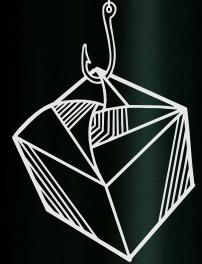


HOOKED ON CHRISTMAS

*Juleselskabsmenuer
Gældende fra 24. November 2025*



STICKS | N | SUSHI

STICKS'N'SANTA

STARTERS – Til bordet

EDAMAME BØNNER. Grillede med suveræn soya & soya sesam

SHAKE KURUTTA CARPACCIO. Laks med hvid yuzu ponzu. Toppet med sake-tamarimarineret ørredrogn, lime & korianderdressing, karse, yuzu kosho mayo & rød shiso

KINOKO KOROKKE. Croquettes med svampe, Rød Krystal ost, miso aioli & trøffelstøv

KAMO TATAKI. Flammegrillet andebryst med en marinade af soya, mirin og anis. Toppet med Karashi sennep & rød radiseskud

ABURI – 2 af hver per person

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

MAKI – 2 af hver per person

LOBSTER ABOKADO. Hummer, avocado, agurk, sesam, purløg & koriander

SOFT SHELL CRAB. Softshellkrabbe med masago & spicy sauce

NIGIRI – 1 af hver per person

HIRAMASA YAKI. Flammegrillet yellowtail kingfish

SHAKE YAKI. Flammegrillet laks

STICKS – 1 af hver per person

IBERICO SECRETO. Misomarineret sortfodsgris

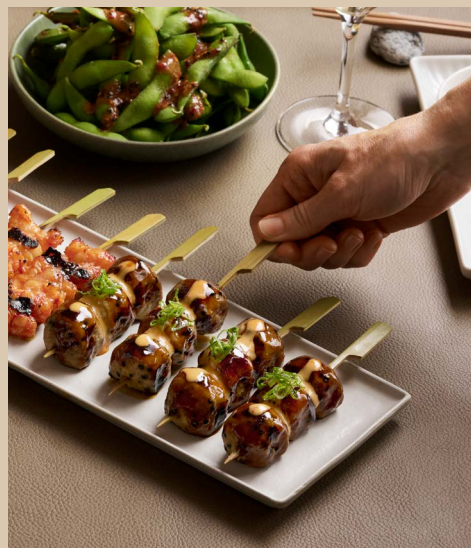
AKA EBI. Reje, spicy gochujang & hvidløgssmør

DESSERT – 1 per person

CRÈME BRÛLÉE. Med vanilje

PRIS PER PERSON. KR. 505





NI BAN

STARTERS – Til bordet

EDAMAME BØNNER. Spicy miso & sesam

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

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

BROCCOLI. Grillet med suveræn soya & spicy goma

MAKI – 2 af hver per person

CEVICHE. Pickled rødøg, avocado & agurk toppet med kammusling & koriander

SHAKE AIOLI. Sukkærter, 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. Reje, spicy gochujang & hvidløggsmør

DESSERT – 1 per person

KARAMERU. Chokoladeis på stick med miso karamelsauce, hasselnøddenougatine og mørk chokolade

PRIS PER PERSON. KR. 450

SAN BAN

STARTERS – Til bordet

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. 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

KARAMERU. Chokoladeis på stick med miso karamelsauce, hasselnøddenougatine og mørk chokolade

PRIS PER PERSON. KR. 549



JULE SPECIALS

KAMO TATAKI

Flammegrillet andebryst med en marinade af soya, mirin og anis. Toppet med Karashi sennep & rød radiseskud

Kr. 125

KURUTTA SHAKE CARPACCIO

Laks med lys ponzu på hvid soya og yuzu. Toppet med saketamarimarineret ørredrogn, lime- & korianderdressing, karse, yuzu kosho mayo & rød shiso

Kr. 115

WAGYU ABURI

Japansk Wagyu nigiri på croquettes af sushiris, parmesan, shiitake, og soya sesam med miso aioli. Toppet med tsume & kizami wasabi

Kr. 185

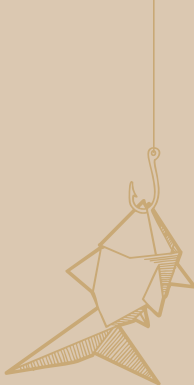
ANZU TÔJI

Aromatisk og intens rum sour med Brugal 1888, abrikos, lime & ingefær

Kr. 135



VORES MAD, DIN FEST



PRIVATE DINING

Julen er hjerternes fest. Men den må også gerne være lidt elegant. Hos Sticks'n'Sushi kan I holde julemiddagen i egne rammer. Vores private dining-rum kombinerer japansk enkelhed med nordisk hygge og er perfekte til både julefrokoster og -middage med kolleger, venner eller familie. Vi hjælper med det hele – menu, opdækning og jul på bordet. I skal bare nyde aftenen.

HOLD JERES FIRMAJULEFROKOST HOS OS

Overrask kollegerne med en julefrokost, der smager af noget andet. Hos Sticks'n'Sushi skaber vi juleoplevelser med både wow og velvære – vælg en af vores færdige julepakker, eller lad os skræddersy en aften, der passer præcis til jer.

JULEFROKOST UD AF HUSET

Julefrokoster behøver hverken foregå i et festlokale eller kræve planlægning i ugevis. Hos Sticks'n'Sushi kan du bestille vores menuer som takeaway eller catering – lige til at stille på bordet enten på kontoret, derhjemme eller hvor I nu samles. Vi klarer smagen og præsentationen. I klarer resten.



PRIVATE DINING

TOKU

*Borgergade 13,
1300 København K*

Toku er en del af vores Borgergade restaurant. Døren til restauranten kan ikke lukkes, men kan nemt gøres mere privat med et gardin.

- Rummer 55 siddende gæster



TIVOLI SALONEN

*Bernstorffsgade 3,
1577 København V*

Begynd arrangementet med en slentretur gennem den gamle have, eller træd direkte ind fra Bernstorffsgade i de japansk-skandinaviske rammer. Fra salonen er der direkte adgang til vores store rooftop terrasse – med udsigt udover centrum af København.

- Rummer 24 siddende gæster



SAKÉRUMMET

*Gl. Kongevej 120,
1850 Frederiksberg C*

På Gammel Kongevej på Frederiksberg kan man spise alene sammen. Her har vi et lille intimt lokale, hvor døren kan stå på klem eller lukkes helt.

- Rummer 14 siddende gæster



SUSHI SUITEN

*Nansensgade 47,
1366 København K*

Sushi suiten er et hyggeligt lyst lokale, som gerne lægger vægge til, når du skal holde møde, reception eller middag i uforstyrrede rammer.

- Rummer 28 siddende gæster eller 40 stående

WISH FOR A FISH

Skab glæde med et gavekort



Et gavekort fra Sticks'n'Sushi giver dobbelt lykke.

Først glæden ved at modtaget det – så fornøjelsen
ved at bruge det.

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