

We Wanna Be Better
Hosts Than Most



It makes little sense talking about our food.
It better be delicious.
It better taste good.
It better be seductive.
After all that's why you are here, right?
And that's why we are in Copenhagen, London and Berlin.
So let's talk about hosting.
If we can share a moment – while you and your company
share a meal.
And if that little moment becomes worth remembering.
Then it all makes sense.
In a world on short supply of just that.





We Wanna Be Better
Hosts Than Most

À LA CARTE



EDAMAME BØNNER

Spicy, miso & sesam. Kr. 44

Grillede, suveræn soya & soya sesam. Kr. 44

Saltede, havsalt & citron. Kr. 44



SHAKE TATAKI

Laks, sake-tamarimareret
ørredrogn, daikon, miso,
ponzu & daikonskud. Kr. 109



BIMI TEMPURA

Broccolini tempura med daikon oroshi i
shiitake-tentsuyusauce. Kr. 74

OKAZU

Kimchi. Fermenteret kål med chili

Poteto Sarada. Japansk kartoffelsalat med agurk, rødløg, gulerod, karse & sprød kartoffel

Kappa Chili. Agurk toppet med mandler, chili, løg & ristet sesamolie

Kr. 74



KINOKO KOROKKE

Croquettes med svampe, Rød Krystal ost, miso aioli & trøffelstøv. Kr. 89



KAKI FRY

Friterede østers, kizami wasabi tartare sauce & daikonskud. Kr. 95



TUN TATAR HAPSER

Tun, avocado, sesam, miso, yuzu og forårsløg på sprøde fladbrød. Kr. 109



KANI & IKURA TEMAKI

Snekrabbe, yuzu mayonnaise & sake-tamarimarineret ørredrogn med sushiris på sprød nori. Kr. 125



HOTATE CEVICHE

Kammuslinger, lime & korianderdressing,
ponzu, rødløg, grøn chili, sprød kataifi &
koriander. Kr. 119



COME FOR A SWIM

Hotate Kataifi. Kammuslinger, miso aioli, kataifi, ørredrogn & shiso

Kani Korokke. Croquettes med krabbe & wasabi caesar

Kaki Fry. Friterede østers, kizami wasabi tartare sauce & daikonskud

Hiramasa Kataifi. Hiramasa, kataifi, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu

Shake Tataki. Laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

Tun Tatar. Tun, avocado, sesam, miso, yuzu & forårsøg med sprøde fladbrød

Kr. 365



BROCCOLI

Grillet med suveræn soya & spicy goma. Kr. 58



HOTATE KATAIFI

Kammuslinger, miso aioli, kataifi, ørredrogn & shiso. Kr. 119



KANI KOROKKE

Croquettes med krabbe & wasabi caesar. Kr. 99



TANGSALAT

Tang, kinaradise, sukkerærter, agurk & sesamdressing. Kr. 52



EBI HAPSER

Tempurारेजे, miso aioli, chili, lime & koriander. Kr. 99



GYOZA

Kyllingegyoza toppet med okonomiyakisauce, japansk mayo, purløg & bonitoflager. Kr. 125



HIRAMASA KATAIFI

Hiramasa, kataifi, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu. Kr. 126



KARAAGE

Kylling, pickled rødløg & wasabi caesar. Kr. 99



MISOSUPPE

Miso med tofu, forårsløg
& tang. Kr. 26


BLOMKÅL

Med sort trøffel-goma. Kr. 62



LAKS I RISPAPIR

Soyagravad laks, pickled rødløg, avocado, agurk &
koriander serveret med goma. Kr. 96



WAGYU HAPSER

Wagytatar rørt med shiso, forårsløg og kizami wasabi på ristet brød. Kr. 165

BEEF TATAKI

Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu. Kr. 129

CAVIAR

Rossini Black Label [10 gr]
Kr. 195

SASHIMI



MAGURO

Yellowfin tun. Kr. 109



SHAKE

Laks. Kr. 99



HIRAMASA

Yellowtail kingfish. Kr. 119



SASHIMI DELUXE

Laks, yellowfin tun og yellowtail kingfish, snekrabbe daikonrulle, hotate ceviche og tamago ikura
Kr. 289

