

HVIDVIN

RIESLING, TROCKEN, HAUS KLOSTERBERG [S]

Noter af grønne æbler, pære, grape & hvide rosenblade.
Glas 125ml *kr 79* / 175ml *kr 115* / Flaske *kr 449*

SAUVIGNON BLANC, SANCERRE, PAUL BERNIER, LOIRE [Ø]

Mineralsk med blød elegance & hints af citrus.
Glas 125ml *kr 99* / 175ml *kr 135* / Flaske *kr 599*

VIOGNIER, MICHEL GLASSIER, CÔSTIÈRES DE NÎMES [Ø]

Noter af ananas, abrikos, ingefær & passionsfrugt.
Glas 125ml *kr 69* / 175ml *kr 99* / Flaske *kr 349*

GRÜNER VELTLINER, JOHANNES ZILLINGER, WEINVIERTEL [B]

Smag af gule frugter, krydderier, grønne urter & peber.
Glas 125ml *kr 69* / 175ml *kr 99* / Flaske *kr 349*

MACON VILLAGE, CLOTILDE DAVENNE, BOURGOGNE

Mineralsk med aromatiske gule frugter, moden citron & lidt flint.
Glas 125ml *kr 79* / 175ml *kr 119* / Flaske *kr 399*

RIESLING, STAFFELTER HOF PARADIES, MOSEL [Ø]

Elegant med sødme fra hvide frugter, smag af æbler, fersken & citrus.
Flaske *kr 379*

RIESLING, DREISSIGACKER TROCKEN, RHEINHESSEN [Ø]

Tør & intens med toner af grape & æbler.
Flaske *kr 399*

SAUVIGNON BLANC, L'ENFANT REBELLE, DOMAIN ERMITAGE, LOIRE [S]

Hyldeblomst, citrusfrugter & masser af varme.
Flaske *kr 399*

VOUVRAY ARGILEX SEC, LOIRE, FRANKRIG

Frisk, tør & saftig. Noter af citrusfrugt, grønne æbler, & nektarin.
Flaske *kr 499*

PINOT GRIS, ACROBAT WINERY, OREGON STATE [Ø]

Frugtdrevet med noter af gule blomster, honningmelon & friske tropiske frugter.
Flaske *kr 549*

1.ER CRU CHABLIS, BERNARD DEFAIX, BOURGOGNE [Ø]

Mineralske aromaer møder friske citrusfrugter.
Flaske *kr 699*

CHARDONNAY, DIRECTOR'S CUT, FRANCIS FORD COPPOLA, RUSSIAN RIVER VALLEY

Sprængfyldt med fremtrædende moden frugt såsom pære & ananas.
Flaske *kr 699*

RØDVIN

PINOT NOIR, VERAMONTE RESERVA, CASABLANCA [Ø]

Delikat med en silkeagtig udtryk & aromaer af røde bær.
Glas 125ml *kr 79* / 175ml *kr 119* / Flaske *kr 399*

SYRAH, LE MAS, DOMAINE CLAVEL, LANGUEDOC [Ø]

Pebernoter & fine tanniner med intense hints af jordbær & krydderier.
Flaske *kr 349*

PENLEY ESTATE, HYLAND SHIRAZ, COONAWARRA

Krydret med smag af mørke bær & fyldig med lakrids.
Flaske *kr 499*

TEMPRANILLO, EL PACTO, RIOJA

Klassisk Rioja med sødmefyldte krydderier.
Flaske *kr 499*

CASA SMITH, SANGIOVESE, WASHINGTON STATE [S]

Klassisk "power" Sangiovese med røde bær, urter, sort te & læder fra fadlagringen.
Flaske *kr 649*

PINOT NOIR, FRANCIS FORD COPPOLA DIRECTOR'S CUT, RUSSIAN RIVER VALLEY

Duft af friske hindbær & jordbær. Mild & afbalanceret med noter af røde frugter.
Flaske *kr 699*

PINOT NOIR, NUIT ST. GEORGE, BERTRAND AMBROISE, BOURGOGNE [Ø]

Robust, fyldig & frisk med moden frugt. Stor struktur & en forførende længde.
Flaske *kr 799*

PINOT NOIR, 1ER CRU, CHAMBOLLE-MUSIGNY, BOURGOGNE

Fyldig med bløde, rige tanniner & smag af sorte frugter & jordbær.
Flaske *kr 899*

SAKE

Vi har taget et bredt udvalg af sake med hjem fra Japan, hvor risvinen nydes igennem hele måltidet.

