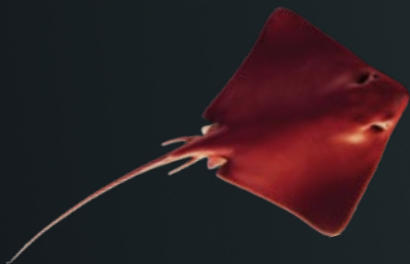




DIN BESLUTNING

VÆLG
À LA CARTE
ELLER
GÅ MED
EN MENU



LAD OS VÆRE ÆRLIGE

Når vi prøver at friste dig – med sticks, sushi, sashimi, suppe og salater – kan det godt være, at både menuen og appetitten får overblikket til at sejle lidt.

Men.

Selvom man kunne mene, at vi ikke ligefrem har gjort det nemt at vælge – kunne man også se det som et tegn på de gode ting, der er i vente.

Og faktisk er det mere simpelt, end det ser ud.

Spørg dig selv: Vil du lade kokkene vælge, gå med en af vores menuer eller bestille à la carte?

À la carte finder du forrest, efterfulgt af Kokkens anbefalinger – retter, vi er særligt stolte af. Vores menuer finder du bagerst.

Du kan selvfølgelig også overgive dig og sige til tjeneren:

"Overrask mig."

Uanset hvad, ender det nok sådan her:

Du startede forvirret – og endte forført.

À LA CARTE



EDAMAME BEANS
Grillede, suveræn soya & soyasesam 45 kr.
Spicy miso & sesam 45 kr.
Havsalt & citron 45 kr.

SPICY TORI
Sprød marineret kylling, spicy hvidløgs-chiliglace, soyasesam, japansk mayonnaise & daikonskud 115 kr.



KANI KOROKKE
Kroketter med krabbe & wasabi caesar 99 kr.



BROCCOLI
Grillet, med suveræn soya & soyasesam, serveret med goma 59 kr.



TUN TATAR HAPSER
Yellowfin tun, avocado, soyasesam, yuzu miso og forårsløg på sprøde fladbrød 124 kr.

SHAKE TATAKI
Flammegrillet laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud 119 kr.



HIRAMASA KATAIFI
Yellowtail kingfish, kataifi, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu 129 kr.





WAGYU CAVIAR HAPSER

Flammegrillet japansk wagyu, Rossini Black Label caviar, parmesan, shiitake, soyasesam korokke & miso aioli 299 kr.

Vores japanske wagyu er omhyggeligt opdrættet på Hiramatsu Farm i Kagoshima-præfekturet, Kyushu, Japan, hvor kun de bedste udskæringer udvælges af en Kobe-kodsspecialist



COME FOR A SWIM

Ebi Sando. Sprød sando med reje, trøffel, miso aioli, parmesan & purløg

Kani Korokke. Kroketter med krabbe & wasabi caesar

Ebi Hapser. Tempurareje, miso aioli, chili, lime & koriander

Hiramasa Kataifi. Yellowtail kingfish, kataifi, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu

Shake Tataki. Flammegrillet laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

Tun Tatar. Yellowfin tun, avocado, soyasesam, yuzu miso og forårsløg på sprøde fladbrød 369 kr.



BLOMKÅL

Friteret, med sort trøffelgoma & sesam 62 kr.



EBI SANDO

Sprød sando med reje, trøffel, miso aioli, parmesan & purløg 99 kr.



GYOZA

Gyoza med kylling toppet med okonomiyaki sauce, japansk mayonnaise, purløg & bonitoflager 135 kr.

SHAKE CEVICHE

Laks, tigmælk, rødløg, grøn chili, crunchy chili, jordskokkechips & koriander 115 kr.



**MAGURO CARPACCIO**

Yellowfin tun, lys ponzu på hvid soya & yuzu, parmesan aioli, tosazu gelé, ekstra jomfruolivenolie, shiso & daikonskud 135 kr.

EBI HAPSER

Tempurareje, miso aioli, chili, lime & koriander 99 kr.

**MISO SOUP**

Miso med tofu, forårsløg & tang 25 kr.