NIGIRI

KINOKO

Portobello med lime
Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

HIRAMASA

Yellowtail kingfish
Kr. 32 / 2 stk Kr. 58

NASU ABURI

Flammegrillet aubergine,
yuzu miso & kizami wasabi
Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

AKA PIMAN

Grillet rød peberfrugt &
yuzu kosho
Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

HIRAMASA YAKI

Flammegrillet yellowtail
kingfish
Kr. 34 / 2 stk Kr. 62

SHAKE NEW YORK

Laks med hvidløg
Kr. 34 / 2 stk Kr. 62

HOTATE YAKI

Flammegrillet kammusling
Kr. 34 / 2 stk Kr. 62



INARI IKURA

Tofu med ingefær,
shiitake & ørredrogn
Kr. 32 / 2 stk Kr. 58
Uden ørredrogn
Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

TAMAGO

Japansk omelet
Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

EBI

Reje
Kr. 32 / 2 stk Kr. 58

ABOKADO

Avocado, yuzu kosho
& sesam
Kr. 29 / 2 stk Kr. 52

MAGURO

Yellowfin tun
Kr. 32 / 2 stk Kr. 58

SHAKE

Laks
Kr. 32 / 2 stk Kr. 58

SHAKE YAKI

Flammegrillet laks
Kr. 34 / 2 stk Kr. 62

KYOTO NON-STOP

Nigiri. Tofu med ingefær, grillet rød
peberfrugt, flammegrillet aubergine,
avocado og portobello
Kr. 119



TOKYO NON-STOP

Nigiri. Flammegrillet laks, avocado,
yellowfin tun og flammegrillet yellowtail
kingfish toppet med Rossini Black Label
caviar [10 gr]
Kr. 275



MAKI

HOUSE ROLLS | 4 stk af hver rulle

Wagyu. Wagyutatar med kizami wasabi & sprød kataifi. Kr. 145

Aka Ebi. Argentinsk rød reje, spicy gochujang, avocado, sukkerærter, miso aioli & ørredrogn. Kr. 128

Black Cod. Grillet black cod med sprøde rodfrugtchips & pickled rødløg. Kr. 132

Red'n'Green. Grillet rød peber, avocado, agurk, yuzu kosho, shiso & tsume soya. Kr. 89

Soft Shell. Softshellkrabbe med masago & spicy sauce. Kr. 128

Kani Abokado. Snekrabbe, avocado, agurk, sesam, purløg & koriander. Kr. 128

FULL HOUSE

Alle 6 House Rolls. Kr. 635



TEMAKI SETTO

Wagyutatar, kataifi, karse, soya sesam, avocado, snekrabbe & ørredrogn samt sushiris og sprød nori. Kr. 299

Temaki betyder håndrulle. Kreer dine egne små bidder



EKSTRA FORKÆLELSE

Rossini Black Label caviar [10 gr]. Kr. 195



EKSTRA FORKÆLELSE
Rossini Black Label caviar [10 gr]. Kr. 195

AS GOOD AS IT GETS

Edamame. Grillede bønner med suveræn soya & soya sesam

Hotate Kataifi. Kammuslinger, miso aioli, kataifi, ørredrogn & shiso

Kani Korokke. Croquettes med krabbe & wasabi caesar

Kaki Fry. Friterede østers, kizami wasabi tartaresauce & daikonskud

Tun Tatar. Tun, avocado, sesam, miso, yuzu & forårsløg med sprøde fladbrød

Shake Tataki. Laks, sake-tamarinarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

Hiramasa Kataifi. Hiramasa, kataifi, purløg, shiso, serveret med trøffelolie & ponzu

Temaki Setto. Wagyutatar, kataifi, karse, avocado, soya sesam, snekrabbe & ørredrogn, samt sushiris og sprød nori

Ebi Panko. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado

New York Subway. Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med laks & hvidløg

Gindara No Miso. Black cod & miso

Hotate Bacon. Kammuslinger i bacon & miso kryddersmør

Kr. 1.025

[Fås også til 3 personer Kr. 1.537]



