

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 BEANS** | Vegan  
Spicy Miso & Sesam € 6.50  
Gegrillt, Supreme Soja & Soja Sesam € 6.50  
Meersalz & Zitrone € 6.50



### SHAKE TATAKI

Lachs, Sake-Tamari marinierter  
Forellenrogen, Daikon, Miso,  
Ponzu & Daikon Kresse € 13.50



### BIMI TEMPURA

Tempura Tenderstem Broccoli mit  
Daikon-Oroshi in Shiitake-Tentsuyu  
Sauce. Vegan | € 9.20

### OKAZU

**Kimchi.** Fermentierter Kohl mit Chili

**Poteto Sarada.** Japanischer Kartoffelsalat mit Gurken, roten Zwiebeln, Karotten, Kresse und knusprigen Kartoffeln

**Kappa Chili.** Gurken mit Mandeln, Chili, Zwiebeln und geröstetem Sesamöl

Vegan | € 7.60



### KINOKO KOROKKE

Pilzkroketten, dänischer Rød-Krystal-Käse, Miso Aioli und Trüffelstaub € 9



### KAKI FRY

Gebackene Austern, Kizami-Wasabi-Tartarsauce & Daikon Kresse € 12



### TUNA TARTARE BITES

Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebeln, Sesam & Yuzu-Miso auf knusprigem Fladenbrot € 14.50



### KANI & IKURA TEMAKI

Schneekrabbe, Yuzu Mayonnaise & Sake-Tamari marinierter Forellennrogen mit Reis auf knusprigem Nori € 12.50



**HOTATE CEVICHE**

Jakobsmuscheln, Limetten-  
Korianderdressing, Ponzu, rote  
Zwiebeln, grüner Chili, knuspriges  
Kataifi und Koriander € 13.40



**COME FOR A SWIM**

Hotate Kataifi. Jakobsmuscheln, Kataifi, Forellenrogen & Miso Aioli

Kani Korokke. Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar

Kaki Fry. Gebackene Austern, Kizami-Wasabi-Tartarsauce & Daikon Kresse

Hiramasa Kataifi. Hiramasa, Kataifi, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu

Shake Tataki. Lachs, Sake-Tamari marinierter Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse

Tuna Tartare. Thunfisch, Avocado, Frühlingzwiebeln, Sesam & Yuzu-Miso mit knusprigem Fladenbrot

€ 50



**BROCCOLI**

Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma. Vegan | € 7.20



**HOTATE KATAIFI**

Jakobsmuscheln, Kataifi, Forellenrogen & Miso Aioli € 14.80



**KANI KOROKKE**

Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar € 12



**SEAWEED SALAD**

Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurken & Sesam  
Vegan | € 7.20





**EBI BITES**

Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander  
€ 10.80



**GYOZA**

Gyoza mit Hühnerfleisch, garniert mit Okonomiyaki-Sauce,  
japanischer Mayonnaise, Schnittlauch und Bonito € 13.50



**HIRAMASA KATAIFI**

Hiramasa, Kataifi, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu  
€ 16.20



**KARAAGE**

Hähnchen, marinierte rote Zwiebeln mit Wasabi Caesar  
€ 11.80



### MISO SOUP

Miso, Tofu, Frühlingszwiebeln  
& Wakame. Vegan | € 3.80

### CAULIFLOWER

Blumenkohl mit Trüffel Goma  
Vegan | € 7.40



### RICE PAPER SHAKE

Soja-Graved-Lachs, eingelegte rote Zwiebeln,  
Avocado, Gurken und Koriander, serviert mit Goma  
€ 12





**WAGYU BITES**

Wagyu Tatar mit Shiso,  
Frühlingszwiebeln & Kizami  
Wasabi auf Toast € 22.50

**BEEF TATAKI**

Rinderfilet mit Miso Aioli,  
Frühlingszwiebeln, Topinamburchips,  
Shiitake & Trüffel Ponzu € 15.80