**TANGSALAT**

Tang, daikon, sukkerærter, agurk, soyasesam & goma 52 kr.

**BEEF TATAKI**

Flammegrillet oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffel ponzu 145 kr.

**WASABI CAESAR SALAT**

Hjertesalat, wasabi caesar dressing, kataifi, soyasesam & parmesan 65 kr.



SASHIMI



MAGURO
Yellowfin tun 115 kr.



SHAKE
Laks 99 kr.



HIRAMASA
Yellowtail kingfish 119 kr.



CAVIAR
Rossini Black Label [10 g] 205 kr.



SASHIMI DELUXE
Laks, yellowfin tun, yellowtail kingfish, hummer-daikonrulle, tamago ikura & shake ceviche 299 kr.

NIGIRI

SHAKE YAKI

Flammegrillet laks med
sanshopeber & tsume
34 kr. / 2 stk. 62 kr.

HIRAMASA

Yellowtail kingfish
32 kr. / 2 stk. 58 kr.

AKA PIMAN

Grillet rød peberfrugt med
yuzu koshō & tsume
29 kr. / 2 stk. 52 kr.

HIRAMASA YAKI

Flammegrillet yellowtail
kingfish med lime & tsume
34 kr. / 2 stk. 62 kr.

SHAKE NEW YORK

Laks med hvidløg
34 kr. / 2 stk. 62 kr.

INARI

Tofu med ingefær,
shiitake, karse & sesam
29 kr. / 2 stk. 52 kr.



INARI IKURA

Tofu med ingefær, sake-
tamarimarineret ørredrogn,
shiitake, karse & sesam
32 kr. / 2 stk. 58 kr.

TAMAGO

Japansk omelet
29 kr. / 2 stk. 52 kr.

EBI

Reje
32 kr. / 2 stk. 58 kr.

ABOKADO

Avocado, yuzu koshō &
soyasesam
29 kr. / 2 stk. 52 kr.

MAGURO

Yellowfin tun
34 kr. / 2 stk. 62 kr.

SHAKE

Laks
32 kr. / 2 stk. 58 kr.



ABURI | 2 stk. af hver nigiri

Wagyu Aburi. Flammegrillet japansk wagyu med miso aioli, tsume & kizami wasabi 95 kr.
Hiramasa Aburi. Flammegrillet yellowtail kingfish med yuzu koshō toppet med shiso, tsume & tosazu gelé 69 kr.
Caviar Abokado. Flammegrillet avocado med Rossini Black Label caviar 99 kr.
Shake Aburi. Flammegrillet laks med miso aioli, sake-tamarimarineret ørredrogn & daikonskud 69 kr.
Maguro Aburi. Flammegrillet yellowfin tun med hvidløgssmør, tsume, parmesan & trøffelstøv 69 kr.

ABURI SETTO | Menu

10 stk. flammegrillede og toppede nigiri
375 kr.

TEMAKI SETTO

Wagyu & Hummer. Wagyu tatar, kataifi, karse, soyasesam, avocado, sake-tamarimarineret ørredrogn og hummer med sushiris og sprød nori 350 kr.
Shake & Maguro. Laks og miso, yellowfin tun og spicy sauce, masago, forårsløg, avocado, karse, kataifi, soyasesam og sake-tamarimarineret ørredrogn med sushiris og sprød nori 285 kr.

Temaki betyder håndrulle. Kreér dine egne små bidder



LIDT EKSTRA FORKÆLELSE
Rossini Black Label caviar [10 g] 205 kr.
Masumi Sanka Junmai Sake. Sprød og med elegant tørhed. Flaske 300 ml. 369 kr.
/ Flaske 720 ml. 699 kr.

