PLEASE LEAVE ROOM



FOR DESSERT



SHABETTO

Sorbet Trio – Mango von sonnengereiften Alphonso Mangos, schwarze Johannesbeeren von dänischen Beeren aus Thy und Schokoladensorbet von Avola Mandeln

€7







DESSERT COCKTAILS

SALTED CARAMEL MISO ESPRESSO MARTINI

Wodka geshaked mit Kahlua, Miso, gesalzenes Karamell und einen Shot Espresso

€ 11

YUZU NEGRONI

Gin gerührt mit Cocchi Americano, Yuzushu und Vanille Bitter, abgerundet durch einen Zitronentwist

€ 13

WHITE CHOCOLATE MARTINI

Weisser Schokoladenlikör, japanischer Shochu & Amaretto

€ 10

KAFFEE & TEE

CORTADO | € 3.20 ESPRESSO | € 3 ESPRESSO DOPPELT | € 3.80

MILCHKAFFEE | € 4.20

CAPPUCCINO | € 4.20

HEISSE SCHOKOLADE | € 3.60

KANNE GENMAICHA | € 5.20

Grüner Tee und aufgepoppter Reis wird kurz mit wohltemperiertem Wasser aufgeschenkt und gibt diesem Tee die beliebte nussige Note

KANNE HOJICHA | € 5

Dieser geröstete grüne Tee unterscheidet sich sehr im Geschmack zu seinen Artgenossen. Durch eine kurze Brühzeit, hat er nur wenig Teein

KANNE JASMIN SILVER PEARL | € 5.40

Jasmin gibt diesem grünen Tee seine unverwechselbare florale Note und eignet sich hervorragend als Dessertbegleiter

KANNE KINA KEEMUN | € 5

Schwarzer Tee mit fruchtig-blumiger Note

KANNE COZINESS | € 4.9

Sticks'n'Sushis eigene Kreation mit Minze und der dänischen Lakritznote. Ohne Teein ist dieses Heißaufgussgetränk der ideale Abschluss eines Abends

TASSE BOTANICAL TEA | € 5

Zitrone, Limette, Orange, Ingwer, Minze, Honig



MATCHA

TASSE MATCHATEE

Unser Matcha aus Japan wird frisch auf die traditionelle Art zubereitet und Dir in der leuchtend grünen Farbe heiß und schaumig geschlagen serviert

€ 5.50

TASSE MATCHA LATTE

Heiße Milch und Matchapulver verbinden sich zu einer verführerischen Kombination

€5

KANNE SENCHA UND MATCHA

Grüner Tee und Matchapulver vermählen sich zu einem feinherben Teeaufguss und sorgen für Wohlbefinden

€ 5.20



sticksnsushi.com