**CAVIAR**

Imperial Selection [10 g]  
€ 27

## SASHIMI

---



**MAGURO**  
Yellowfin Thunfisch € 15



**SHAKE**  
Lachs € 12



**HIRAMASA**  
Hiramasa Kingfisch € 16



**SASHIMI DELUXE**

Lachs, Yellowfin Thunfisch und Hiramasa Kingfisch. Schneekrabben-Daikon-Rolle, Hotate Ceviche und Tamago Ikura € 43

## NIGIRI

### KINOKO

Portobello Pilze &  
Limetten Meersalz | Vegan  
€ 2.80 / 2 Stk € 5.40

### HIRAMASA

Hiramasa Kingfisch  
€ 4.40 / 2 Stk € 8.60

### NASU ABURI

Gegrillte Aubergine, Yuzu-  
Miso & Kizami Wasabi | Vegan  
€ 3 / 2 Stk € 5.80

### AKA PIMAN

Gegrillter Spitzpaprika  
& Yuzu-Kosho | Vegan  
€ 2.80 / 2 Stk € 5.40

### HIRAMASA YAKI

Geflämmt Hiramasa  
Kingfisch  
€ 4.50 / 2 Stk € 8.80

### SHAKE NEW YORK

Lachs mit Knoblauch  
€ 3.30 / 2 Stk € 6.40

### HOTATE YAKI

Geflämmt Jakobsmuschel  
€ 4.60 / 2 Stk € 9



### INARI IKURA

Tofu mit Ingwer, Shiitake,  
Kresse & Forellenrogen  
€ 4 / 2 Stk € 7.80  
Ohne Forellenrogen | Vegan  
€ 3 / 2 Stk € 5.80

### TAMAGO

Omelette  
€ 2.90 / 2 Stk € 5.60

### EBI

Garnele  
€ 3.80 / 2 Stk € 7.40

### ABOKADO

Avocado, Yuzu-Kosho  
& Sesam | Vegan  
€ 2.80 / 2 Stk € 5.40

### MAGURO

Yellowfin Thunfisch  
€ 4.20 / 2 Stk € 8.20

### SHAKE

Lachs  
€ 3.20 / 2 Stk € 6.20

### SHAKE YAKI

Geflämmt Lachs  
€ 3.30 / 2 Stk € 6.40

**KYOTO NON-STOP**

Nigiri. Tofu mit Ingwer & Shiitake, gegrillter Spitzpaprika, gegrillte Aubergine, Avocado und Portobello Pilz  
Vegan | € 15



**TOKYO NON-STOP**

Nigiri. Geflämmt Lachs, Avocado, Yellowfin Thunfisch und geflämmt Hiramasa, alle mit Imperial Selection Caviar [10 gr]  
€ 35



## MAKI

---

### HOUSE ROLLS | 4 Stück von jeder Rolle

**Wagyu.** Wagyu Tatar, Kizami Wasabi & knuspriger Kataifi € 18.50

**Aka Ebi.** Argentinische rote Garnelen, scharfes Gochujang, Avocado, Zuckerschoten, Miso Aioli & Forellenrogen € 15

**Black Cod.** Gegrillter Miso Black Cod mit Wurzelgemüse Chips & marinierten roten Zwiebeln € 17.50

**Red'n'Green.** Gegrillte Spitzpaprika, Avocado, Gurken, Yuzu-Kosho, Shiso & Tsume Soja. Vegan | € 11

**Soft Shell.** Softshell Krabbe mit Masago & scharfe Sauce € 15

**Kani Abokado.** Schneekrabbe & Yuzu, Avocado, Gurken, Soja Sesam, Schnittlauch & Koriander € 15

### FULL HOUSE

Alle 6 House Rolls € 85





### TEMAKI SETTO

Wagyu Tartar, Kataifi, Kresse, Soja Sesam, Avocado, in Sake-Tamari mariniertes Forellenrogen, Schneekrabbe & Yuzu mit Sushireis und knusprigem Nori € 45

