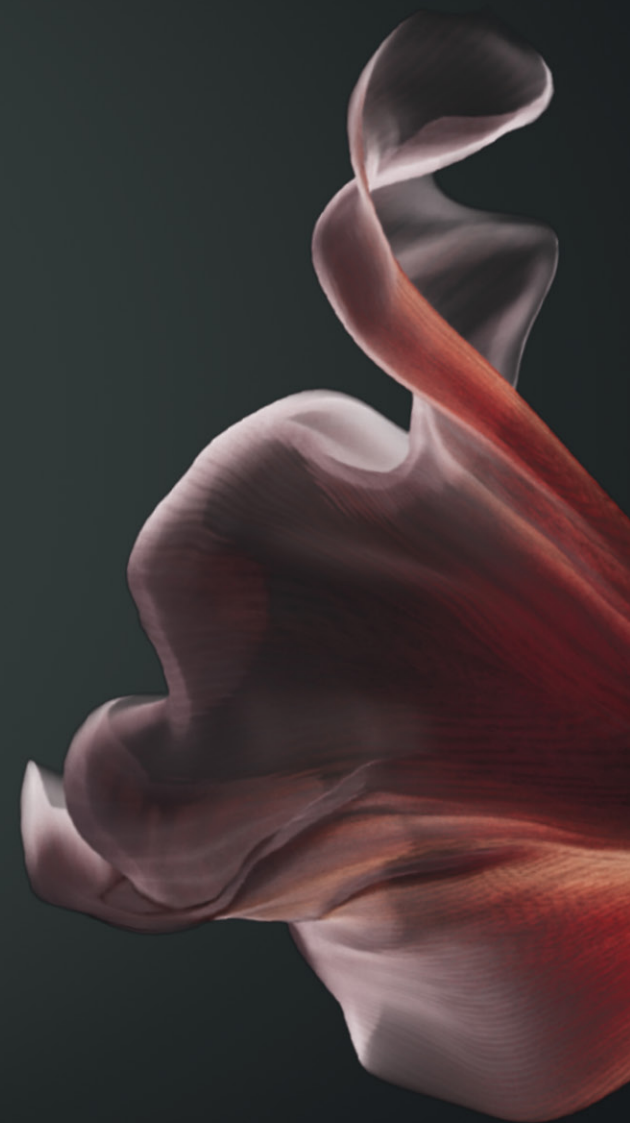
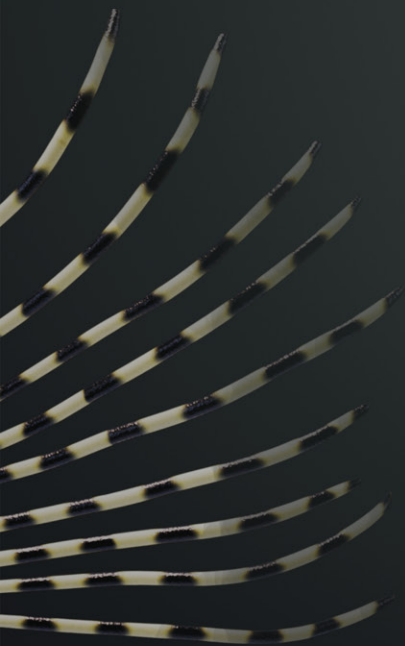


# SELSKABSMENUER

---

Sammensatte menuer med alt det bedste fra vores køkken. Vælg jeres favorit-menu, som vil blive serveret på smukke fade til deling blandt selskabets gæster.

Vi oplyser altid gerne om allergener – informer os blot, når du reserverer.





# NI BAN

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

## STARTERS

**EDAMAME.** Bønner med spicy miso dressing og sesam

**EBI BITES.** Tempurारेजे med miso aioli, chili, lime & koriander

**SHAKE TATAKI.** Laks, kizami wasabi & ponzu

## MAKI *2 af hver per person*

**CEVICHE.** Pickled rødøg, avocado & agurk toppet med kammusling & koriander

**SHAKE AÏOLI.** Sukkerærter, avocado, miso aioli & agurk toppet med flammegrillet laks & ørredrogn

**EBI PANKO.** Tempurारेजे & spicy sauce toppet med avocado

**HELL'S KITCHEN.** Tempurारेजे, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue

## STICKS *1 af hver per person*

**TSUKUNE CHILI.** Kyllingekødboller, chilidip, teriyaki & forårslog

**AKA EBI.** Argentinsk rød reje, spicy gochujang & hvidløgssmør

## DESSERT *1 per person*

**MISO KARAMERU.** Flødeis af sourdough sirup på stick med miso karamel, hasselnødde nougatine & mørk chokolade

**Pris per person. Kr. 462**





# SAN BAN

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

## STARTERS

**EDAMAME.** Bønner grillede med soya & sesam

**KANI KOROKKE.** Croquettes med krabbe & wasabi caesar

**MAGURO TATAKI.** Flammegrillet tun, yuzu-kosho, wafu, soya sesam & daikon skud

**HIRAMASA KATAIFI.** Hiramasa, kataifi, purløg, shiso, trøffelolie & ponzu

**WAGYU HAPSER.** Wagyu rørt med shiso, forårsløg & kizami wasabi på ristet brød

## MAKI 2 af hver per person

**AKA EBI HOUSE ROLL.** Argentinsk rød reje, spicy gochujang, avocado, sukkerærter, miso aioli & ørredrogn

**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

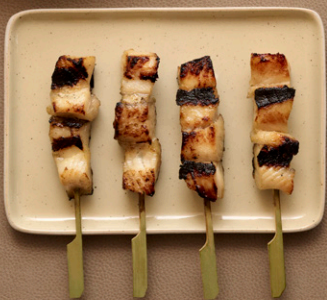
**GINDARA NO MISO.** Black Cod & miso

**IBERICO SECRETO.** Misomareret sortfodsgris med citron

## DESSERT 1 per person

**MISO KARAMERU.** Flødeis af sourdough sirup på stick med miso karamel, hasselnødder nougatine & mørk chokolade

**Pris per person. Kr. 549**



# DET ENDER SØDT

---

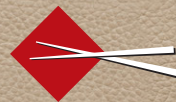
Når du bestiller en af vores gruppemenuer, er der en lille dessert inkluderet.

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



Hvis du har spørgsmål, er du velkommen til at kontakte os på  
[reservation@sushi.dk](mailto:reservation@sushi.dk) eller tlf. 33 11 70 30

---



STICKS | N | SUSHI

[sticksnsushi.com](http://sticksnsushi.com)