

**PLEASE LEAVE ROOM**

---



**FOR DESSERT**

---



## MATCHA

---

Mørk chokoladefondant med flydende matchakerne,  
vaniljeis og matcha cookie crumble. Kr. 109



## GOMA

---

Vanilje crème brûlée med sort sesam crumble. Kr. 89



## YUZU

---

Mørdej med yuzu curd & yuzumarengs. Kr. 85



## SHABETTO

---

**Sorbet Trio.** Mango med solmodne Alphonsomangoer, solbær med danske bær fra Thy og chokoladesorbet lavet på Avolomandler. Kr. 74



## KARAMERU

---

**Chokoladeis** på stick med misokaramel, hasselnøddenougatine og mørk chokolade. **Vaniljeis** på stick med karameliseret hvid chokoladesauce og hvid chokolade cookie crumble. Kr. 99







## DESSERT COCKTAILS

---

### **ESPRESSO MARTINI** | Kr. 130

En klassiker med et japansk twist, lavet på hvid chokoladelikør, japansk shochu & espresso

### **BRANDY ALEXANDER** | Kr. 130

En fløjlsblød cocktail på brandy, hvid chokoladelikør & fløde

### **PINKU** | Kr. 125

Cremet cocktail på Chambord, Crème de Noyaux & fløde

### **AMARETTO SOUR** | Kr. 130

Forfriskende og syrlig sød cocktail på Amaretto & citrus

### **UMESHU SPRITZ** | Kr. 125

Japanskinspireret spritz på umeshu, honning & spumante

### **IRISH COFFEE** | Kr. 115

En blanding af varm kaffe, irsk whisky, sukker & flødeskum

# KAFFE & TE

---

**POUR OVER** | Kr. 49

**ESPRESSO** | Kr. 39

**AMERICANO** | Kr. 39

**CORTADO** | Kr. 45

**FLAT WHITE** | Kr. 49

**CAPPUCCINO** | Kr. 49

**CAFFE LATTE** | Kr. 49

**MACCHIATO** | Kr. 45

**STEMPELKAFFE** | Kr. 79

**GENMAICHA I KANDE** | Kr. 49

Grøn te med poppede ris. Mild og rund med en let  
nøddeagtig smag. Serveres ved 75°C

**HOJICHA I KANDE** | Kr. 49

Ristet grøn te med en let røget smag

**JASMIN SILVER PEARLS I KANDE** | Kr. 49

Grøn te med elegant smag af jasmin

**SORT KEEMUN I KANDE** | Kr. 49

En unik gylden te brygget på hele blade med topskud.  
Kan drikkes med mælk og citron

**COZINESS URTETE I KANDE** | Kr. 49

Sticks'n'Sushi's egen urteblanding med lakridsrod & mynte

**BOTANICAL I KANDE** | Kr. 49

Mynte, ingefær & økologisk citron



We Wanna Be Better  
Hosts Than Most



# MATCHA

---

## **MATCHA I SKÅL** | Kr. 49

De fineste af de fineste blade fra årets høst, malet på stenkværn og pisket til en blød, skummende te. Serveres ved 80°C

## **SENGHA MATCHA I KANDE** | Kr. 49

Grøn te blandet med matcha, som giver en flot farve og dyb smag. Serveres ved 70°C

## **MATCHA LATTE I SKÅL** | Kr. 49

En cremet latte med japansk matcha-te & økologisk mælk



**STICKS | N | SUSHI**

KØBENHAVN, LONDON & BERLIN