

GLUTENFREI

WIE TAUCHST DU IN  
UNSERE WELT EIN?

LOS GEHT'S

---

STELL DIR  
DEIN MENÜ  
SELBST  
ZUSAMMEN  
ODER WÄHLE  
EINES UNSERER  
MENÜS.

---

FERTIG



**KLARE SACHE.**

Wenn wir versuchen, dich zu verführen – mit Stäbchen, Sushi, Sashimi, Suppe und Salaten – kann es passieren, dass du und dein Appetit beim Blick in unsere Karte kurz den Überblick verlierst.

Aber keine Sorge:

Zugegeben, die Entscheidung fällt nicht leicht. Doch genau das ist vielleicht das beste Zeichen auf das, was du erwarten kannst.

Und ehrlich gesagt: Es ist einfacher, als du denkst.

Frag dich einfach: Möchte ich ein festes Menü oder lieber à la carte essen?

Die Menüs findest du ganz hinten in der Karte. À la carte steht vorne.

Oder gib dein Vertrauen an unser Team und lass wissen: „Überrasch mich“

Wie auch immer du dich entscheidest, aber am Ende wird es wohl so sein:

Du bist zuerst unsicher und am Schluss völlig begeistert.

---

## À LA CARTE



### TUNA TARTARE BITES

Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebeln,  
Sesam & Yuzu-Miso auf knusprigem  
Lotuschips € 14.50

### SHAKE TATAKI

Lachs, Sake-Tamari mariniertes  
Forellenrogen, Daikon, Miso,  
Ponzu & Daikon Kresse € 13.50



### LOBSTER & IKURA TEMAKI

Hummer, Yuzu Mayonnaise & Sake-Tamari mariniertes  
Forellenrogen mit Reis auf knusprigem Nori € 12.50



**HIRAMASA CEVICHE**

Hiramasa, Limetten-Korianderdressing,  
Yuzu Miso, rote Zwiebeln, grüner Chili,  
knusprigen Kartoffeln und Koriander  
€ 13.40



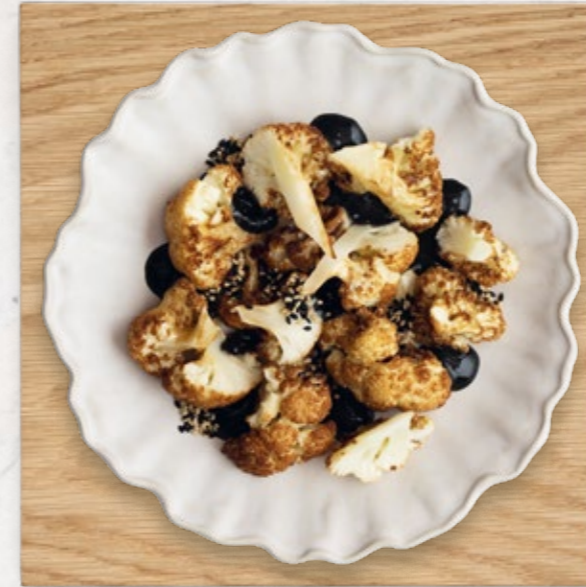
**COME FOR A SWIM**

**Beef Tataki.** Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinamburchips, Shiitake & Trüffel Ponzu  
**Cauliflower.** Blumenkohl mit Trüffel Goma  
**Rice Paper.** Soja-Graved-Lachs, eingelegte rote Zwiebeln, Avocado, Gurken und Koriander, serviert mit Goma  
**Hiramasa Kataifi.** Hiramasa, knusprigen Kartoffeln, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu  
**Shake Tataki.** Lachs, Sake-Tamari marinierter Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse  
**Tuna Tartare.** Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebeln, Sesam & Yuzu-Miso mit knusprigem Lotuschips  
€ 50



*"Meine Wurzeln liegen in den Küchen von Sticks'n'Sushi. Früh habe ich gelernt, die Kunst von perfektem Reis und fein abgestimmter Miso- und Suppe zu schätzen. Präzision und Konsistenz sind die Grundpfeiler unserer Arbeit, denn wer die einfachen, grundlegenden Elemente beherrscht, schafft das Fundament für alles Weitere."*

—Chef Sune



**CAULIFLOWER**  
Blumenkohl mit Trüffel Goma. Vegan | € 7.40



**BROCCOLI**  
Gegrillter Broccoli mit spicy Goma. Vegan | € 7.20



**EDAMAME BEANS** | Vegan  
Spicy Miso & Sesam € 6.50. Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam € 6.50. Meersalz & Zitrone € 6.50



