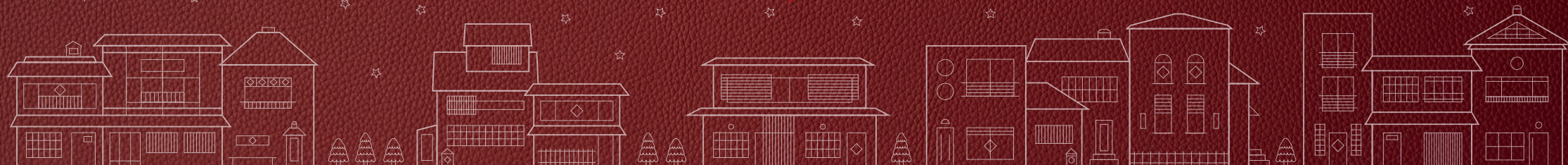
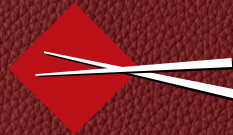


SELSKABSMENUER

Sammensatte menuer med alt det bedste fra vores køkken. Vælg jeres favoritmenu, som vil blive serveret på smukke fade til deling blandt selskabets gæster. Vi oplyser altid gerne om allergener – informer os blot, når du reserverer.





STICKS'N'SANTA MENU

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

STARTERS

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

KAKIAGE IKURA. Jordskok & shiso tempura, wasabi creme & sake marine-rede ørredrogn

MISO SPROUTS. Rosenkål, suveræn soys, soya sesam & yuzu-miso

KANI KOROKKE. Croquettes med krabbe & wasabi Caesar

NIGIRI *1 af hver per person*

SHAKE. Laks

HIRAMASA YAKI. Flammegrillet yellowtail kingfish

MAKI *4 af hver per person*

YAGYU TEMAKI. Flammegrillet wagyu fra Kyushu, sushi ris & tsume soya på sprød nori

HOUSE ROLL BLACK COD. Grillet black cod med sprøde rodfrugtchips & pickled rødløg

EBI PANKO. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado

STICKS

IBERICO SECRETO. Misomareret sortfodsgris med citron

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. 499



ICHI BAN

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

STARTERS

EDAMAME. Bønner med salt & citron

SHAKE CARPACCIO. Laks, miso aioli, ørredrogn, purløg, daikon & limemarinade

KARAAGE. Kylling, pickled rødløg & wasabi caesar

NIGIRI *1 af hver per person*

EBI. Reje

MAGURO. Yellowfin tun

ABOKADO. Avocado, yuzu-kosho & sesam

MAKI *4 af hver per person*

SPICY TUNA. Tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & urter

PINK ALASKA. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn

STICKS *1 af hver per person*

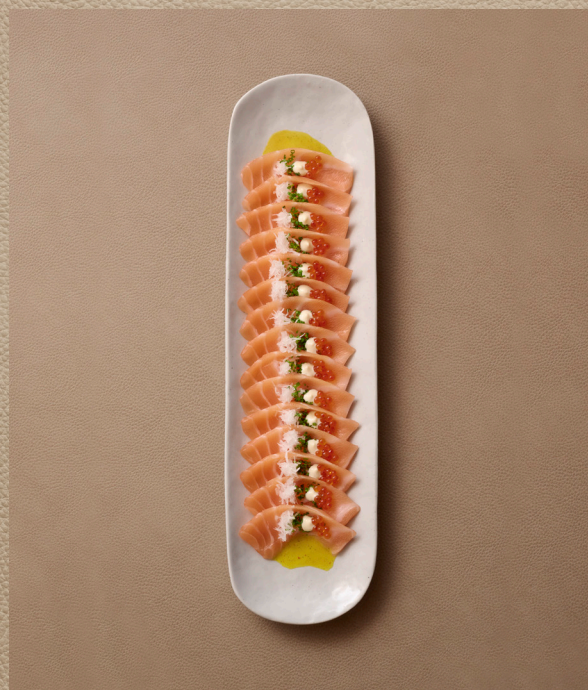
SHAKE TERIYAKI. Laks, teriyaki & forårsløg

TSUKUNE. Kyllingekødboller & teriyaki

DESSERT *1 per person*

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

Pris per person. Kr. 412





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. Tempurareje 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. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado

HELL'S KITCHEN. Tempurareje, 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, hasselnødde nougatine & mørk chokolade

Pris per person. Kr. 549





STICKS MENU

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

STARTERS

EDAMAME. Bønner med spicy miso dressing og sesam

KARAAGE. Kylling, pickled rødløg & wasabi caesar

BROCCOLI. Grillet med suveræn soya & spicy goma

BEEF TATAKI. Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shitake og trøffelponzu

STICKS *1 af hver per person*

ERINGI. Kejserhat & miso kryddersauce

BUTA YAKI. Økologisk frilandsgris & yuzu-miso

TSUKUNE CHILI. Kyllingkødboller, chili dip, teriyaki & forårsløg

YAKI YAGI. Gedeost & lufttørret skinke

AIGAMO TSUKUNE. Grillet andekødbolle serveret med rå æggeblomme i suveræn soya

DESSERT *1 per person*

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

Pris per person. Kr. 412





YASAI MENU

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

STARTERS

EDAMAME. Bønner med spicy miso dressing og sesam

KINOKO KATZU. Blå østershatte paneret med soya panko, lime & chilidip

GRØN TATAR HAPSER. Grillet broccolimarv, ingefær, yuzu, avocado & koriander på sprøde fladbrød

NIGIRI *1 af hver per person*

INARI. Tofu med ingefær

AKA PIMAN. Grillet rød peberfrugt & yuzu-kosho

NASU ABURI. Flammegrillet aubergine toppet med yuzu-miso & kizami wasabi

MAKI *4 stk per person*

MAMMA MIA. Avocado, sesam, agurk & purlog

STICKS *1 af hver per person*

IMO YAKI. Sød kartoffel, koriander & teriyaki

MATR CHILI. MATR Fungi food, chilidip, teriyaki & forårsløg

DESSERT *1 per person*

SORBET. Vælg mellem Mango, Solbær eller Chokolade

Pris per person. Kr. 325



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 eller tlf. 33 11 70 30



STICKS | N | SUSHI

sticksnsushi.com

