



DYK NED I  
VORES VERDEN

DIN BESLUTNING

---

VÆLG  
À LA CARTE  
ELLER  
GÅ MED  
EN MENU



**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:

"Overrask mig."

Uanset hvad, ender det nok sådan her:

Du startede forvirret – og endte forført.

---

## À LA CARTE

### HOTATE KATAIFI

Kammuslinger, miso aioli, kataifi, ørredrogn & shiso. Kr. 125



### KINOKO KOROKKE

Croquettes med svampe, Rød Krystal ost, miso aioli & trøffelstøv. Kr. 89



### SHAKE TATAKI

Laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud. Kr. 119



### KARAAGE

Kylling, pickled rødløg & wasabi caesar. Kr. 99



### TUN TATAR HAPSER

Tun, avocado, sesam, miso, yuzu og forårsløg på sprøde fladbrød. Kr. 119



### LOBSTER & IKURA TEMAKI

Hummer, yuzu mayonnaise & sake-tamarimarineret ørredrogn med sushiris på sprød nori. Kr. 125

### EDAMAME BØNNER

Grillede, suveræn soya & soyasesam. Kr. 45  
Spicy miso & sesam. Kr. 45  
Havsalt & citron. Kr. 45



### BROCCOLI

Grillet med suveræn soya & spicy goma. Kr. 59





**HOTATE CEVICHE**

Kammuslinger, lime & korianderdressing,  
yuzu miso, rødløg, grøn chili, sprød kataifi  
& koriander. Kr. 119



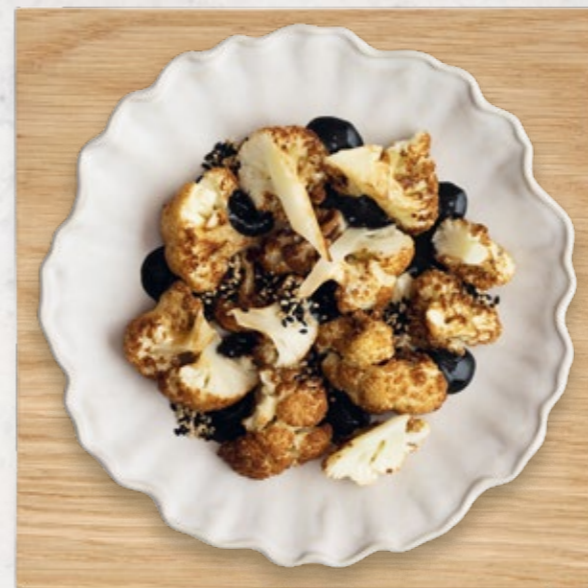
**COME FOR A SWIM**

Hotate Kataifi. Kammuslinger, miso aioli, kataifi, ørredrogn & shiso  
Kani Korokke. Croquettes med krabbe & wasabi caesar  
Ebi Hapser. Tempurareje, miso aioli, chili, lime & koriander  
Hiramasa Kataifi. Hiramasa, kataifi, 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 fladbrød  
Kr. 369



*"Jeg er vokset op i køkkenerne hos Sticks'n'Sushi og lærte tidligt at sætte pris på perfekt tilberedt ris og misosuppe. Vores fokus på præcision og konsistens begynder med at mestre de enkle, grundlæggende elementer som disse – alt andet bygger på det fundament."*

*—Chef Sune*



**BLOMKÅL**  
Med sort trøffel-goma. Kr. 62



**GYOZA**  
Kyllingegyoza toppet med okonomiyakisauce, japansk mayo, purløg & bonitoflager. Kr. 135



**KANI KOROKKE**  
Croquettes med krabbe & wasabi caesar. Kr. 99



**HIRAMASA KATAIFI**  
Hiramasa, kataifi, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu. Kr. 129



#### HIRAMASA KAMA

Kæbe med havsalt & citron. En japansk klassiker og den delikate del af hvidfisken. Serveres med ris og misosuppe [Begrænset antal]  
Kr. 199

