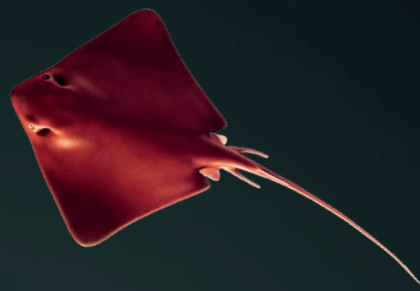




SELSKABSMENUER

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.

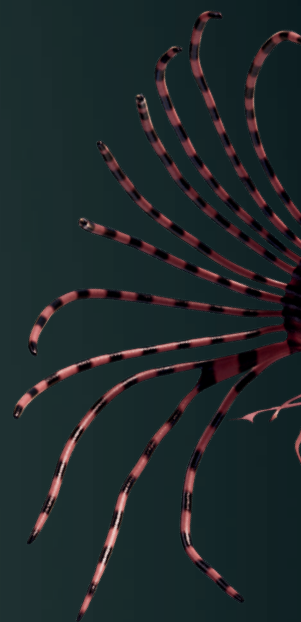


FØRST PÅ DAGSORDENEN

Vælg en menu til jeres selskab

NÆSTE SKRIDT

Vælg drikkevarerne



PERFECT DAY

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

STARTERS – serveres til hele bordet

EDAMAME. Bønner med havsalt & citron

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

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

RISPAPIR. Soyagravad laks, pickled rødløg, avocado,
agurk & koriander serveret med goma

NIGIRI – 1 stk. af hver pr. person

SHAKE YAKI. Flammegrillet laks

ABOKADO. Avocado med yuzu kosho & sesam

MAKI – 4 stk. af hver pr. person

CRISPY EBI. Tempurareje, avocado, spicy sauce & tsume soya

SPICY TUNA. Tun, agurk, chili, spicy sauce, masago, kataifi & karse

STICKS – én af hver pr. person

TSUKUNE. Kyllingekødboller & teriyaki

BUTA YAKI. Frilandsgris & yuzu miso

SHAKE TERIYAKI. Laks & teriyaki

PR. PERSON 375 KR.



Billedet viser en menu til to personer

SET FOR SUCCESS

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

STARTERS – serveres til hele bordet

BROCCOLI. Grillet med suveræn soya & spicy goma

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

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

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

MAKI – 2 stk. af hver pr. person

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

STICKS – én af hver pr. person

AKA EBI. Reje, spicy gochujang & hvidløgssmør

TSUKUNE CHILI. Kyllingekødboller, chillidip, teriyaki & forårsløg

GYU KATZU. Friteret oksemørbrad med okonomiyakisauce, japansk mayo & daikonskud

PR. PERSON 435 KR.



Billedet viser en menu til to personer

AS GOOD AS IT GETS

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

STARTERS – serveres til hele bordet

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-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

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

TEMAKI – at dele

TEMAKI SETTO. Wagyutatar, hummer, kataifi, karse, soyasesam, avocado, ørredrogn, samt sushiris og sprød nori

MAKI – 2 stk. af hver pr. person

EBI PANKO. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado

NEW YORK SUBWAY. Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med laks & hvidløg

STICKS – én af hver pr. person

GINDARA NO MISO. Black cod & miso

HOTATE BACON. Kammuslinger i bacon & miso kryddersmør

PR. PERSON 525 KR.



Billedet viser en menu til to personer

DET ENDER SØDT

Alle fire desserter til deling. 355 Kr.



MATCHA

Mørk chokoladefondant med flydende matchakerne, vaniljeis og matcha cookie crumble. 109 Kr.



SAKURA

Kirsebær- & umeshukompot, mørk chokolade, vaniljeis, amber cookie, kirsebærskum & shisoblade 105 Kr.



GOMA

Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble. 89 Kr.

MINI GOMA. Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble. 30 Kr.



MANGO

Ris i kokoscreme, mangosorbet og passionsfrugt coulis med basilikumfrø. 95 Kr.

MINI MANGO. Ris i kokoscreme, mangosorbet og passionsfrugt coulis med basilikumfrø. 30 Kr.

MANGLER DER EN FAVORIT? SÅ LAD DEN FÅ EN PLADS VED BORDET

Har du mere lyst til Black Cod? Betal blot prisforskellen.

- Bestilles af hele selskabet

HOUSE ROLLS

Wagyu. Wagyutatar med kizami wasabi
& sprød kataifi

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

Black Cod. Grillet black cod med sprøde
jordkokkechips & pickled rødløg

Red'n'Green. Grillet rød peber, avocado, agurk,
yuzu kosho, shiso & tsume soya

Soft Shell. Softshellkrabbe med masago
& spicy sauce

Lobster Abokado. Hummer, avocado, agurk,
sesam, purløg & koriander

GINDARA NO MISO

Black cod & miso

WAGYU YAKI

Japansk Wagyu stick fra Kyushu

SASHIMI DELUXE

– vi anbefaler én pr. tre til fire gæster

Laks, yellowfin tun og yellowtail kingfish, hummer
daikonrulle, hiramasa ceviche og tamago ikura

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

VÆLG DRIKKEVARER

VELKOMSTDRINK

Yuzu Zoo eller Elderflower Spritz. 125 Kr.

ALKOHOL-FRI COCKTAIL

Mori Hikari. 79 Kr.

SIGNATUR COCKTAIL UPGRADERING

Pris på forespørgsel

KIRIN ICHIBAN

Flaske. 59 Kr.

CABERNET SAUVIGNON/MERLOT

Pris per glas 89 Kr.

TE ELLER STEMPELKAFFE

Stempelkaffe. 30 Kr.

Genmaicha Green, kande. 49 Kr.

VAND

Fås med og uden brus.

Pris pr. person 25 Kr.

Forkæl jer selv

ICHI – DRIKKEMENU

Husets vin, øl, sodavand, vand samt te
eller stempelkaffe. Pris pr. person 399 Kr.

NI – EKSKLUSIV DRIKKEMENU

Velkomstdrink, husets vin, øl, sodavand,
vand samt te eller stempelkaffe.
Pris pr. person 499 Kr.

FRI BAR – VED LEJE AF RESTAURANT

Øl, husets vin, sjusser (ekskl. premiumspiritus
og cocktails), sodavand, vand samt te eller
stempelkaffe. Pris pr. person 599 Kr.

PREMIUM SAKEOplevelse

Vælg jeres sake, og lad os servere den
på traditionel vis.

Pris på forespørgsel

DOMO ARIGATO – NOGET AT AFSLUTTE MÅLTIDET MED

Vælg mellem sake, japansk whisky,
Negroni eller Espresso Martini.

Pris på forespørgsel

HVIS I VIL GØRE LIDT EKSTRA UD AF DET



BRUG FOR EN DJ?

Vi kan arrangere en DJ i de fleste af vores restauranter i op til fire timer.

Pris på forespørgsel

EKSTRA OPLEVELSER

Japansk kalligraf

Sushi- og/eller cocktailmasterclass

Live food stations med sashimi eller maki

Pris på forespørgsel



SÆT JERES EGET PRÆG

Personlige menukort

Bordkort med navn

Mini Daruma til borddækningen

Pris på forespørgsel

**HVIS DU HAR SPØRGSMÅL,
ER DU VELKOMMEN TIL AT KONTAKTE OS**

+45 33 11 70 30
reservation@sushi.dk

*Vi oplyser altid gerne om allergener
– informer os blot, når du reserverer.*



STICKS | N | SUSHI

sticksnsushi.com