Temaki bedeutet Handrolle. Kreiere deine eigenen kleinen Häppchen



### VERWÖHN DICH

Imperial Selection Caviar [10 g] € 27



**VERWÖHN DICH**  
Imperial Selection Caviar [10 g] € 27

### AS GOOD AS IT GETS

**Edamame.** Gegrillte Sojabohnen mit Sesam

**Hotate Kataifi.** Jakobsmuscheln, Kataifi, Forellenrogen & Miso Aioli

**Kani Korokke.** Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar

**Kaki Fry.** Gebackene Austern, Kizami-Wasabi-Tartarsauce & Daikon Kresse

**Tuna Tartare.** Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebeln, Sesam & Yuzu-Miso mit knusprigem Fladenbrot

**Shake Tataki.** Lachs, Sake-Tamari marinierter Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse

**Hiramasu Kataifi.** Hiramasa, Kataifi, Shiso, Trüffelöl, Schnittlauch & Ponzu

**Temaki Setto.** Wagyu Tartar, Kataifi, Kresse, Soja Sesam, Avocado, in Sake-Tamari marinierter

Forellenrogen, Schneekrabbe & Yuzu mit Sushireis und knusprige Nori

**Ebi Panko.** Tempura-Garnelen & scharfe Sauce, garniert mit Avocado

**New York Subway.** Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe Sauce, Lachs & Knoblauch

**Gindara No Miso.** Black Cod & Miso

**Hotate Bacon.** Jakobsmuscheln, Bacon & Misokräuterbutter

€ 140

[Für 3 Personen € 200]



## MAKI

---

### MAKI MAKI | Menu

Kaburimaki. Ceviche, Hell's Kitchen, Ebi Panko und Shake Aioli  
€ 64

### MINI MAKI MAKI

4 Stück von jeder Rolle € 32



**URAMAKI** | 8 Stück von jeder Rolle



**NANBAN**

Hähnchen, Avocado,  
Kataifi, Koriander & scharfe  
Yuzu-Kosho € 13



**CRISPY EBI**

Tempura-Garnelen,  
Avocado, scharfe Sauce &  
Tsume-Soya € 12



**EBI PANKO**

Tempura-Garnelen,  
scharfe Sauce &  
Avocado € 17



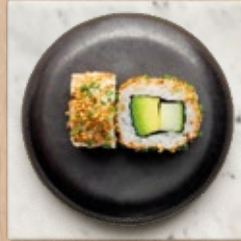
**NEW YORK SUBWAY**

Tempura-Garnelen,  
Avocado, scharfe Sauce,  
Lachs & Knoblauch € 17



**CALIFORNIA**

Garnelen, Avocado,  
Gurken & Miso Aioli  
€ 12



**MAMMA MIA**

Avocado, Gurken,  
Sesam & Schnittlauch  
Vegan | € 10



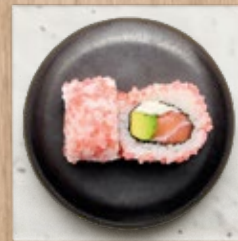
**CEVICHE**

Rote Zwiebeln, Avocado &  
Gurken, Jakobsmuschel,  
LimettenMarinade &  
Koriander € 17



**HELL'S KITCHEN**

Tempura-Garnelen,  
Avocado, scharfe Sauce,  
Thunfisch & Barbecue-  
Sauce € 18



**PINK ALASKA**

Lachs, Avocado, Frischkäse  
& Lumpfischrogen € 12



**SPICY TUNA**

Thunfisch, Gurken, scharfe  
Sauce, Masago, Kataifi &  
Kresse € 12



**SHAKE AÏOLI**

Zuckerschoten, Avocado,  
Gurken & Miso Aioli,  
geflämmtem Lachs &  
Forellenrogen € 17



**CHIRASHI MAKI**

Geflämmter Fisch, scharfe  
Sauce, Zuckerschoten,  
Ingwer, Chili & marinierte rote  
Zwiebeln € 11