**HIRAMASA KATAIFI**  
Hiramasa, knusprigen Kartoffeln, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu € 16.20



**HIRAMASA KAMA**

Delikatessenstück vom Hiramasa mit Meersalz und Limette, dazu gibt es Reis und Miso Suppe [Limitiert verfügbar]  
€ 27



**MISO SOUP**

Miso, Tofu, Frühlingszwiebeln & Wakame.  
Vegan | € 3.80



**SEAWEED SALAD**

Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurken & Sesam  
Vegan | € 7.20



**RICE PAPER SHAKE**

Soja-Graved-Lachs, eingelegte rote Zwiebeln, Avocado, Gurken und Koriander, serviert mit Goma  
€ 12



**WAGYU BITES**

Wagyu Tatar mit Shiso und Frühlingszwiebeln auf Lotuschips € 22.50



**BEEF TATAKI**

Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinamburchips, Shiitake & Trüffel Ponzu € 15.80



**CAVIAR**

Imperial Selection [10 g]  
€ 27

## SASHIMI



**MAGURO**  
Yellowfin Thunfisch € 15



**SHAKE**  
Lachs € 12



**HIRAMASA**  
Hiramasa Kingfisch € 16



**SASHIMI DELUXE**  
Lachs, Yellowfin Thunfisch und  
Hiramasa Kingfisch. Schneekrabben-  
Daikon-Rolle, Hiramasa Ceviche und  
Tamago Ikura € 43

## NIGIRI

### KINOKO

Portobello Pilze &  
Limetten Meersalz | Vegan  
€ 2.80 / 2 Stk € 5.40

### HIRAMASA

Hiramasa Kingfisch  
€ 4.40 / 2 Stk € 8.60

### NASU ABURI

Gegrillte Aubergine &  
Yuzu-Miso | Vegan  
€ 3 / 2 Stk € 5.80

### AKA PIMAN

Gegrillter Spitzpaprika  
& Yuzu-Kosho | Vegan  
€ 2.80 / 2 Stk € 5.40

### HIRAMASA YAKI

Geflämmt Hiramasa  
Kingfisch  
€ 4.50 / 2 Stk € 8.80

### SHAKE NEW YORK

Lachs mit Knoblauch  
€ 3.30 / 2 Stk € 6.40



### TAMAGO

Omelette  
€ 2.90 / 2 Stk € 5.60

### EBI

Garnele  
€ 3.80 / 2 Stk € 7.40

### ABOKADO

Avocado, Yuzu-Kosho  
& Sesam | Vegan  
€ 2.80 / 2 Stk € 5.40

### MAGURO

Yellowfin Thunfisch  
€ 4.20 / 2 Stk € 8.20

### SHAKE

Lachs  
€ 3.20 / 2 Stk € 6.20

### SHAKE YAKI

Geflämmt Lachs  
€ 3.30 / 2 Stk € 6.40

### KYOTO NON-STOP

Nigiri. Portobello Pilz, gegrillter Spitzpaprika,  
gegrillte Aubergine und Avocado  
Vegan | € 15



### TOKYO NON-STOP

Nigiri. Geflämmt Lachs, Avocado, Yellowfin  
Thunfisch und geflämmt Hiramasa, alle mit  
Imperial Selection Caviar [10 gr]  
€ 35

### TEMAKI SETTO

Wagyu Tartar, knusprigen Kartoffeln, Kresse, Soja Sesam, Avocado, in Sake-Tamari marinierter Forellenrogen, Hummer & Yuzu mit Sushireis und knusprigem Nori € 45

Temaki bedeutet Handrolle.  
Kreiere deine eigenen kleinen Häppchen



### VERWÖHN DICH

Imperial Selection Caviar [10 g] € 27

Turtle Red Sake [15%]. Kräftiger Junmai Daiginjo mit Aromen von Mandarine, Erdbeeren und Sendelholz. Flasche 72 cl € 71 / Glas 10 cl € 11