MAKI

MAKI MAKI | Menu

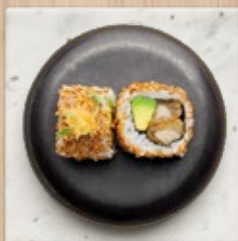
Kaburimaki. Shake Aioli, Ebi Panko, Hell's Kitchen og Ceviche
Kr. 546

MINI MAKI MAKI

4 stk af hver rulle. Kr. 279



URAMAKI | 8 stk af hver rulle



NANBAN

Kylling, avocado, kataifi,
koriander & spicy yuzu
kosho. Kr. 109



CRISPY EBI

Tempurareje, avocado,
spicy sauce & tsume soya
Kr. 106



EBI PANKO

Tempurareje & spicy
sauce toppet med
avocado. Kr. 149



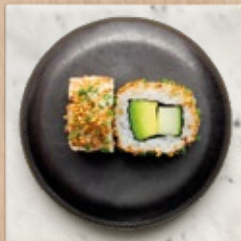
NEW YORK SUBWAY

Tempurareje, avocado &
spicy sauce toppet med
laks & hvidløg. Kr. 152



CALIFORNIA

Reje, avocado, agurk
& miso aioli. Kr. 106



MAMMA MIA

Avocado, sesam, agurk
& purløg. Kr. 88



CEVICHE

Pickled rødløg, avocado
& agurk toppet med
kammusling & koriander
Kr. 148



HELL'S KITCHEN

Tempurareje, avocado
& spicy sauce toppet
med tun & barbecue
Kr. 152



PINK ALASKA

Laks, avocado, cream
cheese & stenbiderrogn
Kr. 102



SPICY TUNA

Tun, agurk, spicy sauce,
masago, kataifi & karse
Kr. 106



SHAKE AÏOLI

Sukkerærter, avocado,
miso aioli & agurk toppet
med flammegrillet laks
& ørredrogn. Kr. 148



CHIRASHI MAKI

Flammegrillet fisk, spicy
sauce, sukkerærter, chili,
ingefær & pickled rødløg
Kr. 88



FOUR MEAL DRIVE

Shake. Laks. Ebi. Reje. Shake Yaki. Flammegrillet laks. **Maguro.** Tun.
Chirashi. Flammegrillet fisk, spicy sauce, sukkerærter, chili, ingefær & pickled rødløg
Hell's Kitchen. Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue
Nanban. Kylling, avocado, kataifi, koriander & spicy yuzu kosho
Shake Aioli. Sukkerærter, avocado, miso aioli & agurk toppet med flammegrillet laks & ørredrogn
Spicy Tuna. Tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & karse
Pink Alaska. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn
Ebi Panko. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado

Kr. 945

STICKS 'N' SUSHI

1770

Åbningstider

Restaurant

ONDAGS TIL TORSDAG 11.00 - 22.30
FREDAG TIL LØRDAG 11.00 - 23.30

Alkohol

ÅRNDAGS TIL TORSDAG 11.00 - 21.30
FREDAG TIL LØRDAG 11.00 - 22.00

STICKS 'N' SUSHI

Takeaway

Bar

Vi Venter På Dem
Hver Dag Kl. 11.00



AIGAMO TSUKUNE
 Grillet andekød-
 bolle serveret med
 rå æggeblomme i
 suveræn soya
 Kr. 59 / 2 stk Kr. 112

SHISHITO YAKI
 Padronpeber,
 spicy gochujang,
 tsume & limesauce
 Kr. 30 /
 2 stk Kr. 54

IMO YAKI
 Sød kartoffel,
 koriander & teriyaki
 Kr. 30 /
 2 stk Kr. 54

ERINGI YAKI
 Kejserhat & miso
 kryddersauce
 Kr. 34 /
 2 stk Kr. 62

MOMO NANBAN
 Friterede
 kyllingeoverlår,
 sursød
 dashimarinade,
 miso aioli,
 løg & daikonskud
 Kr. 42 /
 2 stk Kr. 78