#### FOUR MEAL DRIVE

**Shake Yaki.** Geflämmt Lachs. **Ebi.** Garnelen. **Maguro.** Thunfisch. **Shake.** Lachs  
**Chirashi.** Geflämmt Fisch, scharfe Sauce, Zuckerschoten, Ingwer, Chili & marinierte rote Zwiebeln  
**Hell's Kitchen.** Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe Sauce, Thunfisch & Barbecue-Sauce  
**Nanban.** Hähnchen, Avocado, Kataifi, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho  
**Shake Aioli.** Zuckerschoten, Avocado, Gurken & Miso Aioli, geflämmt Lachs & Forellenrogen  
**Spicy Tuna.** Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse  
**Pink Alaska.** Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen  
**Ebi Panko.** Tempura-Garnelen, scharfe Sauce & Avocado

€ 135

# STICKS 'N' SUSHI

## Åbningstider

### Restaurant

ONDAGS TIL TORSDAG 11.00 - 22.30

FRIDAG TIL LØRDAG 11.00 - 23.30

### Alkohol

ÅBNDAGS TIL TORSDAG 11.00 - 21.30

FRIDAG TIL LØRDAG 11.00 - 22.00

STICKS 'N' SUSHI

*Vi Venter På Dem  
Hver Den Ford*

## Bar

## Takeaway

12781  
12782  
12783  
12784  
12785  
12786  
12787  
12788  
12789  
12790



**AIGAMO TSUKUNE**  
Gegrilltes Entenfleisch-  
bällchen mit Eigelb in  
Supreme Soja  
€ 7 / 2 Stk € 13.60

**SHISHITO YAKI**  
Padron Paprika,  
scharfes Guchujang,  
Tsume &  
Limettensauce  
Vegan | € 4 /  
2 Stk € 7.60

**IMO YAKI**  
Süßkartoffel,  
Koriander &  
Teriyaki  
Vegan | € 3.20 /  
2 Stk € 6

**ERINGI YAKI**  
Kräutersaitlinge &  
Misokräutersauce  
Vegan | € 3.50 /  
2 Stk € 6.60

**MOMO NANBAN**  
Gebackene  
Hähnchenschenkel,  
Dashi-Marinade,  
Kewpie-Mayonnaise,  
Zwiebeln & Kresse  
€ 5 /  
2 Stk € 9.60



**HIRAMASA KAMA**  
Delikatessenstück  
vom Hiramasa mit  
Meersalz und Limette,  
dazu gibt es Reis und  
Misosuppe  
[Limitiert verfügbar]  
€ 27

**SHAKE TERIYAKI**  
Lachs, Teriyaki &  
Frühlingszwiebeln  
€ 4 /  
2 Stk € 7.60

**GINDARA  
NO MISO**  
Black Cod  
& Miso  
€ 11 /  
2 Stk € 21.60

**SABA YAKI**  
Sake marinierte  
Makrele mit  
Frühlingszwiebeln  
und Shiso-  
Ingwer-Sauce  
€ 4,20 /  
2 Stk € 8

**AKA EBI**  
Argentinische  
rote Garnelen,  
scharfes  
Gochujang und  
Knoblauchbutter  
€ 7,20 /  
2 Stk € 14

**HOTATE BACON**  
Jakobsmuscheln,  
Bacon &  
Misokräuter-  
butter  
€ 6.30 /  
2 Stk € 12.20





**SHÖYU TEBASAKI**

Hähnchenflügel  
mariniert mit Knoblauch,  
Ingwer, Soja, Mirin &  
Soja Sesam  
€ 4.60 /  
2 Stk € 8.80

**TEBASAKI**

Hähnchenflügel  
& Meersalz  
€ 4.20 /  
2 Stk € 8

**TSUKUNE**

Hähnchenfleisch-  
bällchen & Teriyaki  
€ 4 /  
2 Stk € 7.60

**TSUKUNE CHILI**

Hähnchenfleisch-  
bällchen, Chili  
Dip, Teriyaki &  
Frühlingszwiebeln  
€ 4.40 /  
2 Stk € 8.40