## MAKI

### HOUSE ROLLS | 4 Stück von jeder Rolle

**Wagyu.** Wagyu Tatar & knusprigen Kartoffeln € 18.50

**Aka Ebi.** Argentinische rote Garnelen, scharfes Gochujang, Avocado, Zuckerschoten, Miso Aioli & Forellenrogen € 15

**Black Cod.** Gegrillter Miso Black Cod mit Wurzelgemüse Chips & marinierten roten Zwiebeln € 17.50

**Red'n'Green.** Gegrillte Spitzpaprika, Avocado, Gurken, Yuzu-Kosho, Shiso & Tsume Soja. Vegan | € 11

**Soft Shell.** Softshell Krabbe mit Masago & scharfe Sauce € 15

**Lobster Abokado.** Hummer & Yuzu, Avocado, Gurken, Soja Sesam, Schnittlauch & Koriander € 15



### FULL HOUSE | Menu

Alle 6 House Rolls € 85

**URAMAKI** | 8 Stück von jeder Rolle



**NANBAN**

Hähnchen, Avocado,  
knusprigen Kartoffeln, Koriander  
& scharfe Yuzu-Kosho € 13



**CALIFORNIA**

Garnelen, Avocado,  
Gurken & Miso Aioli  
€ 12



**MAMMA MIA**

Avocado, Gurken,  
Sesam & Schnittlauch  
Vegan | € 10



**PINK ALASKA**

Lachs, Avocado, Frischkäse  
& Lumpfischrogen € 12



**SPICY TUNA**

Thunfisch, Gurken, scharfe  
Sauce, Masago, knusprigen  
Kartoffeln & Kresse € 12

**KABURIMAKI** | 8 Stück von jeder Rolle



**NEW YORK SUBWAY**

Garnelen, Gurken,  
Avocado, scharfe Sauce,  
Lachs & Knoblauch € 17



**EBI PANKO**

Garnelen, Gurken,  
scharfe Sauce &  
Avocado € 17



**HELL'S KITCHEN**

Garnelen, Gurken, Avocado,  
scharfe Sauce, Thunfisch &  
Barbecue-Sauce € 18



**SHAKE AÏOLI**

Zuckerschoten, Avocado,  
Gurken & Miso Aioli,  
geflämmtem Lachs &  
Forellenrogen € 17



**CEVICHE**

Rote Zwiebeln, Avocado  
& Gurken, Hiramasa,  
Limetten Marinade &  
Koriander € 17



**CHIRASHI MAKI**

Geflämmtter Fisch, scharfe  
Sauce, Zuckerschoten,  
Ingwer, Chili & marinierte rote  
Zwiebeln € 11

**MAKI MAKI** | Menu

Kaburimaki, Ceviche, Hell's Kitchen, Ebi Panko und Shake Aioli  
8 Stück von jeder Rolle € 64

**MINI MAKI MAKI**

4 Stück von jeder Rolle € 32



*Wir informieren euch gerne über Allergene. Bitte fragt eure Bedienung*

## STICKS

### AIGAMO TSUKUNE

Gegrilltes Entenfleischbällchen  
mit Eigelb in Supreme Soja  
€ 7 / 2 Stk € 13.60

### SHISHITO YAKI

Padron Paprika,  
scharfes Gochujang,  
Tsume &  
Limettensauce  
Vegan | € 4 /  
2 Stk € 7.60

**IMO YAKI**  
Süßkartoffel,  
Koriander &  
Teriyaki  
Vegan | € 3.20 /  
2 Stk € 6

**ERINGI YAKI**  
Kräutersaitlinge &  
Misokräutersauce  
Vegan | € 3.50 /  
2 Stk € 6.60

**MOMO NANBAN**  
Gebackene  
Hähnchenschenkel,  
Dashi-Marinade,  
Miso Aioli, Zwiebeln  
& Kresse  
€ 5 /  
2 Stk € 9.60

**SHÖYU TEBASAKI**  
Hähnchenflügel  
mariniert mit  
Knoblauch, Ingwer,  
Soja, Mirin & Soja  
Sesam  
€ 4.60 /  
2 Stk € 8.80

**TSUKUNE**  
Hähnchenfleisch-  
bällchen &  
Teriyaki  
€ 4 /  
2 Stk € 7.60

**TSUKUNE CHILI**  
Hähnchenfleisch-  
bällchen, Chili  
Dip, Teriyaki &  
Frühlingszwiebeln  
€ 4.40 /  
2 Stk € 8.40

**RAMU NIKU**  
Lammfleisch,  
Frühlingszwiebeln,  
Yakinikusauce,  
Knoblauchbutter &  
Soja Sesam  
€ 5.30 /  
2 Stk € 10.20

