

GLUTENFREI

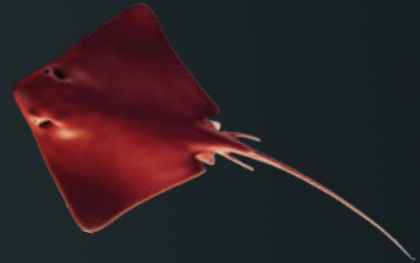
WIE TAUCHST DU IN
UNSERE WELT EIN?

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



HOTATE CEVICHE

Jakobsmuscheln, 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-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 Brokkoli 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

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




MISO SOUP

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



SEAWEED SALAD

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



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, Hotate 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

HOTATE YAKI

Geflämmt Jakobsmuschel
€ 4.60 / 2 Stk € 9



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 mariniertes 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, Jakobsmuschel,
Limetten Marinade &
Koriander € 17



CHIRASHI MAKI

Geflämmt Fische, 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



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



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

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

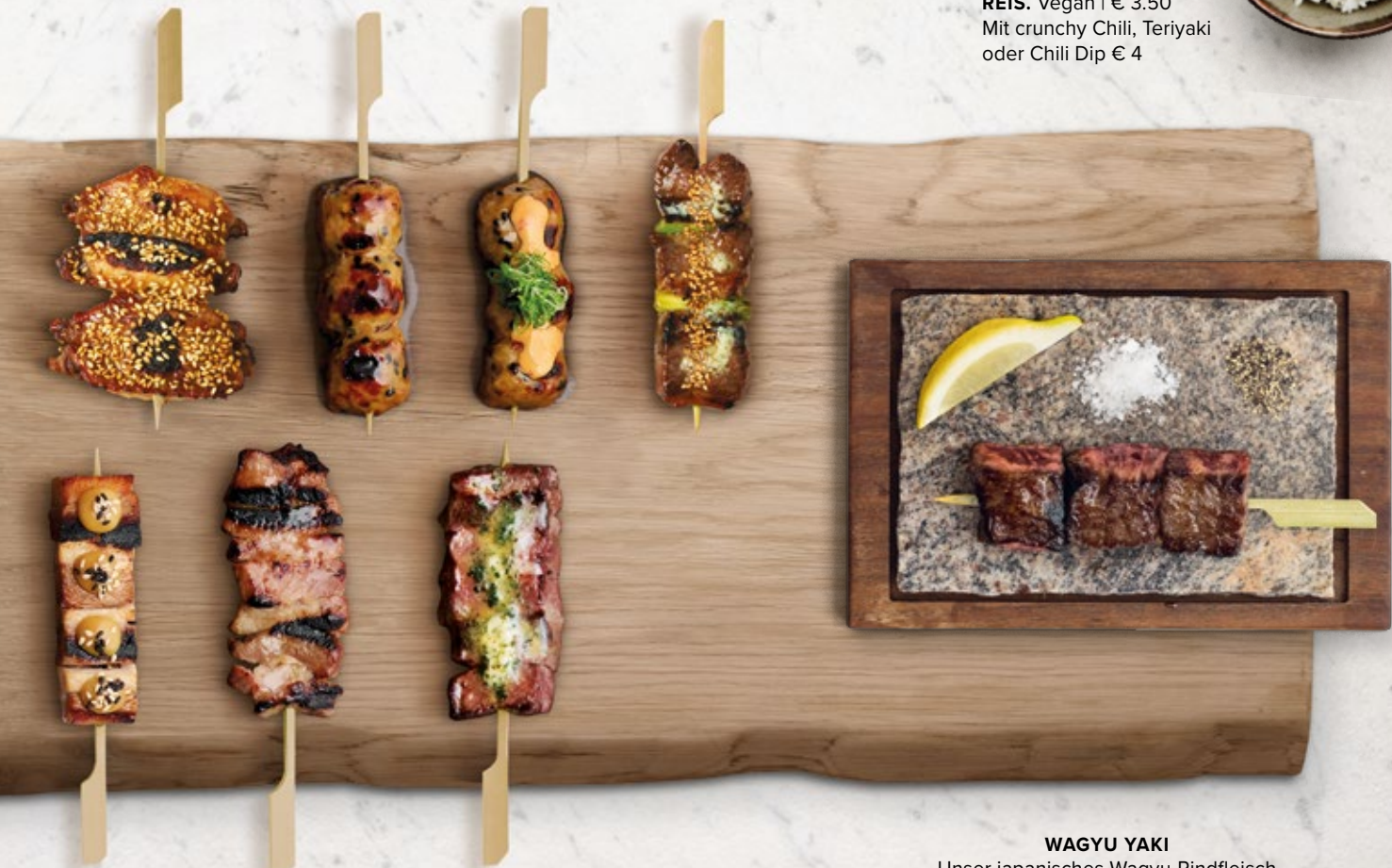
TSUKUNE CHILI

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

**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

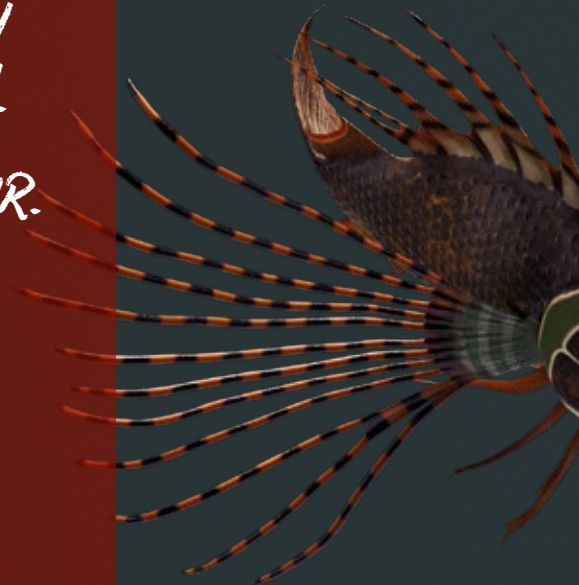
Unser japanisches Wagyu-Rindfleisch
wird artgerecht auf der Hiramatsu Farm in
der Präfektur Kagoshima, Kyushu, Japan,
aufgezogen, wobei nur die besten Stücke
von einem Kobe-Rindfleisch-Spezialisten