Side 16 | Billedet viser Temaki Setto med Wagyu & Hummer

MAKI

HOUSE ROLLS | 4 stk. af hver rulle

Black Cod. Misomarineret black cod med sprøde jordskokkechips, syltede rødløg, tsume & forårsløg 135 kr.
Aka Ebi. Spicy gochujang reje, avocado, sukkerærter, miso aioli & sake-tamarimarineret ørredrogn 135 kr.
Soft Shell Crab. Soft shell krabbe, masago, purløg, spicy sauce & tsume 135 kr.
Spicy Beef. Flammegrillet oksemørbrad, agurk, sukkerærter, syltede rødløg, grøn chili, spicy sauce, crunchy chili & forårsløg 135 kr.
Wagyu. Wagyu tatar med kizami wasabi, tsume & sprød kataifi 149 kr.
Lobster Abokado. Hummer med yuzu mayonnaise, avocado, agurk, sesam, purløg & koriander 135 kr.



FULL HOUSE | Menu
Alle 6 House Rolls 699 kr.

Vi oplyser altid gerne om allergener. Spørg tjeneren | Side 17

KABURIMAKI | 8 stk. af hver rulle



NEW YORK SUBWAY
Tempurareje, avocado & spicy sauce, laks & hvidløg 155 kr.



EBI PANKO
Tempurareje & spicy sauce med avocado, tsume & sesam 149 kr.



SHAKE AÏOLI
Sukkerærter, avocado, miso aïoli & agurk, flammegrillet laks, soyasesam, purløg & sake-tamarimarineret ørredrogn 149 kr.



HELL'S KITCHEN
Tempurareje, avocado & spicy sauce, yellowfin tun & barbecue 159 kr.



CEVICHE
Syltede rødøl, avocado & agurk, yellowtail kingfish, tigmælk & koriander 149 kr.



RED'N'GREEN
Grillet rød peber, avocado, agurk, yuzu koshō, shiso, tsume & soyasesam 119 kr.

MAKI MAKI

Ceviche, Hell's Kitchen, Ebi Panko og Shake Aïoli
8 stk. af hver rulle 565 kr.

MINI MAKI

4 stk. af hver rulle 295 kr.



URAMAKI | 8 stk. af hver rulle



NANBAN
Kylling, avocado, soyasesam, tsume, yuzu koshō, kataifi & koriander 109 kr.



CRISPY EBI
Tempurareje, avocado, spicy sauce, sesam & tsume 109 kr.



CALIFORNIA
Reje, avocado, agurk, masago, sesam & miso aioli 109 kr.



PINK ALASKA
Laks, avocado, flødeost & umeboshi sesam 99 kr.



MAMMA MIA
Avocado, soyasesam, agurk & purløg 89 kr.



SPICY TUNA
Yellowfin tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & karse 109 kr.



CHIRASHI MAKI
Flammegrillet fisk, spicy sauce, sukkerærter, chili, ingefær, tsume & syltede rødløg 99 kr.



STICKS



HIRAMASA KAMA
Hiramasa kæbe med havsalt & citron. En japansk klassiker, grillet og serveret med ris og misosuppe [Begrænset antal]
199 kr.

CHIIZU MAKI
Emmentaler & pancetta
34 kr. / 2 stk. 62 kr.



SHAKE TERIYAKI
Laks, teriyaki & forårsløg
39 kr. / 2 stk. 72 kr.



IBERICO SECRETO
Misomarineret sortfodsgris
69 kr. / 2 stk. 136 kr.



GINDARA NO MISO
Misomarineret black cod
76 kr. / 2 stk. 146 kr.



YAGI YAKI
Gedeost & serranoskinke
39 kr. / 2 stk. 72 kr.



AKA EBI
Reje, spicy gochujang & hvidløgssmør
55 kr. / 2 stk. 104 kr.



IMO YAKI
Sød kartoffel, korianderskud, soyasesam & teriyaki
30 kr. / 2 stk. 54 kr.



SHÖYU TEBASAKI
Kyllingevinger marineret i hvidløg, ingefær & tamari med soyasesam
39 kr. / 2 stk. 72 kr.



ERINGI YAKI
Kejserhat & miso kryddersauce
34 kr. / 2 stk. 62 kr.



MOMO KARAAGE
Kylling karaage, wasabi caesar & daikonskud
42 kr. / 2 stk. 78 kr.



GYU HABU
Oksemørbrad med miso-kryddersmør
76 kr. / 2 stk. 146 kr.