**REIS.** Vegan | € 3.50  
Mit crunchy Chili, Teriyaki  
oder Chili Dip € 4



**SHAKE TERIYAKI**  
Lachs, Teriyaki &  
Frühlingszwiebeln  
€ 4 /  
2 Stk € 7.60

**GINDARA  
NO MISO**  
Black Cod  
& Miso  
€ 11 /  
2 Stk € 21.60

**AKA EBI**  
Garnelen, scharfes  
Gochujang und  
Knoblauchbutter  
€ 7.20 /  
2 Stk € 14

**HOTATE BACON**  
Jakobsmuscheln,  
Bacon &  
Misokräuter-  
butter  
€ 6.30 /  
2 Stk € 12.20

**YAKI YAGI**  
Ziegenkäse &  
luftgetrockneter  
Schinken  
€ 4.80 /  
2 Stk € 9.20

**CHIIZU MAKI**  
Emmentaler  
& Bacon  
€ 4.20 /  
2 Stk € 8

**BUTA YAKI**  
Schweinebauch  
& Yuzu-Miso  
€ 4.20 /  
2 Stk € 8

**IBERICO  
SECRETO**  
Miso mariniertes  
Iberico Schwein  
€ 8.80 /  
2 Stk € 17.20

**GYU HABU**  
Rinderfilet mit  
Miso-Kräuterbutter  
€ 9.50 /  
2 Stk € 18.60

**WAGYU YAKI**  
Unser japanisches Wagyu-Rindfleisch  
wird artgerecht auf der Hiramatsu Farm in  
der Präfektur Kagoshima, Kyushu, Japan,  
aufgezogen, wobei nur die besten Stücke  
von einem Kobe-Rindfleisch-Spezialisten  
ausgewählt werden  
€ 21 /  
2 Stk € 41.60

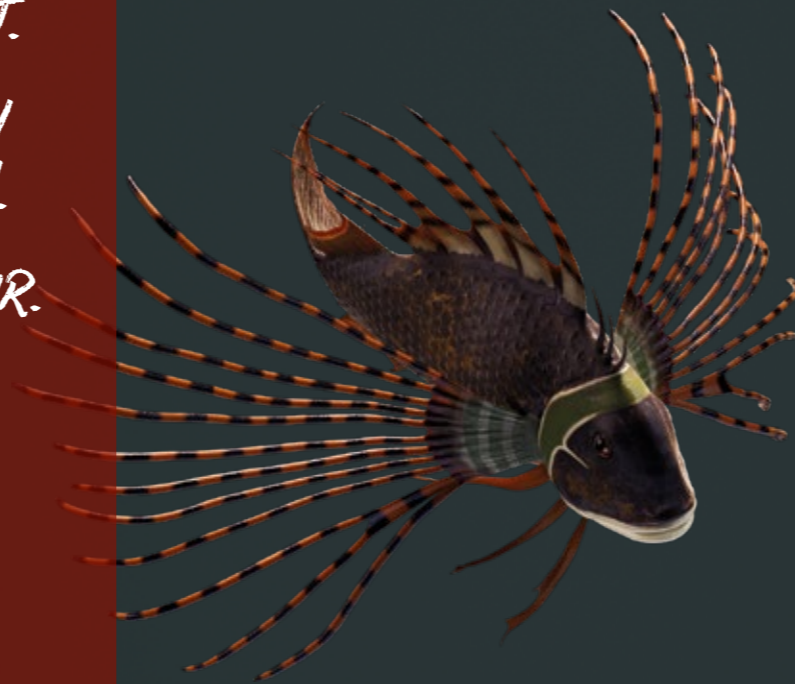
---

NOCH  
UNENTSCHLOSSEN?

KEIN PROBLEM.  
DAS TEAM IN DER  
KÜCHE HAT SCHON  
AN ALLES GEDACHT.

BESTELLE EINFACH  
EINE MENÜOPTION.  
ALLES KOMMT ZU DIR.

