

HELL'S KITCHEN. Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue

STICKS – 1 af hver per person

TSUKUNE CHILI. Kyllingekødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg

AKA EBI. Argentinsk rød reje, spicy gochujang & hvidløgssmør

DESSERT – 1 per person

GOMA. Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble

Pris per person. Kr. 450

LIDT EKSTRA FORKÆLELSE – Chōjō vin menu Kr. 385



SAN BAN

Vores selskabsmenuer bliver serveret på smukke fade til deling blandt selskabets gæster

STARTERS

EDAMAME BØNNER. Grillede med suveræn soya & soya sesam

SHAKE TATAKI. Laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

HIRAMASA KATAIFI. Hiramasa, kataifi, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu

WAGYU HAPSER. Wagyutatar rørt med shiso, forårsløg og kizami wasabi på ristet brød

MAKI – 2 af hver per person

SOFT SHELL CRAB HOUSE ROLL. Softshellkrabbe med masago & spicy sauce

HELL'S KITCHEN. Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue

EBI PANKO. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado

STICKS – 1 af hver per person

GINDARA NO MISO. Black cod & miso

IBERICO SECRETO. Misomarineret sortfodsgris

DESSERT – 1 per person

GOMA. Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble

Pris per person. Kr. 549

LIDT EKSTRA FORKÆLELSE – Yuuga vin menu Kr. 449



DET ENDER SØDT

Når du bestiller en af vores gruppemenuer, er der en lille dessert inkluderet.

Herudover har vi et udvalg af kaffe, te og after-dinner drinks, som kan bestilles separat i restauranten.





NOTHING BEYOND

STARTERS

EDAMAMEBØNNER. Grillede med suveræn soja & sojasesam

BLACK COD UDON & HUMMER BISQUE. Hummerbisque, miso-marineret Black Cod & udonnudler

EBI SANDO. Sprød minisandwich med rejer & trøffel toppet med parmesan & purløg

HOTATE CARPACCIO. Kammuslinger med lys ponzu på hvid soja & yuzu, sort peber, oliven- og trøffelolie, daikon & shiso

CAVIAR & HUMMER. Rossini Black Label caviar, hummer, yuzu aioli & purløg, på brød grillet i wagyufedt

SUSHI

WAGYU ABURI. Japansk Wagyu nigiri på croquetter af sushiris, parmesan, shiitake, og sojasesam med miso aioli. Toppet med tsume & kizami wasabi

MAGURO TEMPURA. Sprøde tempurarejer, yellowfin-tuntatar, spicy sauce, masago, forårsløg & koriander

SHAKE ABOKADO. Sojagravad laks, rygeost, agurk, avocado, miso aioli, marineret ørredrogn & shiso

STICKS – 1 af hver per person

AKA EBI. Reje, spicy gochujang & hvidløgssmør

WAGYU YAKI. Japansk Wagyu fra Kyushu

DESSERT – 1 af hver per person

MANGO. Ris i kokoscreme, passionsfrugtcoulis og frisk mango

GOMA. Vaniljecrème brûlée med sort sesam crumble

GATEAU MARCEL. Chokoladekage toppet med hindbær

Pris per person. Kr. 775

LIDT EKSTRA FORKÆLELSE – Yuuga vin menu Kr. 449

Hvis du har spørgsmål, er du velkommen til at kontakte os på
reservation@sushi.dk eller tlf. 33 11 70 30



STICKS | N | SUSHI

sticksnsushi.com