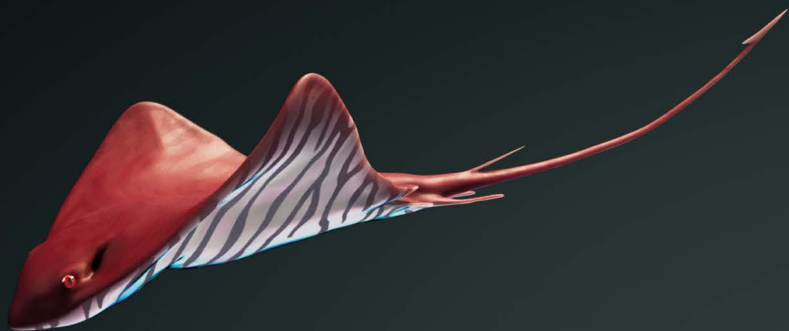
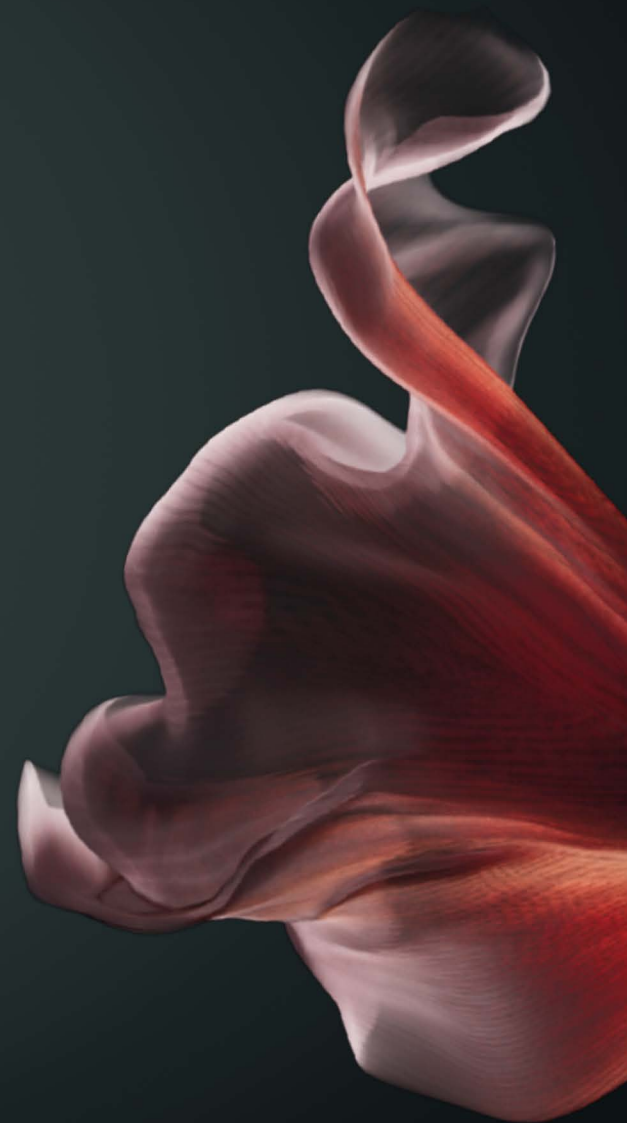




SELSKABSMENUER

Nyd vores menuer sammensat med alt det bedste fra vores køkken.
Vælg jeres favoritmenu, som vil blive serveret på smukke fade 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, jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu

BROCCOLI. Grillet med suveræn soya & spicy goma

MAKI – 2 af hver per person

CEVICHE. Pickled rødløg, avocado & agurk toppet med kammusling & 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

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

Pris per person. Kr. 450

LIDT EKSTRA FORKÆLELSE – Chōjō vin menu Kr. 385 (inkl. vand, kaffe/the)



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-tamarinineret 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

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

Pris per person. Kr. 549

LIDT EKSTRA FORKÆLELSE – Yuuga vin menu Kr. 449 (inkl. vand, kaffe/the)



PRIVATE JET

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

STARTERS

EDAMAME. Grillede bønner med suveræn soya & soya sesam

ROBUSUTA KOROKKE. Croquettes med hummer toppet med tomatpulver, miso aioli & shiso

HUMMERBISQUE. Hummer & dashi suppe med creme fraiche & purløg

SHAKE TATAKI. Laks, kinaradise, kizami wasabi & ponzu

TUN TATAR HAPSER. Tun, avocado, sesam, miso, yuzu & forårsløg på sprøde fladbrød

HOTATE CEVICHE. Kammuslinger, lime, miso, chili, koriander, rødløg & selleri

MAKI

WAGYU TEMAKI. Sprød nori, sushi ris, japansk wagyu tatar fra Kyushu & Rossini Black Label Caviar [10 gr]

AKA EBI. Argentinsk rød reje, spicy gochujang, avocado, sukkerærter, miso aioli & ørredrogn

BLACK COD. Grillet black cod med sprøde rodfrugtchips & pickled rødløg

SOFTSHELL. Sprød softshell krabbe med masago & spicy sauce

STICKS – 1 af hver per person

WAGYU YAKI. Japansk wagyu fra Kyushu

DESSERT – 1 per person

YUZU. Mørdej med yuzu curd & yuzu marengs

Pris per person. Kr. 775

LIDT EKSTRA FORKÆLELSE – Yuuga vin menu Kr. 449 (inkl. vand, kaffe/the)



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