TSUKUNE
Kyllingekødboller & teriyaki
30 kr. / 2 stk. 54 kr.



GYU KATZU
Friteret oksemørbrad med okonomiyaki sauce, japansk mayonnaise & daikonskud
69 kr. / 2 stk. 132 kr.



TSUKUNE CHILI
Kyllingekødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg
34 kr. / 2 stk. 62 kr.



GOHAN 22 kr.
Ris med crunchy chili, teriyaki eller chilidip 34 kr.



WAGYU YAKI
Vores japanske wagyu er omhyggeligt opdrættet af Hiramatsu Farm i Kagoshima-præfekturet, Kyushu, Japan, hvor kun de bedste udskæringer udvælges af en Kobe-kødsspecialist
160 kr. / 2 stk. 310 kr.





STICKS SETTO | 2 stk. af hver stick
Fire af vores bedste sticks fra grillen.

Wagyu Yaki. Japansk wagyu
Iberico Secreto. Misomarineret sortfodsgris
Aka Ebi. Reje, spicy gochujang & hvidløgssmør
Gindara No Miso. Misomarineret black cod
650 kr.



Chef Lukasz

KOKKENS ANBEFALINGER

Vi ved det. Der er nok at vælge imellem. Derfor har vi gjort lidt af arbejdet for dig og samlet nogle af de retter, vi selv er særligt glade for. Tag vennerne med. Eller familien. Vælg lidt forskelligt – og del det hele. God mad er trods alt bedst, når man er sammen om den.

À LA CARTE

EBI HAPSER | *Side 10*
Tempurareje, miso aioli, chili, lime & koriander 99 kr.

BEEF TATAKI | *Side 11*
Flammegrillet oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffel ponzu 145 kr.

SASHIMI DELUXE | *Side 13*
Laks, yellowfin tun, yellowtail kingfish, hummer-daikonrulle, tamago ikura & shake ceviche 299 kr.

TEMAKI SETTO | *Side 16*
Wagyu & Hummer. Wagyu tatar, kataifi, karse, soyasesam, avocado, sake-tamarimarineret ørredrogn og hummer med sushiris og sprød nori 350 kr.
Shake & Maguro. Laks og miso, yellowfin tun og spicy sauce, masago, forårsløg, avocado, karse, kataifi, soyasesam og sake-tamarimarineret ørredrogn med sushiris og sprød nori 285 kr.

MAKI

HOUSE ROLLS | *Side 17*
Black Cod. Misomarineret black cod med sprøde jordskokkechips, syltede rødløg, tsume & forårsløg 135 kr.
Aka Ebi. Spicy gochujang reje, avocado, sukkerærter, miso aioli & sake-tamarimarineret ørredrogn 135 kr.
Soft Shell Crab. Soft shell krabbe, masago, purløg, spicy sauce & tsume 135 kr.
Spicy Beef. Flammegrillet oksemørbrad, agurk, sukkerærter, syltede rødløg, grøn chili, spicy sauce, crunchy chili & forårsløg 135 kr.
Wagyu. Wagyu tatar med kizami wasabi, tsume & sprød kataifi 149 kr.
Lobster Abokado. Hummer med yuzu mayonnaise, avocado, agurk, sesam, purløg & koriander 135 kr.
FULL HOUSE. Alle 6 House Rolls 699 kr.

STICKS

GINDARA NO MISO | *Side 22*
Misomarineret black cod 76 kr. / 2 stk. 146 kr.

SHÖYU TEBASAKI | *Side 23*
Kyllingevinger marineret i hvidløg, ingefær & tamari med soyasesam 39 kr. / 2 stk. 72 kr.



STADIG
I TVIVL?

