



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 Forellenrogen 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, Frühlingszwiebeln, 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, Avokado, 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 Gang*

Bar

Takeaway

12711
12712
12713
12714
12715
12716
12717
12718
12719
12720



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-Tamarí 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, geflammter Hiramasa Kingfisch, geflammter 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, geblämmter 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