SANKA JUNMAI DAIGINJO, MASUMI

En premium Junmai Daiginjo sake, sprød & med elegant tørhed.
300ml *kr 369*

YAWARAKA TYPE NO. 1 JUNMAI GINJO, MASUMI

Fra den nye generation af sakebrugere, mild & harmonisk smag.
Glas *kr 89* / Flaske 720ml *kr 499*

KIZAN, JUNMAI GINJO

En revolutionerende ny sake. Frisk & fuld af smag.
Glas *kr 99* / Flaske 720ml *kr 499*

KARAKUCHI GOLD

En sød & frisk sake.
Flaske 180ml *kr 119* / Flaske 720ml *kr 399*

LUN SAKE

Karaffel 180ml *kr 89*

YUZU SAKE

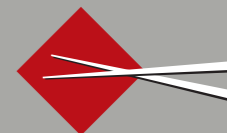
Forfriskende & vanedannende yuzu-sake.
Glas *kr 99* / Flaske 720ml *kr 495*

UMESHU

Blommevin, rund & syrlig smag af blomme – perfekt til desserten.
Glas *kr 99* / Flaske 720 ml *kr 495*

SPIRITS

Vi har et stort udvalg af spiritus, der ikke er på kortet. Spørg din bartender, hvis du har specifikke ønsker eller vil inspireres til nye smagsoplevelser.



COCKTAILS

ELDERFLOWER SPRITZ *kr 100*

Yawaraka No 1 Sake & St. Germain hyldeblomstlikør toppet med Spumante.

SHOJITO *kr 105*

Japansk Shochu med frisk mynte, citrus, ingefær & granatæble. Fås i flere smagsvarianter.

PURPLE RAIN *kr 110*

Ki No Bi gin med ingefær, grøn sanchopeber, butterfly pea blomst, serveret med yuzu tonic.

HIBISCUS *kr 110*

Hibiscusvodka tilført Lillet Blanc & citrus.

YUZU ZOO *kr 100*

Gin, blommevin, honning & yuzu giver en frugtig balance af sødme & syre.

VIRGIN COCKTAILS

KAMAHI *kr 55*

Økologisk hyldeblomst & æblesaft med agurk, citrus & frisk mynte.

YUZU LIMONADE *kr 65*

Japansk calpico & yuzu juice med æblemost, honning & citrus.

HIBISCUS *kr 55*

Hibiscus te & hjemmelavet hibiscus sirup med citrus.

SHOJITO *kr 55*

Ingefær, omrørt over knust is med frisk mynte & citrus. Fås i flere smagsvarianter.

BEERS

SPECIALØL

Spørg din tjener, hvilke special-øl vi har på kortet i dag.

SUSHI’N’BIIRU HVEDE

Dåse 44cl *kr 68*

STICKS’N’SUSHI AFTENBAJER

Flaske 33cl *kr 59*

KIRIN ICHIBAN

Flaske 33cl *kr 54*

MIKKELLER ENERGIBAJER

Flaske 33cl *kr 59*

SAPPORO SILVER SPECIAL EDITION

Dåse 65cl *kr 69*

HERSLEV PILSNER

Flaske 33cl *kr 59*

MØN BROWN ALE

Flaske 33cl *kr 59*

BØGEDAL HVEDE

Flaske 75cl *kr 149*

LÆSKEDRIKKE

KOLDPRESSET ØKOLOGISK ÆBLEMOST

Brygget på økologiske æbler.

Glas *kr 29* / Flaske 75cl *kr 69*

ØKOLOGISK RABARBERSAFT

Fra Skyttes gartneri på Fyn.

Glas *kr 29* / Flaske 75cl *kr 69*

LIMONADE

Hjemmelavet limonade. Glas *kr 39*

Med ingefær. Glas *kr 42*

ØKOLOGISK KOMBUCHA FRA LÆSK

Forfriskende & perlende, brygget på fermenteret te.