**WAGYU YAKI**

Japanisches Wagyu  
aus Kyushu  
€ 21 /  
2 Stk € 41.60



**REIS.** Vegan | € 3.50  
Mit crunchy Chili, Teriyaki  
oder Chili Dip € 4

**YAKI YAGI**

Ziegenkäse &  
luftgetrockneter  
Schinken  
€ 4.80 /  
2 Stk € 9.20

**CHIIZU MAKI**

Emmentaler  
& Bacon  
€ 4.20 /  
2 Stk € 8

**BUTA YAKI**

Schweinebauch &  
Yuzu-Miso  
€ 4.20 /  
2 Stk € 8

**IBERICO SECRETO**

Miso mariniertes  
Iberico Schwein  
€ 8.80 /  
2 Stk € 17.20

**GYU HABU**

Rinderfilet mit  
Miso-Kräuterbutter  
€ 9.50 /  
2 Stk € 18.60

**RAMU NIKU**

Lammfleisch,  
Frühlingszwiebeln,  
Yakinikusauce,  
Knoblauchbutter &  
Soja Sesam  
€ 5.30 /  
2 Stk € 10.20





**SAPPORO SILVER**  
[5%] Dose 65 cl. € 9.50

#### **ROBUST**

**Beef Tataki.** Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinamburchips, Shiitake & Trüffel Ponzu

**Bimi Tempura.** Tempura Tenderstem Broccoli mit Daikon-Oroshi in Shiitake-Tentsuyu Sauce

**Okazu.** Kappa Chili, Poteto Sarada & Kimchi

**Aigamo Tsukune.** Gegrilltes Entenfleischbällchen mit Eigelb in Supreme Soja

**Shōyu Tebasaki.** Hähnchenflügel mariniert mit Knoblauch, Ingwer, Soja & Mirin, getoppt mit Soja Sesam

**Tsukune Chili.** Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebel

**Gyu Habu.** Rinderfilet mit Miso-Kräuterbutter

€ 36.80



### SET FOR SUCCESS

**Broccoli.** Gegrillter Brokkoli mit spicy Goma

**Ebi Bites.** Tempura-Garnelen, Miso Aioli, Chili, Limette & Koriander

**Shake Tataki.** Lachs, Sake-Tamari mariniertes Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse

**Beef Tataki.** Rinderfilet mit Miso Aioli, Frühlingszwiebeln, Topinambur Chips, Shiitake & Trüffel Ponzu

**Ebi Panko.** Tempura-Garnelen, scharfe Sauce & Avocado

**Hell's Kitchen.** Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe Sauce, Thunfisch & Barbecue-Sauce

**Pink Alaska.** Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

**Nanban.** Hähnchen, Avocado, Kataifi, Koriander & scharfe Yuzu-Kosho

**Aka Ebi.** Argentinische rote Garnelen, scharfes Gochujang und Knoblauchbutter

**Tsukune Chili.** Hähnchenfleischbällchen, Chili Dip, Teriyaki & Frühlingszwiebeln

**Iberico Secreto.** Miso mariniertes Iberico Schwein mit Zitrone

€ 106

[Für 3 Personen € 155]





### PERFECT DAY

**Edamame.** Sojabohnen mit Meersalz und Zitrone

**Tuna Tartare Bites.** Thunfisch, Avocado, Frühlingszwiebeln, Sesam & Yuzu-Miso auf knusprigem Fladenbrot

**Kinoko Korokke.** Pilzkroketten, dänischer Rød-Krystal-Käse, Miso Aioli und Trüffelstaub

**Ricepaper.** Soja-Gravad-Lachs, eingelegte rote Zwiebeln, Avocado, Gurken und Koriander, serviert mit Goma

**Shake Yaki.** Geflämmt Lachs

**Abokado.** Avocado, Yuzu-Kosho & Sesam

**Crispy Ebi.** Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe Sauce & Tsume-Soja

**Spicy Tuna.** Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse

**Tsukune.** Hähnchenfleischbällchen & Teriyaki

**Buta Yaki.** Schweinebauch & Yuzu-Miso

**Shake Teriyaki.** Lachs, Teriyaki &

Frühlingszwiebeln

€ 96

[Für 3 Personen € 144]





