

BOTTOMLESS LUNCH

*Hver lørdag
på Tivoli Hotel*



BOTTOMLESS LUNCH MED DRIKKEVARER

KR. 599 PR. PERSON

Kampai

Drikkevarer ad libitum i 90 minutter. Vi beder blot om, at første bestilling placeres inden for 15 minutter efter din ankomst.

SHOJITO

Japansk Shochu med frisk mynte & citrus.

Fås i flere varianter: Rabarber, hindbær, agurk eller ingefær

ELDERFLOWER SPIRTZ

Japansk Sake & St. Germain hyldeblomst toppet med økologisk Spumante

NV SPUMANTE BRUT, ROCCA DEI FORTI, VENETO, ITALIEN

Tør økologisk Spumante med små bobler, der giver friskhed og elegance.

Noter af blomster, citrus & grønne æbler

BLAND DIN EGEN BELLINI, ROSSINI ELLER MIMOSA

Vi leverer smagen og du blander som du bedst kan li' det

— Lidt Ekstra Forkælelse —

BRUT CHAMPAGNE, BARON ALBERT, LA PARTICULIERE, FRANKRIG

Ren og elegant Champagne med en forførende duft af citrus og grønne æbler. Små fine bobler og frisk frugt. Abrikos, æble og citrus er de primære noter. (Kr. 149 pr. person)

KIRIN ICHIBAN ELLER KIRIN ICHIBAN FREE

Flaske 33cl

RIESLING, TROCKEN, STEFAN BIETIGHÖFER, PFALZ, TYSKLAND

Saftig, lækende og frugtig med stor renhed og aroma. Noter af pære, hvide blomster, stenfrugt & lime

KAORI BLANCO, BODEGAS ONTAÑÓN, RIOJA, SPANIEN

Elegant og unik, noter af blomster, citrus og mere tropiskpræget vinfrugt. Sluttes med grapefrugt, vanilje & peber

KAORI RIOJA TINTO, BODEGAS ONTAÑÓN, RIOJA, SPANIEN

Elegant profil med smukke blomsternoter, en silkeblød fornemmelse og mineralske nuancer

VIRGIN SHOJITO

Frisk mynte & citrus rørt med knust is, fås i flere varianter:

Rabarber, hindbær, agurk eller ingefær

DET MED SMÅT

Første drink skal bestilles senest 15 minutter fra din booking. God timing er også en del af oplevelsen. Nyd med måde – ét glas ad gangen. Menuen skal bestilles af hele bordet. Det er en fælles fornøjelse. Vegansk menu og glutenfri muligheder findes. Prisen er pr. person; drikkevarer må ikke deles. Sticks'n'Sushi følger reglerne for ansvarligt alkoholforbrug. Vi tjekker ID og stopper servering, hvis en gæst virker beruset.

MENU

Til bordet

EDAMAME BØNNER

Spicy miso & sesam

KARAAGE

Kylling, pickled rødøl & wasabi caesar

KANI KOROKKE

Croquettes med krabbe & wasabi caesar

TUN TATAR HAPSER

Tun, avocado, sesam, miso, yuzu og forårsløg
på sprøde fladbrød

BEEF TATAKI

Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg,
jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu

LAKS I RISPAPIR

Soyagravad laks, pickled rødøl, avocado,
agurk & koriander serveret med goma

Tilføj **SASHIMI MIX** Laks, yellowfin tun
og hiramasa. Kr. 179.

Tilføj **ROSSINI BLACK LABEL CAVIAR**

(10g) Kr. 205

Vælg imellem

En Maki [8 stk] eller en Kaos & Kærlighed pr. person.

SPICY TUNA

Tun, agurk, spicy sauce,
masago, kataifi & karse

MAMMA MIA

Avocado, sesam,
agurk & purløg

PINK ALASKA

Laks, avocado,
cream cheese &
stenbiderrogn

KAOS & KÆRLIGHED

Laks
avocado
sukkerærter
edamame
pickled rødøl
sushiris
& poké sauce

NANBAN

Kylling, avocado,
kataifi, koriander &
spicy yuzu-kosho

SHAKE AÏOLI

Sukkerærter, avocado,
miso aioli & agurk top-
pet med flammegrillet
laks & ørredrogn

EBI PANKO

Tempuraje & spicy
sauce toppet med
avocado

Nigiri

[Vælg én, serveres som 2 stk.]

MAGURO Yellowfin tun | **SHAKE** Laks | **ABOKADO** avocado, yuzu-kosho & sesam

Sticks

[Vælg én, serveres som 2 stk.]

SHAKE TERIYAKI

Laks, teriyaki
& forårsløg

TSUKUNE

Kyllingekødboller
& teriyaki

CHIIZU MAKI

Emmentaler
& bacon

BUTA YAKI

Frilandsgris &
yuzu-miso

MOMO NANBAN

Friterede kyllingeoverlår, sursød
dashimarinade, miso aioli, løg & daikonskud

Tilføj **WAGYU YAKI**

Japansk Wagyu fra Kyushu [2stk] Kr. 350

Tilføj **GINDARA NO MISO**

Misomarineret black cod [2stk] Kr. 146

Dessert

MANGO

Ris i kokoscreme, passionsfrugt coulis med frisk mango & basilikumfrø

VEGANSK MENU

Til bordet

EDAMAME BØNNER

Spicy miso & sesam

BLOMKÅL

Med sort trøffel-goma

OKAZU

Kimchi. Fermenteret kål med chili

Poteto Sarada. Japansk kartoffelsalat med agurk, rødløg, gulerod, karse & sprød kartoffel

Tangsalat. Tang, kinaradise, sukkerærter, agurk & sesam dressing

BIMI TEMPURA

Broccolini tempura med daikon oroshi i shiitake-tentsuyusauce

GRILLED AVOCADO

Avocado, sesamolie, supreme soya & soya sesam

GRØN TATAR HAPSER

Grillet broccolimarv, ingefær, yuzu, avocado & koriander på sprøde fladbrød

Vælg imellem

MAKI [8 stk.] pr. person

GARDEN ROLL

Grillet Sød kartoffel, avocado, pickled rødløg, sukkerærter, ingefær, purløg, chili & tsume soya

RICE PAPER KINOKO

Trøffel confiteret Portobello, pickled rødløg, avocado, agurk og koriander – serveres med goma

RED'N'GREEN

Grillet rød peber, avocado, agurk, yuzu kosho, shiso & tsume soya

MAMMA MIA

Avocado, sesam, agurk & purløg

Nigiri

[Vælg én, serveres som 2 stk.]

ABOKADO Avocado, yuzu-kosho & sesam | **KINOKO** Portobello
NASU ABURI Flammegrillet aubergine, yuzu-miso & kizami wasabi

Sticks

[Vælg én, serveres som 2 stk.]

IMO YAKI

Sød kartoffel, koriander & teriyaki

SHISHITO YAKI

Padron peber, spicy gochujang, tsume & limesauce

ERINGI YAKI

Kejserhat & miso kryddersauce

Dessert

MANGO

Ris i kokoscreme, passionsfrugt coulis med frisk mango & basilikumfrø