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



**MISOSUPPE**  
Miso med tofu, forårsløg & tang. Kr. 25



**LAKS I RISPAPIR**  
Soyagravad laks, pickled rødløg, avocado, agurk & koriander serveret med goma. Kr. 99

**EBI HAPSER**  
Tempurareje, miso aioli, chili, lime & koriander. Kr. 99



**WAGYU HAPSER**  
Wagyutatar rørt med shiso, forårsløg og kizami wasabi på ristet brød. Kr. 175



**CAVIAR**  
Rossini Black Label [10 gr]  
Kr. 205



**BEEF TATAKI**  
Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu. Kr. 145



## SASHIMI



**MAGURO**  
Yellowfin tun. Kr. 109



**SHAKE**  
Laks. Kr. 99



**HIRAMASA**  
Yellowtail kingfish. Kr. 119



**SASHIMI DELUXE**  
Laks, yellowfin tun og yellowtail  
kingfish, hummer 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 & kizami wasabi  
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



### INARI IKURA

Tofu med ingefær,  
shiitake & ørredrogn  
Kr. 32 / 2 stk Kr. 58  
Uden ørredrogn  
Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

### 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. Tofu med ingefær, grillet rød  
peberfrugt, flammegrillet aubergine,  
avocado og portobello  
Kr. 125



### 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, soyasesam, avocado, ørredrogn & hummer samt sushiris og sprød nori. Kr. 325

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 300 ml. Kr. 369 / Flaske 720 ml. Kr. 699

## MAKI

### HOUSE ROLLS | 4 stk af hver rulle

**Wagyu.** Wagyutatar med kizami wasabi & sprød kataifi. Kr. 149

**Aka Ebi.** Reje, spicy gochujang, avocado, sukkerærter, miso aioli & ørredrogn. Kr. 135

**Black Cod.** Grillet black cod med sprøde jordskokkechips & 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. 675

**URAMAKI** | 8 stk af hver rulle



**NANBAN**

Kylling, avocado, kataifi, koriander & spicy yuzu kosho. Kr. 109



**CRISPY EBI**

Tempurareje, avocado, spicy sauce & tsume soya. Kr. 109

**KABURIMAKI** | 8 stk af hver rulle



**NEW YORK SUBWAY**

Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med laks & hvidløg. Kr. 155



**EBI PANKO**

Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado. Kr. 149



**CALIFORNIA**

Reje, avocado, agurk & miso aioli. Kr. 109



**MAMMA MIA**

Avocado, sesam, agurk & purløg. Kr. 89



**HELL'S KITCHEN**

Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue. Kr. 155



**SHAKE AÏOLI**

Sukkerærter, avocado, miso aioli & agurk toppet med flammegrillet laks & ørredrogn. Kr. 149



**PINK ALASKA**

Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn. Kr. 99



**SPICY TUNA**

Tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & karse. Kr. 99



**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. 565

**MINI MAKI MAKI**

4 stk af hver rulle. Kr. 295



## STICKS

### AIGAMO TSUKUNE

Grillet andekødbolle serveret med rå æggeblomme i suveræn soya  
Kr. 59 / 2 stk Kr. 112