HIRAMASA KAMA
 Kæbe med havsalt
 & citron. En japansk
 klassiker og den
 delikate del af
 hvidfisken. Serveres
 med ris og misosuppe.
 [Begrænset antal]
 Kr. 185

SHAKE TERIYAKI
 Laks, teriyaki &
 forårsløg
 Kr. 36 /
 2 stk Kr. 66

**GINDARA
 NO MISO**
 Black cod & miso
 Kr. 76 /
 2 stk Kr. 146

SABA YAKI
 Sakemarineret
 makrel med
 forårsløg & shiso
 ingefærsauce
 Kr. 38 /
 2 stk Kr. 70

AKA EBI
 Argentinsk rød
 reje, spicy
 gochujang &
 hvidløgsmør
 Kr. 59 /
 2 stk Kr. 112

HOTATE BACON
 Kammuslinger
 i bacon & miso
 kryddersmør
 Kr. 52 /
 2 stk Kr. 98



SHÖYU TEBASAKI

Kyllingevinger
marineret i hvidløg,
ingefær & tamari med
soya sesam
Kr. 37 /
2 stk Kr. 68

TEBASAKI

Kyllingevinger
& havsalt
Kr. 34 /
2 stk Kr. 62

TSUKUNE

Kyllingekødboller
& teriyaki
Kr. 30 /
2 stk Kr. 54

TSUKUNE CHILI

Kyllingekødboller,
chilidip, teriyaki &
forårsløg
Kr. 34 /
2 stk Kr. 62

WAGYU YAKI

Japansk Wagyu
fra Kyushu
Kr. 174/
2 stk Kr. 332

**YAKI YAGI**

Gedeost &
lufttørret skinke
Kr. 38 /
2 stk Kr. 70

CHIIZU MAKI

Emmentaler &
bacon
Kr. 35 /
2 stk Kr. 64

BUTA YAKI

Frilandsgris &
yuzu miso
Kr. 38 /
2 stk Kr. 70

IBERICO SECRETO

Misomarineret
sortfodsgris
Kr. 76 /
2 stk Kr. 146

GYU HABU

Oksemørbrad med
miso kryddersmør
Kr. 76 /
2 stk Kr. 146

RAMU NIKU

Lam, forårsløg,
yakinikumarinade,
hvidløgssmør &
soya sesam
Kr. 42 /
2 stk Kr. 78

RIS. Kr. 22

Med crunchy chili, teriyaki
eller chilidip. Kr. 34





SAPPORO SILVER
Dåse 65 cl. Kr. 89

ROBUST

Beef Tataki. Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu

Bimi Tempura. Broccolini tempura med daikon oroshi i shiitake-tentsuyusauce

Okazu. Kappa chili, poteto sarada & kimchi

Aigamo Tsukune. Grillet andekødbolle serveret med rå æggeblomme i suveræn soya

Shōyu Tebasaki. Kyllingevinger marineret i hvidløg, ingefær & tamari med soya sesam

Tsukune Chili. Kyllingkødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg

Gyu Habu. Oksemørbrad med miso kryddersmør

Kr. 275



SET FOR SUCCESS

Broccoli. Grillet med suveræn soya & spicy goma

Ebi Hapser. Tempurareje med miso aioli, chili, lime & koriander

Shake Tataki. Laks, sake-tamarinarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud

Beef Tataki. Oksemørbrad med miso aioli, forårsløg, jordskokkechips, shiitake & trøffelponzu

Ebi Panko. Tempurareje & spicy sauce toppet med avocado

Hell's Kitchen. Tempurareje, avocado & spicy sauce toppet med tun & barbecue

Pink Alaska. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn

Nanban. Kylling, avocado, kataifi, koriander & spicy yuzu kosho

Aka Ebi. Argentinsk rød reje, spicy gochujang & hvidløgsmør

Tsukune Chili. Kyllingekødboller, chilidip, teriyaki & forårsløg

Iberico Secreto. Misomarineret sortfodsgris

Kr. 849

[Fås også til 3 personer Kr. 1.273]





