KINOKO KOROKKE

Kroketter med svampe, parmesan, miso aïoli & trøffelstøv.

Steg svampekroketterne på en pande i klaret smør i ca. 2 minutter på hver side eller indtil de er gyldne. Lad dem kort dryppe af på en serviet. Placer en smule miso aïoli under hver kroket på en tallerken. Drys med trøffelstøv inden servering.

Tip: Tag klaret smør ud af køleskabet i god tid.

KANI BITES

Snekrabbe med sake marineret ørredrogn på sprøde fladbrød.

Placer en skefuld snekrabbe på hver af de sprøde fladbrød. Anret dem på en tallerken og top af med sake marineret ørredrogn.

Yoi Otoshi O – Godt nytår

ET NYT ÅR GØR INGEN FORSKEL – DET GØR DU!

Skål for alle jer, der er en del af vores rejse. Vi glæder os til at tage imod jer i det nye år.

CHOKORĒTO

KARAMERU. Mørk chokolade fyldt med karamel rullet i ristet sesam

MISO. Hvid chokolade med sød miso rullet i poppede ris

SAKURA. Mørk chokolade fyldt med Amarena kirsebær rullet i solbærstøv

MATCHA. Mørk chokolade fyldt med matcha ganache rullet i matcha te

Tip: Chokorēto kan også serveres til champagnen kl. 24 i stedet for den klassiske kransekage.

STICKS | N | SUSHI

sticksnsushi.com

NYTÅR HJEMME MED STICKS'N'SUSHI

STICKS | N | SUSHI

GUIDE TIL TILBEREDNING OG ANRETNING

Nyd årets sidste aften med vores festlige nytårsmenu. Vi har gjort det nemt, så du skal blot lune og anrette de seks retter samt dessert. Læs gerne guiden igennem inden du går i gang og scan QR-koderne for at se en af vores kokke guide dig igennem retterne.

HJÆLP OS MED SORTERE

Vores nuværende emballage er lavet af RPET, som er plast fremstillet af genanvendt plastik. Hjælp os med at sortere og passe på miljøet – smid emballagen i beholderen for plastaffald, hvor det kan genanvendes.

SPICY ROBUSUTA BISQUE

Hummerbisque med creme fraiche & purløg.

Lun hummerbisquéen i en gryde lige inden servering. Hæld den derefter op i to skåle og top dem med creme fraiche og purløg.

TEMAKI

Sprød nori tang, sushi ris, wasabi & soya sesam.

YUZU HUMMER. Pocheret hummer, yuzu kosho, tobiko & purløg.

MISO SHAKE. Laks, miso, urteblanding & ørredrogn.

SPICY MAGURO. Tun, spicy sauce, masago & forårsløg.

Tilbehør: Wasabi sesam & soja sesam.

Rør hummer, laks og tun, i hver deres skål, sammen med de tilhørende dressinger, urter og toppings – anret i tre serveringsskåle. Lun risene i 30 sekunder i mikroovnen i en anretningsskål med film over eller lun over vandbad. Læg den sprøde nori tang på en lille tallerken – saml Temakien ved bordet.

Tip: Vi anbefaler at du venter med at lune risene og pakke nori tang ud til lige inden servering.

HOTATE CEVICHE

Rimmet kammuslinger, limedressing, miso, chili, purløg, rødløg, sprød kataifi & koriander.

Placer den fugtige salt midt på en tallerken og sæt skallerne nænsomt oven på. Anret kammuslingerne i skallerne. Placer en smule miso på hver kammusling og drys urteblandingen over. Hæld limedressing over kammuslingerne. Pynt med kataifi og koriander lige inden servering.

SPICY EDAMAME

Bønner med spicy miso & sesam.

Server dem kolde i en skål og top med spicy miso sauce. Vil du gerne have dem lune – så overhæld dem med kogende vand og blanchér i 1 minut, og si derefter vandet fra. Du kan også lune dem i mikroovnen i 1 minut.