---



# MENUS



## AS GOOD AS IT GETS

Ab zwei Personen

**Edamame.** Gegrillte Sojabohnen mit Sesam

**Beef Tataki.** Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinamburchips, Shiitake & Trüffel Ponzu

**Cauliflower.** Blumenkohl mit Trüffel Goma

**Rice Paper.** Soja-Graved-Lachs, eingelegte rote Zwiebeln, Avocado, Gurken und Koriander, serviert mit Goma

**Tuna Tartare.** Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebeln, Sesam & Yuzu-Miso mit knusprigem Lotuschips

**Shake Tataki.** Lachs, Sake-Tamari mariniertes Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse

**Hiramasa Kataifi.** Hiramasa, knusprigen Kartoffeln, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu

**Temaki Setto.** Wagyu Tartar, knusprigen Kartoffeln, Kresse, Soja Sesam, Avocado, in Sake-Tamari mariniertes

Forellenrogen, Hummer & Yuzu mit Sushireis und knusprige Nori

**Ebi Panko.** Garnelen, Gurken & scharfe Sauce, garniert mit Avocado

**New York Subway.** Garnelen, Avocado, Gurken, scharfe Sauce, Lachs & Knoblauch

**Gindara No Miso.** Black Cod & Miso

**Hotate Bacon.** Jakobsmuscheln, Bacon & Misokräuterbutter

Preis pro Person € 70

**VERWÖHN DICH**  
Imperial Selection Caviar [10 g] € 27

Das Bild zeigt das Menü für zwei Personen  
Stücks'n'Sushi Hellerup | Kopenhagen

**SET FOR SUCCESS**

Ab zwei Personen

**Broccoli.** Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma

**Cauliflower.** Blumenkohl mit Trüffel Goma

**Shake Tataki.** Lachs, Sake-Tamari mariniertes Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse

**Beef Tataki.** Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinambur Chips, Shiitake & Trüffel Ponzu

**Ebi Panko.** Garnelen, Gurken, scharfe Sauce & Avocado

**Hell's Kitchen.** Garnelen, Gurken, Avocado, scharfe Sauce, Thunfisch & Barbecue-Sauce

**Pink Alaska.** Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

**Nanban.** Hähnchen, Avocado, knusprigen Kartoffeln, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho

**Aka Ebi.** Argentinische rote Garnelen, scharfes Gochujang und Knoblauchbutter

**Tsukune Chili.** Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

**Iberico Secreto.** Miso mariniertes Iberico Schwein mit Zitrone

Preis pro Person € 53

### PERFECT DAY

Ab zwei Personen

**Edamame.** Sojabohnen mit Meersalz und Zitrone

**Tuna Tartare Bites.** Thunfisch, Avocado,

Frühlingszwiebeln, Sesam & Yuzu-Miso auf knusprigem Lotuschips

**Cauliflower.** Blumenkohl mit Trüffel Goma

**Ricepaper.** Soja-Gravad-Lachs, eingelegte rote Zwiebeln, Avocado, Gurken und Koriander, serviert mit Goma

**Shake Yaki.** Geflämmt Lachs

**Abokado.** Avocado, Yuzu-Kosho & Sesam

**Pink Alaska.** Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

**Spicy Tuna.** Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce,

Masago, knusprigen Kartoffeln & Kresse

**Tsukune.** Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki

**Buta Yaki.** Schweinebauch & Yuzu-Miso

**Shake Teriyaki.** Lachs, Teriyaki &

Frühlingszwiebeln

Preis pro Person € 48



YUZU ZOO  
Cocktail € 12



#### GREENKEEPER

**Edamame.** Sojabohnen mit Meersalz und spicy Miso  
**Seaweed Salad.** Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurken & Sesam  
**Cauliflower.** Blumenkohl mit Trüffel Goma  
**Kinoko.** Portobello Pilze & Limetten Meersalz  
**Abokado.** Avocado, Yuzu-Kosho & Sesam  
**Nasu Aburi.** Gegrillte Aubergine & Yuzu-Miso  
**Red'n'Green.** Gegrillte Spitzpaprika, Avocado, Gurken, Yuzu-Kosho, Shiso & Tsume Soja  
**Eringi.** Kräutersaitlinge & Misokräutersauce  
**Imo Yaki.** Süßkartoffel, Koriander & Teriyaki  
 Vegan | € 29.50



#### SALMON & FRIENDS

**Rice Paper Shake.** Soja-Graved-Lachs, eingelegte rote Zwiebeln, Avocado, Gurken und Koriander, serviert mit Goma Shake. Lachs.  
**Ebi Panko.** Garnelen, Gurken, scharfe Sauce & Avocado  
**Spicy Tuna.** Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce, Masago, knusprigen Kartoffeln & Kresse  
**Pink Alaska.** Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen  
 € 27