BARE ROLIG.
VORES KOKKE
HAR STYR PÅ DET.
BESTIL EN MENU

SÅ KOMMER DET
HELE TIL DIG



MENUS



AS GOOD AS IT GETS

Edamame. Grillede, suveræn soya & soyasesam

Hiramasa Kataifi. Yellowtail kingfish, kataifi, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu

Shake Ceviche. Laks, tigmælk, rødløg, grøn chili, crunchy chili, jordskokkechips & koriander

Maguro Carpaccio. Yellowfin tun, lys ponzu på hvid soya & yuzu, parmesan aioli, tosaazu gelé, ekstra jomfruolivenolie, shiso & daikonskud

Kani Korokke. Kroketter med krabbe & wasabi caesar

Spicy Tori. Sprød marineret kylling, spicy hvidløg-chiliglace, soyasesam, japansk mayonnaise & daikonskud

Ebi Hapser. Tempurareje, miso aioli, chili, lime & koriander

Shake Aburi. Flammegrillet laks med miso aioli, sake-tamarinarineret ørredrogn & daikonskud

Hiramasa Aburi. Flammegrillet yellowtail kingfish, yuzu kosho, shiso, tsume & tosaazu gelé

Wagyu Aburi. Flammegrillet japansk wagyu med miso aioli, tsume & kizami wasabi

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

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

Gyu Habu. Oksemørbrad med miso-kryddersmør

Yagi Yaki. Gedeost & serranoskinke

Gindara No Miso. Misomarineret black cod

Per person 550 kr.

[Bestilles til minimum to personer]

LIDT EKSTRA FORKÆLELSE
Rossini Black Label caviar [10 g] 205 kr.

SET FOR SUCCESS

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. Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffel ponzu

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

Aka Ebi. Reje, spicy gochujang & hvidløgsmør

Tsukune Chili. Kyllingekødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg

Gyu Katzu. Friteret oksemørbrad med okonomiyaki sauce, japansk mayonnaise & daikonskud

Per person 435 kr.

[Bestilles til minimum to personer]



PERFECT DAY

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

Shake Yaki. Flammegrillet laks med sanshopeber & tsume

Abokado. Avocado, yuzu kosho & soyasesam

Spicy Tuna. Yellowfin tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & karse

Crispy Ebi. Tempurareje, avocado, spicy sauce, sesam & tsume

Momo Karaage. Kylling karaage, wasabi caesar & daikonskud

Tsukune. Kyllingekødboller & teriyaki

Shake Teriyaki. Laks, teriyaki & forårsløg

Per person 375 kr.

[Bestilles til minimum to personer]



ROBUST

Edamame. Grillede, suveræn soya & soyasesam

Spicy Tori. Sprød marineret kylling, spicy hvidløgs-chiliglace, soyasesam, japansk mayonnaise & daikonskud

Beef Tataki. Flammegrillet oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffel ponzu

Tsukune Chili. Kyllingekødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg

Shōyu Tebasaki. Kyllingevinger marineret i hvidløg, ingefær & tamari med soyasesam

Gyu Katzu. Friteret oksemørbrad med okonomiyaki sauce, japansk mayonnaise & daikonskud

Iberico Secreto. Misomarineret sortfodsgris
315 kr.



GREENKEEPER

Edamame. Spicy miso & sesam

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

Blomkål. Friteret, med sort trøffelgoma & sesam

Abokado. Avocado, yuzu koshō & soyasesam

Inari. Tofu med ingefær, shiitake, karse & sesam

Red'n'Green. Grillet rød peber, avocado, agurk, yuzu koshō, shiso, tsume & soyasesam

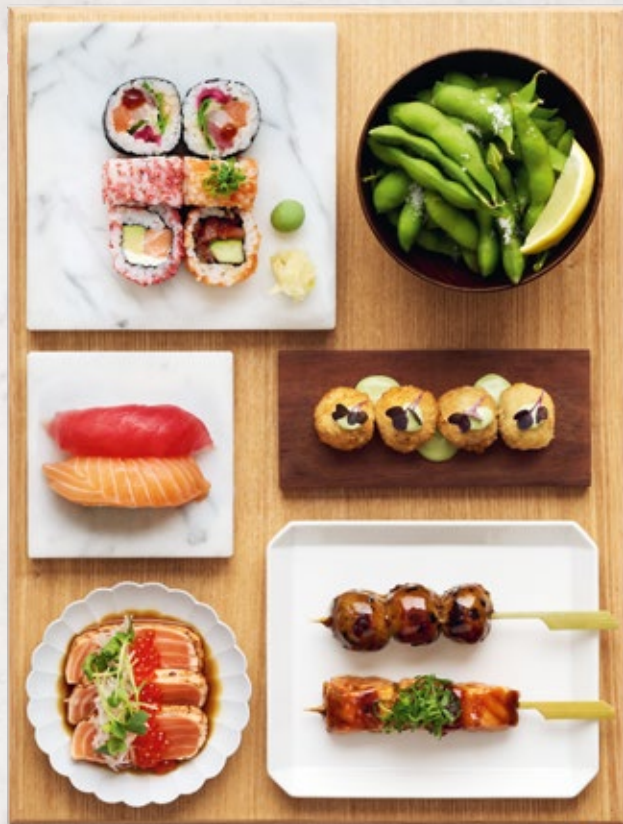
Eringi Yaki. Kejserhat & miso kryddersauce