### 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 soyasesam  
Kr. 39 /  
2 stk Kr. 72

**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 &  
soyasesam  
Kr. 42 /  
2 stk Kr. 78

**RIS.** Kr. 22  
Med crunchy chili, teriyaki  
eller chilidip. Kr. 34

### SHAKE TERIYAKI

Laks, teriyaki &  
forårsløg  
Kr. 39 /  
2 stk Kr. 72

**GINDARA  
NO MISO**

Black cod & miso  
Kr. 76 /  
2 stk Kr. 146

### AKA EBI

Reje, spicy  
gochujang &  
hvidløgssmør  
Kr. 55 /  
2 stk Kr. 104

### HOTATE BACON

Kammuslinger  
i bacon & miso  
kryddersmør  
Kr. 59 /  
2 stk Kr. 112

### YAKI YAGI

Gedeost &  
lufttørret skinke  
Kr. 39 /  
2 stk Kr. 72

### CHIIZU MAKI

Emmentaler &  
bacon  
Kr. 34 /  
2 stk Kr. 62

### BUTA YAKI

Frilandsgris &  
yuzu miso  
Kr. 42 /  
2 stk Kr. 78

### IBERICO SECRETO

Misomarineret  
sortfodsgris  
Kr. 69 /  
2 stk Kr. 136

### GYU HABU

Oksemørbrad med  
miso kryddersmør  
Kr. 76 /  
2 stk Kr. 146

### GYU KATZU

Friteret  
oksemørbrad med  
okonomiyakisauce,  
japansk mayo &  
daikonskud  
Kr. 69 /  
2 stk Kr. 132

### 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

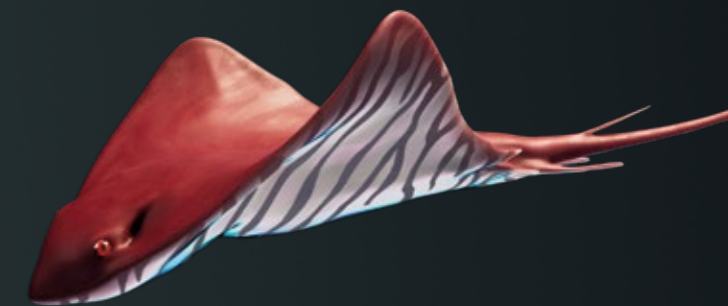
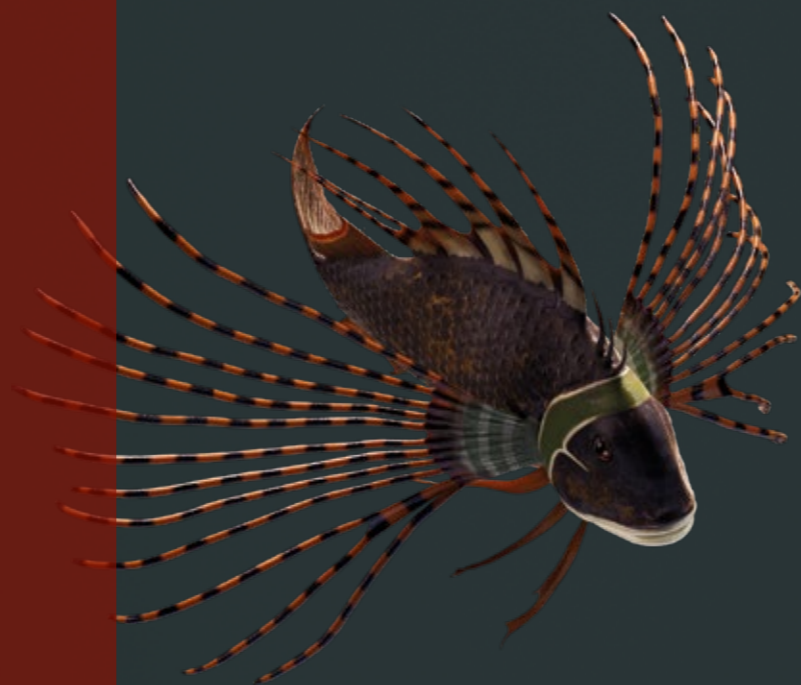