PERFECT DAY

Edamame. Bønner med havsalt & citron
Tun Tatar Hapser. Tun, avocado, sesam, miso, yuzu & forårsløg på sprøde fladbrød
Kinoko Korokke. Croquettes med svampe, Rød Krystal ost, miso aioli & trøffelstøv
Risepapir. Soyagravad laks, pickled rødløg, avocado, agurk & koriander serveret med goma
Shake Yaki. Flammegrillet laks
Abokado. Avocado med yuzu kosho & sesam
Crispy Ebi. Tempurareje, avocado, spicy sauce & tsume soya
Spicy Tuna. Tun, agurk, chili, spicy sauce, masago, kataifi & karse
Tsukune. Kyllingekødboller & teriyaki
Buta Yaki. Frilandsgris & yuzu miso
Shake Teriyaki. Laks & teriyaki
Kr. 725

[Fås også til 3 personer Kr. 1.087]





YUZU ZOO
Cocktail Kr. 125



GREEN MY DAY

Edamame. Bønner med spicy miso & sesam
Tangsalat. Tang, kinaradise, sukkerærter, agurk & sesamdressing
Blomkål. Med sort trøffelgoma
Kinoko. Portobello med lime
Abokado. Avocado, yuzu kosho & sesam
Nasu Aburi. Flammegrillet aubergine toppet med yuzu miso & kizami wasabi
Red'n'Green. Grillet rød peber, avocado, agurk, yuzu kosho, shiso & tsume soya
Eringi. Kejserhat & miso kryddersauce
Imo Yaki. Sød kartoffel, koriander & teriyaki
 Kr. 275

SOLO

Spicy Tuna. Tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & karse
Pink Alaska. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn
Crispy Ebi. Tempurareje, avocado, spicy sauce & tsume soya
Nigiri. Laks, flammegrillet hiramasa, flammegrillet laks, tun, avocado, reje & grillet rød peberfrugt
 Kr. 225



MIXED EMOTIONS

Edamame. Bønner med havsalt & citron
Kani Korokke. Croquettes med krabbe & wasabi caesar
Shake Tataki. Laks, sake-tamarimarineret ørredrogn, daikon, miso, ponzu & daikonskud
Shake. Laks
Maguro. Tun
Spicy Tuna. Tun, agurk, spicy sauce, masago, kataifi & karse
Pink Alaska. Laks, avocado, cream cheese & stenbiderrogn
Chirashi. Flammegrillet fisk, spicy sauce, sukkerærter, chili, ingefær & pickled rødløg
Tsukune. Kyllingkødboller & teriyaki
Shake Teriyaki. Laks & teriyaki
Kr. 275



We Wanna Be Bottles
Hosts Than Most

SALATER

JUNGLE FISH

Grillet laks, flammegrillet tun & rejer på en bund af spidskål, broccoli, quinoa, avocado, tomater, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med lotuschips & miso mustard
Kr. 172



GREEN GATE

Sød kartoffel, blomkål, grillet broccoli & portobello på en bund af spidskål, quinoa, avocado, tomater, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med rodfrugtchips & goma
Kr. 154



GREEN BIRD

Grillet kylling & soyamarinerede æg på en bund af spidskål, broccoli, quinoa, avocado, tomater, grøn salat, edamame, radiser & sesam toppet med kyllingeskind & wasabi caesar
Kr. 172



CHIRASHI



CHIRASHI DELUXE

Grillet misomarineret black cod, tamago, shiitake, tun, tempurareje, flammegrillet laks og snekrabbe, sushiris, avocado, sukkerærter, sake-tamarimarineret ørredrogn, shiso, soya sesam & tsume soya. Kr. 265



KAOS & KÆRLIGHED

Laks, avocado, sukkerærter, edamame, pickled rødøg, sushiris & poké sauce. Kr. 134



ER DU EN FLITTIG FISKER?

Er du en hyppig gæst, så er vi en rundhåndet vært.
Download vores app. Optjen point, hver gang du går til bords,
hvad enten det er her i huset, eller du henter take away.
Point kan veksles til betaling for fremtidige køb.
Det er gratis, nemt, hurtigt.
Og velfortjent.



STICKS | N | SUSHI

KØBENHAVN, LONDON & BERLIN

sticksnsushi.dk



Info om allergener
& specialmenyer