

MANGE TRADITIONER ÉT BORD

Festmenuer til selskaber

Gældende fra 23. November 2026



STICKS | N | SUSHI

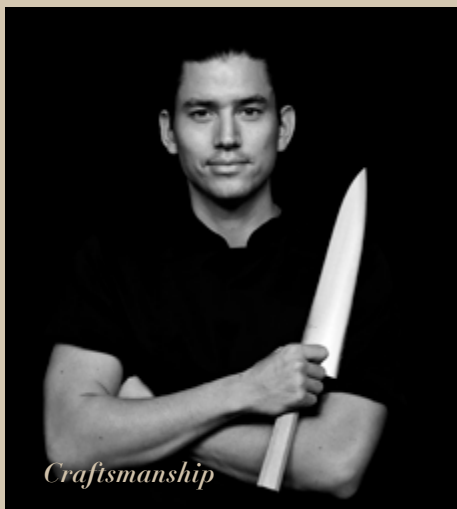


INDHOLD

I julestemning?	3
Julemenu	5
Perfect Day menu	6
Set for Success menu	7
As Good As It Gets menu	8
Greenkeeper menu	9
Plads til dessert?	10
Mangler der en favorit?	11
Lidt ud over det sædvanlige	12
Vores retter. Dine rammer	13
Private Dining	14
Ønsk dig en fisk	15



Japanese with a Nordic touch



Craftsmanship



Classic & creative sushi



*A sushi restaurant
– even for those
who don't like fish*



Made for sharing

I JULESTEMNING?

Fra små starters til at dele og smukt rullede maki til varme sticks direkte fra grillen. Vores julemenuer samler nogle af vores mest populære retter – sammensat til at dele omkring bordet.

Der er lidt til enhver smag og rigeligt at glæde sig til. Så hvad enten det er årets sidste teamfrokost, julefesten eller bare en god anledning til at samle flokken, kan vi sørge for maden.

I skal bare sørge for selskabet.

FESTLIGE GRUPPE MENUER

Vælg én menu til dit selskab

FESTLIG JULEMENU

FORRETTER – *Serveres til hele bordet*

EDAMAME. Grillede, suveræn soya & soyasesam

SOY CURED SHAKE. Laks marineret i soya & mirin med syltede rødløg & shiitake, toppet med misosennep, lime & dild

MAGURO CARPACCIO. Yellowfin tun, lys ponzu på hvid soya & yuzu, parmesan aioli, toszu gelé, ekstra jomfruolivenolie, shiso & daikonskud

SOFT SHELL CRAB KARAAGE. Sprød og krydret softshellkrabbe med wasabi caesar

NIGIRI – 2 *stk. per person*

WAGYU ABURI. Flammegrillet japansk wagyu med miso aioli, tsume & kizami wasabi

MAKI – 2 *stk. per person*

CEVICHE. Syltede rødløg, avocado & agurk, yellowtail kingfish, tigmælk & koriander

HELL'S KITCHEN. Tempurareje, avocado & spicy sauce, yellowfin tun & barbecue

EBI PANKO. Tempurareje & spicy sauce med avocado, tsume & sesam

SHAKE AÏOLI. Sukkerærter, avocado, miso aïoli & agurk, flammegrillet laks, soyasesam, purløg & sake-tamarimarineret ørredrogn

STICKS – *Én af hver pr. person*

AIGAMO TSUKUNE TRUFFLE. Grillet ande- og shiitakekødbolle med pancetta & trøffel-shismosmør

GINDARA NO MISO. BMisomarineret black cod

PRIS PR. PERSON 490 KR.



Billedet viser en menu for 2 personer

*Let us
take care of you
this Christmas*



Billedet viser en menu for 2 personer

PERFECT DAY

STARTERS – *Serveres til hele bordet*

EDAMAME. Havsalt & citron

EBI SANDO. Sprød sando med reje, trøffel, miso aioli, parmesan & purløg

TUN TATAR HAPSER. Yellowfin tun, avocado, soyasesam, yuzu miso og forårsløg på sprøde fladbrød

NIGIRI – *1 stk. af hver pr. person*

SHAKE YAKI. Flammegrillet laks med sanshopeber & tsume

ABOKADO. Avocado, yuzu koshō & soyasesam

MAKI – *4 stk. af hver pr. person*

SPICY TUNA. Yellowfin tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & karse

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

STICKS – *Én af hver pr. person*

MOMO KARAAGE. Kylling karaage, wasabi caesar & daikonskud

TSUKUNE. Kyllingekødboller & teriyaki

SHAKE TERIYAKI. Laks, teriyaki & forårsløg

PRIS PR. PERSON 375 KR.