---

*STADIG  
I TVIVL?*

*BARE ROLIG.  
VORES KOKKE  
HAR STYR PÅ DET.  
BESTIL EN MENU.  
SÅ KOMMER DET  
HELE TIL DIG.*

---



# MENUER



## AS GOOD AS IT GETS

**Edamame.** Grillede bønner med suveræn soya & soyasesam

**Hotate Kataifi.** Kammuslinger, miso aioli, kataifi, ørredrogn & shiso

**Kani Korokke.** Croquettes med krabbe & wasabi caesar

**Ebi Hapser.** Tempurareje, miso aioli, chili, lime & koriander

**Tun Tatar.** Tun, avocado, sesam, miso, yuzu & forårsløg med sprøde fladbrød

**Shake Tataki.** Laks, sake-tamarinarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

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

**Temaki Setto.** Wagyutatar, kataifi, karse, soyasesam, avocado, ørredrogn & hummer, samt sushiris og sprød nori

**Ebi Panko.** Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado

**New York Subway.** Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med laks & hvidløg

**Gindara No Miso.** Black cod & miso

**Hotate Bacon.** Kammuslinger i bacon & miso kryddersmør

Per person. Kr. 525

[Bestilles til minimum to]

**LIDT EKSTRA FORKÆLELSE**  
Rossini Black Label caviar [10 gr]. Kr. 205

*Billedet viser en menu til to personer  
Sticks'n'Sushi Hellerup | København*

### SET FOR SUCCESS

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

**Ebi Hapsere.** Tempurareje med miso aioli, chili, lime & koriander

**Shake Tataki.** Laks, sake-tamarinarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

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

**Ebi Panko.** Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado

**Hell's Kitchen.** Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue

**Pink Alaska.** Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn

**Nanban.** Kylling, avocado, kataifi, koriander & spicy yuzu kosho

**Aka Ebi.** Reje, spicy gochujang & hvidløgsmør

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

**Gyu Katzu.** Friteret oksemørbrad med okonomiyakisauce, japansk mayo & daikonskud

Per person. Kr. 435

[Bestilles af minimum to]





#### 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. 295



#### 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. 249



#### BLANDEDE FØLELSER

**Edamame.** Bønner med havsalt & citron  
**Kani Korokke.** Croquettes med krabbe & wasabi caesar  
**Shake Tataki.** Laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud  
**Shake.** Laks  
**Maguro.** Tun  
**Spicy Tuna.** Tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & 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. 295



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

**ROBUST**

**Edamame.** Grillede bønner med suveræn soya & soyasesam

**Karaage.** Kylling, pickled rødløg & wasabi caesar

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

**Aigamo Tsukune.** Grillet andekødbolle serveret med rå æggeblomme i suveræn soya

**Shōyu Tebasaki.** Kyllingevinger marineret i hvidløg, ingefær & tamari med soyasesam

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

**Gyu Habu.** Oksemørbrad med miso kryddersmør

Kr. 295





#### 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.** Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue  
**Nanban.** Kylling, avocado, kataifi, koriander & spicy yuzu kosho  
**Shake Aioli.** Sukkerærter, avocado, miso aioli & agurk toppet med flammegrillet laks & ørredrogn  
**Spicy Tuna.** Tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & karse  
**Pink Alaska.** Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn  
**Ebi Panko.** Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado

Kr. 999

#### 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, tomater, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med lotuschips & miso mustard  
 Kr. 175



#### GREEN GATE

Sød kartoffel, blomkål, grillet broccoli & portobello på en bund af spidskål, quinoa, avocado, tomater, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med jordskokkechips & goma  
 Kr. 165



#### GREEN BIRD

Grillet kylling & soyamarinerede æg på en bund af spidskål, broccoli, quinoa, avocado, tomater, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med kyllingskind & wasabi caesar  
 Kr. 175

## CHIRASHI



#### CHIRASHI DELUXE

Grillet misomarineret black cod, yellowtail kingfish, tamago, shiitake, tun, tempurareje, flammegrillet laks og hummer, sushiris, avocado, sukkerærter, sake-tamarimarineret ørredrogn, shiso, soyasesam & tsume soya  
 Kr. 285



#### KAOS & KÆRLIGHED

Laks, avocado, sukkerærter, edamame, pickled rødløg, sushiris & poké sauce  
 Kr. 135



# 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 velkomstgave.



**STICKS | N | SUSHI**

DENMARK | GERMANY | ENGLAND | SCOTLAND



Info om allergener  
& specialmenyer

*sticksnsushi.dk*