Dåse 25cl *kr 45*

HINDBÆRBRUS, EBELTOFT GÅRDBRYGGERI

Flaske 25cl *kr 39*

JAPANSK SODAVAND, “RAMUNE”

Japanske børns favorit. Frisk, sjov & boblende.

Flaske 20cl *kr 35*

FILTRERET VAND – MED ELLER UDEN BOBLER

Ad libitum, pr. person *kr 25*

TE

MATCHA *skål kr 48*

De fineste af de fineste blade fra årets høst, malet på stenkværn & pisket til en blød, skummende te. Serveres ved 80°C

SENGHA & MATCHA *kande kr 48*

Grøn te med en fin smag. Denne sencha er blandet med matcha, som giver flot farve & dyb smag. Serveres ved 70°C

MATCHA LATTE *skål kr 44*

En cremet latte med japansk matcha-te & økologisk mælk.

GENMAICHA *kande kr 48*

Grøn te med poppede ris. Mild & rund med en let nøddeagtig smag.

HOJICHA *kande kr 44*

Ristet grøn te med en let røget smag.

JASMIN SILVER PEARLS *kande kr 48*

Grøn te med elegant smag af jasmin.

SORT TE *kande kr 44*

En unik gylden te brygget på hele blade med topskud. Kan drikkes med mælk & citron.

COZINESS URTETE *kande kr 44*

Sticks’n’Sushis egen urteblanding med lakridsrod & mynte.

FRISK TE MED URTER *glas kr 35*

Mynte, ingefær & økologisk citron.

KAFFE

Vi bruger økologisk kaffe & mælk. Bønnerne er ristet lyst & giver en mild, let cremet kaffesmag med snert af hasselnød. Al kaffe brygges på dobbelt shot. Havremælk, laktosefri mælk eller sødetabletter?

Spørg tjeneren.

POUR OVER *kr 39*

ESPRESSO *kr 30*

CORTADO *kr 35*

FLAT WHITE *kr 39*

CAPPUCINO *kr 39*

CAFFE LATTE *kr 39*

MACCHIATO *kr 35*

STEMPELKAFFE *kr 69*

KAKAO *kr 45*

Varm kakao med økologisk mælk & god mørk chokolade, toppet med flodeskum.

CHAMPAGNE & BOBLER

SPUMANTE BRUT, ROCCA DEI FORTI, VENETO

Tør Spumante med små bobler, der giver friskhed & elegance. Toner af blomster, citrus & grønne æbler Glas 125ml *kr 68* / Flaske *kr 349*

GOSSET EXTRA BRUT, CHAMPAGNE

Kompleks med aromatisk præcision. Noter af blomster & havtorn.

Glas 125ml *kr 125* / Flaske *kr 749*

GRØN, COPENHAGEN SPARKLING TEA CO., KØBENHAVN

Ekspertbrygget med grøn te, hvid te & citrongræs.

Flaske *kr 320*

CRÉMANT, CLOTILDE DAVENNE, BOURGOGNE

Tør & elegant med kærlige, forfriskende bobler. Duft af hvid frugt & citrus.

Flaske *kr 399*

SOFIA COPPOLA, MOUSSERENDE ROSÉ, SONOMA COUNTY

Cremet smag med fine bobler & balance af friskhed, duft af jordbær & fersken.

Flaske *kr 749*

BLANC DE BLANCS, BARON ALBERT, CHAMPAGNE

Elegant med fine bobler & friskhed af tropiske frugter.

Flaske *kr 799*

ROSÉ

LA DAME ROUSSE, DOMAINE DE LA MORDORÉE, CÔTES-DU-RHONE

Velbalanceret frisk rosé med god syre & noter af jordbær, citrus & blomster.

Glas 125ml *kr 89* / 175ml *kr 120* / Flaske *kr 499*

CABERNET ROSÉ, VELUE, JOHANNES

ZILLINGER, WEINVIERTEL [B]

Elegant & sprød med en frisk eftersmag af hindbær.

Flaske *kr 399*