



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.





ICHI BAN

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

STARTERS

EDAMAME BØNNER. Havsalt & citron

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

KARAAGE. Kylling, pickled rødløg & wasabi caesar

NIGIRI – 1 af hver per person

EBI. Reje

MAGURO. Yellowfin tun

ABOKADO. Avocado, yuzu-kosho & sesam

MAKI – 4 af hver per person

SPICY TUNA. Tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & urter

PINK ALASKA. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn

STICKS – 1 af hver per person

SHAKE TERIYAKI. Laks, teriyaki & forårsløg

TSUKUNE. Kyllingekødboller & teriyaki

DESSERT – 1 per person

GOMA. Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble

Pris per person. Kr. 425



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

GOMA. Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble

Pris per person. Kr. 450



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

GOMA. Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble

Pris per person. Kr. 549



STICKS MENU

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

STARTERS

EDAMAME BØNNER. Spicy miso & sesam

KARAAGE. Kylling, pickled rødløg & wasabi caesar

BROCCOLI. Grillet med suveræn soya & spicy goma

BEEF TATAKI. Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shitake og trøffelponzu

STICKS – 1 af hver per person

BUTA YAKI. Frilandsgris & yuzu-miso

TSUKUNE CHILI. Kyllingkødboller, chili dip, teriyaki & forårsløg

YAKI YAGI. Gedeost & lufttørret skinke

AIGAMO TSUKUNE. Grillet andekødbolle serveret med rå æggeblomme i suveræn soya

DESSERT – 1 per person

GOMA. Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble

Pris per person. Kr. 375

DET ENDER SØDT

Når du bestiller en af vores gruppemenuer, er der en lille dessert inkluderet.

Herudover har vi et udvalg af kaffe, te og after-dinner drinks, som kan bestilles separat i restauranten.





YASAI MENU

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

STARTERS

EDAMAME BØNNER. Spicy miso & sesam

BLOMKÅL. Med sort trøffel-goma

GRØN TATAR HAPSER. Grillet broccolimarv, ingefær, yuzu, avocado & koriander på sprøde fladbrød

NIGIRI – 1 af hver per person

INARI. Tofu med ingefær, shiitake & ørredrogn

AKA PIMAN. Grillet rød peberfrugt & yuzu-kosho

NASU ABURI. Flammegrillet aubergine toppet med yuzu-miso & kizami wasabi

MAKI – 4 stk per person

MAMMA MIA. Avocado, sesam, agurk & purløg

STICKS – 1 af hver per person

IMO YAKI. Sød kartoffel, koriander & teriyaki

SHISHITO YAKI. Padronpeber, spicy gochujang, tsume & limesauce

DESSERT – 1 per person

MANGO. Ris i kokoscreme, passionsfrugt coulis med frisk mango og basilikumfrø

Pris per person. Kr. 350



DET ENDER SØDT

Når du bestiller vores Yasai gruppemenu, er der en lille Mango dessert inkluderet.

Herudover har vi et udvalg af kaffe, te og after-dinner drinks, som kan bestilles separat i restauranten.



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