*Wir informieren euch gerne über Allergene. Bitte fragt eure Bedienung*



#### MIXED EMOTIONS

**Edamame.** Sojabohnen mit Meersalz und Zitrone  
**Cauliflower.** Blumenkohl mit Trüffel Goma  
**Shake Tataki.** Lachs, Sake-Tamari mariniertes Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse Shake. Lachs  
**Maguro.** Yellowfin Thunfisch  
**Spicy Tuna.** Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce, Masago, knusprigen Kartoffeln & Kresse  
**Pink Alaska.** Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen  
**Chirashi.** Geflammter Fisch, scharfe Sauce, Zuckerschoten, Ingwer, Chili & marinierte rote Zwiebeln  
**Tsukune.** Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki  
**Shake Teriyaki.** Lachs, Teriyaki & Frühlingszwiebeln  
 € 36.80

*Sticks'n'Sushi Potsdamer Straße | Berlin*



**SAPPORO SILVER**  
[5%] Dose 65 cl. € 9.50

**ROBUST**

Edamame. Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam  
Cauliflower. Blumenkohl mit Trüffel Goma

Beef Tataki. Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingzwiebeln, Topinamburchips, Shiitake & Trüffel Ponzu

Aigamo Tsukune. Gegrilltes Entenfleischbällchen mit Eigelb in Supreme Soja

Shōyu Tebasaki. Hähnchenflügel mariniert mit Knoblauch, Ingwer, Soja & Mirin, getoppt mit Soja Sesam

Tsukune Chili. Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingzwiebel

Gyu Habu. Rinderfilet mit Miso-Kräuterbutter

€ 36.80





#### FOUR MEAL DRIVE

Shake Yaki. Geflämter Lachs. Ebi. Garnelen. Maguro. Thunfisch. Shake. Lachs  
 Chirashi. Geflämter Fisch, scharfe Sauce, Zuckerschoten, Ingwer, Chili & marinierte rote Zwiebeln  
 Hell's Kitchen. Garnelen, Gurken, Avocado, scharfe Sauce, Thunfisch & Barbecue-Sauce  
 Nanban. Hähnchen, Avokado, knusprigen Kartoffeln, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho  
 Shake Aioli. Zuckerschoten, Avocado, Gurken & Miso Aioli, geflämter Lachs & Forellenrogen  
 Spicy Tuna. Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce, Masago, knusprigen Kartoffeln & Kresse  
 Pink Alaska. Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen  
 Ebi Panko. Garnelen, Gurken, scharfe Sauce & Avocado  
 € 135

#### SAKE EMPFEHLUNG

Shiro White, Masumi, Nagano [12%]. Leichter Junmai Ginjo Sake, welcher sich geschmeidig und mild präsentiert, dazu ein fein fruchtiges Aroma. Flasche 72 cl € 48 / Glas 10 cl € 8.50

## SALATE



#### JUNGLE FISH

Gegrillter Lachs, Thunfisch & Garnelen, Rotkohl, Romana, Quinoa, gegrillter Brokkoli, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam mit Lotuschips & Miso Senf  
 € 21



#### GREEN GATE

Süßkartoffel, Blumenkohl, gegrillter Brokkoli & Pilze, Kohl, Romana, Quinoa, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam mit Wurzelgemüsechips & Goma Vegan | € 17.40



#### GREEN BIRD

Mariniertes Hähnchen mit Soja marinierten Eiern, Kohl, Romana, Quinoa, gegrillter Brokkoli, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam mit Hühnerhaut & Wasabi Caesar  
 € 19.40

## CHIRASHI



#### CHIRASHI DELUXE

Gegrillter Miso Black Cod, Tempura-Garnelen, Yellowfin Thunfisch, geflämter Lachs und Hummer mit Sushireis, Avocado, Tamago, Shiitake, Zuckerschoten, in Sake-Tamari mariniertem Forellenrogen, Shiso und Soja Sesam, serviert mit Tsume-Soja € 27



#### BEAUTIFUL MESS

Lachs, Avocado, Zuckerschoten, Edamame, Sushireis, marinierte rote Zwiebeln, Sesam & Poké Sauce € 14.50



## BIST DU EIN FLEISSIGER FISCHER?

Lade dir unsere Sticks'n'Sushi Loyalty-App herunter, sammle Punkte bei jeder Bestellung und sichere dir Belohnungen.

Die gesammelten Punkte kannst du beim nächsten Besuch oder bei einer Takeaway-Bestellung einlösen.

Melde dich noch heute an und hol dir deinen Willkommensgeschenk.



**STICKS | N | SUSHI**

DENMARK | GERMANY | ENGLAND | SCOTLAND



Scan die Informationen  
über Allergene und weitere  
Spezialmenüs.

*sticksnsushi.com*