SET FOR SUCCESS

STARTERS – Serveres til hele bordet

BROCCOLI. Grillet, med suveræn soya, soyasesam og serveret med goma

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

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

BEEF TATAKI. Flammegrillet oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffel ponzu

MAKI – 2 stk. af hver pr. person

EBI PANKO. Tempurareje & spicy sauce med avocado, tsume & sesam

HELL'S KITCHEN. Tempurareje, avocado & spicy sauce, yellowfin tun & barbecue

PINK ALASKA. Laks, avocado, flødeost & umeboshi sesam

NANBAN. Kylling, avocado, soyasesam, tsume, yuzu koshō, kataifi & koriander

STICKS – Én af hver pr. person

AKA EBI. Reje, spicy gochujang & hvidløgssmør

TSUKUNE CHILI. Kyllingekødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg

GYU KATZU. Friteret oksemørbrad med okonomiyaki sauce, japansk mayonnaise & daikonskud

PRIS PR. PERSON 435 KR.



Billedet viser en menu for 2 personer



Billedet viser en menu til én person

GREENKEEPER

STARTERS – Serveres til hele bordet

EDAMAME. Spicy miso & sesam

TANGSALAT. Tang, daikon, sukkerærter, agurk, soyasesam & goma

BLOMKÅL. Friteret, med sort trøffelgoma & sesam

NIGIRI

ABOKADO. Avocado, yuzu koshō & soyasesam – *2 stk. af hver pr. person*

INARI. Tofu med ingefær, shiitake, karse & sesam – *1 stk. af hver pr. person*

MAKI – 4 stk. pr. person

RED'N'GREEN. Grillet rød peber, avocado, agurk, yuzu koshō, shiso, tsume & soyasesam

STICKS – Én af hver pr. person

ERINGI YAKI. Kejserhat & miso kryddersauce

IMO YAKI. Sød kartoffel, korianderskud, soyasesam & teriyaki

PRIS PR. PERSON 295 KR.

DET ENDER SØDT

Alle fire desserts til deling. 355 kr.

Ved selskaber på 15 personer eller derover skal maden forudbestilles



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.



MANGO

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



GOMA

Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble. 89 kr.

Mini desserts

Begge desserts. 60 kr.

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

MINI GOMA. Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble

– OPGRADER DINE MENUER –

MANGLER DER EN FAVORIT?

Har du mere lyst til Black Cod? Betalt blot prisforskellen

Bestilles af hele selskabet

HOUSE ROLLS

Wagyu. Wagyu tatar med kizami wasabi, tsume & sprød kataifi

Aka Ebi. Spicy gochujang reje, avocado, sukkerærter, miso aioli & sake-tamarinarineret ørredrogn

Black Cod. Misomarineret black cod med sprøde jordskokkechips, syltede rødløg, tsume & forårsløg

Spicy Beef. Flammegrillet oksemørbrad, agurk, sukkerærter, syltede rødløg, grøn chili, spicy sauce, crunchy chili & forårsløg

Soft Shell. Soft shell krabbe, masago, purløg, spicy sauce & tsume

Lobster Abokado. Hummer med yuzu mayonnaise, avocado, agurk, sesam, purløg & koriander

STICKS

Gindara No Miso. Misomarineret black cod

Wagyu Yaki. Japansk Wagyu stick fra Kyushu

Festlig Special. Grillet ande- og shiitakekødbolle med pancetta & trøffel-shismosmør

SASHIMI DELUXE

– Vi anbefaler én pr. tre til fire gæster

Laks, yellowfin tun, yellowtail kingfish, hummer-daikonrulle, tamago ikura & shake ceviche

Kampai

VELKOMSTDRINK

Yuzu Zoo eller Elderflower Spritz. 125 kr.

ALCOHOL-FRI COCKTAIL

Mori Hikari. 79 kr.

SIGNATURE COCKTAIL UPGRADERING

Pris på forespørgsel

ASAHI

Flaske. 59 kr.

VIN PÅ GLAS

Chardonnay. 89 kr.

Cabernet Sauvignon/Merlot. 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 - EKSKLUSIV DRIKKEMENU

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

NI - FESTLIG ALL INCLUSIVE DRIKKEMENU

Bobler eller festlige cocktails ved ankomst, Husets vin, øl, sodavand, vand samt te eller stempelkaffe
Pris pr. person 499 kr.

PPREMIUM 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

CAVIAR

Rossini Black Label [10 g] 205 kr.

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 2.5 timer

Pris på forespørgsel



EXPERIENTIAL ADD-ONS

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

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 22 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

ØNSK DIG EN FISK

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.



*LAD OS TAGE OS
AF DIG DENNE JUL*

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