Imo Yaki. Sød kartoffel, korianderskud, soyasesam & teriyaki
295 kr.



KAOS & KÆRLIGHED

Laks, avocado, sukkerærter, edamame, syltede
rødløg, sushiris, soyasesam & poké sauce
135 kr.



SHAKE OVERDRIVE

Edamame. Havsalt & citron

Shake Ceviche. Laks, tigersmelt, rødløg, grøn chili, crunch chili, jordkokkechips & koriander

Shake. Laks

Shake Yaki. Flammegrillet laks med sanshopeber & tsume

Pink Alaska. Laks, avocado, flødeost & umeboshi sesam

New York Subway. Tempurareje, avocado & spicy sauce, laks & hvidløg
275 kr.

BLANDEDE FØLELSER

Edamame. Havsalt & citron

Kani Korokke. Kroketter med krabbe & wasabi caesar

Shake Tataki. Flammegrillet laks, sake-tamarinineret

ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

Maguro. Yellowfin tun

Shake. Laks

Chirashi. Flammegrillet fisk, spicy sauce, sukkerærter, chili, ingefær, tsume & syltede rødløg

Pink Alaska. Laks, avocado, flødeost & umeboshi sesam

Spicy Tuna. Yellowfin tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & karse

Tsukune. Kyllingekødboller & teriyaki

Shake Teriyaki. Laks, teriyaki & forårsløg

295 kr.



FOUR MEAL DRIVE

Shake. Laks. Ebi. Reje. **Shake Yaki.** Flammegrillet laks, sanshopeber & tsume. **Maguro.** Yellowfin tun

Chirashi. Flammegrillet fisk, spicy sauce, sukkerærter, chili, ingefær, tsume & syltede rødløg

Hell's Kitchen. Tempurareje, avocado & spicy sauce, yellowfin tun & barbecue

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

Shake Aioli. Sukkerærter, avocado, miso aioli & agurk, flammegrillet laks, soyasesam, purløg & sake-tamarinineret ørredrogn

Spicy Tuna. Yellowfin tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & karse

Pink Alaska. Laks, avocado, flødeost & umeboshi sesam

Ebi Panko. Tempurareje & spicy sauce med avocado, tsume & sesam
999 kr.

SAKE ANBEFALING

Kizan Junmai. Frisk og fuld af smag. Glas 99 kr. / Flaske 720 ml. 499 kr.

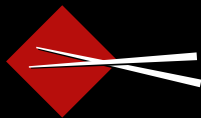


EN FLITTIG FISKER FÅR MEST PÅ KROGEN

Flittig Fisker er Sticks'n'Sushis loyalitetsprogram for gæster, der har lyst til at komme igen. Og gør du det, vil vi gerne give lidt igen.

Optjen point, hver gang du spiser hos os eller bestiller takeaway. Jo flere point du optjener, desto flere levels, fordele og særlige overraskelser låser du op for. Kort sagt: Jo oftere vi ser dig, desto mere forkæler vi dig.

Det er vores måde at sige tak, fordi du kommer igen.



STICKS | N | SUSHI

DENMARK | ENGLAND | GERMANY | SCOTLAND | CZECH REPUBLIC



Info om allergener
& specialmenuer

sticksnsushi.dk