ausgewählt werden

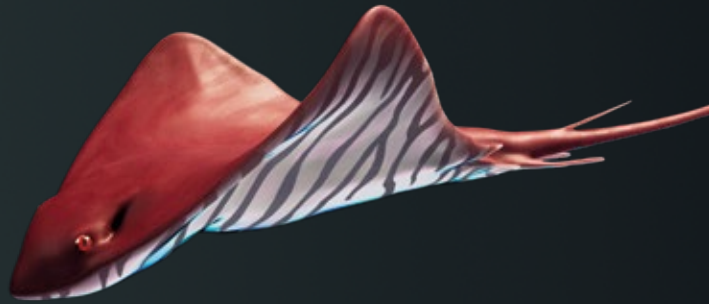
€ 21 /
2 Stk € 41.60

NOCH UNENTSCHLOSSEN?

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

BESTELLE EINFACH
EINE MENÜOPTION.
ALLES KOMMT ZU DIR.





MENUS



VERWÖHN DICH
Imperial Selection Caviar [10 g] € 27

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 marinierter 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 marinierter

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



*Das Bild zeigt das Menü für zwei Personen
Sticks'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





Das Bild zeigt das Menü für zwei Personen
Sticks'n'Sushi Kings Road | London

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

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



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, Frühlingszwiebeln, 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 & Frühlingszwiebel

Gyu Habu. Rinderfilet mit Miso-Kräuterbutter

€ 36.80





FOUR MEAL DRIVE

Shake Yaki. Geflämmt Lachs. Ebi. Garnelen. Maguro. Thunfisch. Shake. Lachs
Chirashi. Geflämmt Fisch, scharfe Sauce, Zuckerschoten, Ingwer, Chili & marinierte rote Zwiebeln
Hell's Kitchen. Garnelen, Gurken, Avocado, scharfe Sauce, Thunfisch & Barbecue-Sauce
Nanban. Hähnchen, Avocado, knusprigen Kartoffeln, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho
Shake Aioli. Zuckerschoten, Avocado, Gurken & Miso Aioli, geflämmt 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, geflämmt 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