YUZU ZOO  
Cocktail € 12



### GREEN MY DAY

**Edamame.** Sojabohnen mit Meersalz und spicy Miso

**Seaweed Salad.** Algen, Daikon, Zuckerschoten, Gurken & Sesam

**Cauliflower.** Blumenkohl mit Trüffel Goma

**Kinoko.** Portobello Pilze & Limetten Meersalz

**Abokado.** Avocado, Yuzu-Kosho & Sesam

**Nasu Aburi.** Gegrillte Aubergine, Yuzu-Miso & Kizami Wasabi

**Red'n'Green.** Gegrillte Spitzpaprika, Avocado,

Gurken, Yuzu-Kosho, Shiso & Tsume Soja

**Eringi.** Kräutersaitlinge & Misokräutersauce

**Imo Yaki.** Süßkartoffel, Koriander & Teriyaki

Vegan | € 29.50

### SOLO

**Spicy Tuna.** Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce, Masago, Kataifi & Kresse

**Pink Alaska.** Lachs, Avocado, Frischkäse & Lumpfischrogen

**Crispy Ebi.** Tempura-Garnelen, Avocado, scharfe Sauce & Tsume-Soja

**Nigiri.** Lachs, geflämmt Hiramasa Kingfisch, geflämmt Lachs, Yellowfin

Thunfisch, Avocado, Garnele und gegrillte Spitzpaprika

€ 27





#### MIXED EMOTIONS

Edamame. Sojabohnen mit Meersalz und Zitrone  
Kani Korokke. Krabbenkroketten mit Wasabi Caesar  
Shake Tataki. Lachs, Sake-Tamari mariniertes  
Forellenrogen, Daikon, Miso, Ponzu & Daikon Kresse  
Shake. Lachs  
Maguro. Yellowfin Thunfisch  
Spicy Tuna. Thunfisch, Gurken, scharfe Sauce,  
Masago, Kataifi & Kresse  
Pink Alaska. Lachs, Avocado, Frischkäse &  
Lumpfischrogen  
Chirashi. Geflammter Fisch, scharfe Sauce,  
Zuckerschoten, Ingwer, Chili & marinierte  
rote Zwiebeln  
Tsukune. Hähnchenfleischbällchen  
& Teriyaki  
Shake Teriyaki. Lachs, Teriyaki  
& Frühlingszwiebeln  
€ 36.80



We Wanna Be Bottles  
Hosts Than Most

## SALATE

---

### JUNGLE FISH

Gegrillter Lachs, Thunfisch & Garnelen, Rotkohl, Romana, Quinoa, gegrillter Brokkoli, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam mit Lotuschips & Miso Senf  
€ 21



### GREEN GATE

Süßkartoffel, Blumenkohl, gegrillter Brokkoli & Pilze, Kohl, Romana, Quinoa, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam mit Wurzelmüsechips & Goma Vegan | € 17.40



### GREEN BIRD

Mariniertes Hähnchen mit Soja marinierten Eiern, Kohl, Romana, Quinoa, gegrillter Brokkoli, Avocado, Tomaten, Edamame, Radieschen & Sesam mit Hühnerhaut & Wasabi Caesar  
€ 19.40



## CHIRASHI

---



### CHIRASHI DELUXE

Gegrillter Miso Black Cod, Tempura-Garnelen, Yellowfin Thunfisch, geflämmt Lachs und Schneekrabbe mit Sushireis, Avocado, Tamago, Shiitake, Zuckerschoten, in Sake-Tamari mariniertem Forellenrogen, Shiso und Soja Sesam, serviert mit Tsume-Soja € 27



### BEAUTIFUL MESS

Lachs, Avocado, Zuckerschoten, Edamame, Sushireis, marinierte rote Zwiebeln, Sesam & Poké Sauce € 14.50



## BIST DU EIN FLEISSIGER FISCHER?

Lade unsere App und trete unserem Treueprogramm bei. Sammle unter anderem Punkte, die Du bei deinem nächsten Besuch im Restaurant als Zahlung verwenden kannst, oder profitiere bei der nächsten Takeaway Bestellung.

Es ist gratis, ganz easy und zu 100% digital.



**STICKS | N | SUSHI**

KOPENHAGEN, LONDON & BERLIN



Scan die Informationen  
über Allergene und weitere  
Spezialmenüs.

*[sticksnsushi.com](https://sticksnsushi.com)*