

KANPAI

VIRGIN COCKTAILS

HANA kr 55

Hyldeblomst – mynte – agurk

KEFIA kr 55

Årstidens frugt – kefir – vanilje

VIRGIN HOTARU kr 55

Æble – passionsfrugt – honning

VIRGIN SHOJITO kr 55

Mynte – passionsfrugt – ingefær

COCKTAILS

YUZU ZOO kr 105

Gin – yuzu – honning

KARAI kr 115

Nikka Coffey – sake – bær

MATCHA VEGGIE kr 110

Yuzu gin – matcha – årstidens grønt

SHOJITO kr 105

Shochu – passionsfrugt – ingefær

KYOTO KISS kr 95

Shochu – passionsfrugt – grøn te

KEROPPI kr 115

Hendricks gin – agurk – ananas

UNNAMED ORANGE kr 105

Bourbon – appelsin – chili

PINKU kr 110

Mørk rom – campari – grape

KLASSIKERE

Klassiske cocktails med et japansk twist.

OLD KOKOA FASHION kr 120

Nikka Red – bitters – mørk chokolade

TOKYO MANHATTAN kr 120

Nikka Red – sød vermuth – bitters

ESPRESSO MARTINI kr 115

Shochu vodka – espresso – kahlua

COCKTAILS



UNNAMED
ORANGE



ESPRESSO
MARTINI



KARAI



KYOTO KISS



MATCHA
VEGGIE



PINKU



OLD KOKOA



YUZU ZOO



KEROPPI



TOKYO
MANHATTAN



SHOJITO



VIRGIN
KEFIA



VIRGIN
HOTARU



VIRGIN
SHOJITO



VIRGIN
HANA

Vi har cocktails der ikke stjæler smagen fra maden, uanset om du nyder dem, før under eller efter måltidet. Det eneste vi har sparet på er sukkeret. Vi giver økologien al den plads det er muligt i glasset, vi arbejder med sæsonens råvarer så meget vi kan og med så mange hjemmeproducerede produkter som muligt.

KAFFE

Vi bruger biodynamisk mælk [1,5 % fedt], men bruger også gerne havredrik eller laktosefri mælk. Vores kaffe brygges altid med dobbelt shot.

FILTERKAFFE kr 39

CORTADO kr 35

ESPRESSO kr 28

CAPPUCCINO kr 39

CAFFE LATTE kr 39

STEMPELKAFFE kr 65

CHAI LATTE

Chai-te med varm mælk eller havremælk kr 38

Takeaway kaffe, kakao eller te kr 20

[Få et stempelkort og nyd hver 5. kop gratis]

KAKAO

Varm kakao med biodynamisk mælk og god mørk chokolade – toppet med flødeskum kr 39

SØDT TIL KAFFEN

MØRK CHOKOLADEKUGLE

Med ristet sesam kr 30

HVID CHOKOLADEKUGLE

Med sød miso kr 30

MØRK CHOKOLADEFISK

Med rå kakaonibs kr 10

ESPRESSO MARTINI kr 115

Shochu vodka – espresso – kahlua

SPIRITUS

JAPANSK WHISKY 3 CL

Nikka Red kr 95

Nikka Black kr 95

Nikka Coffee Grain kr 95

AVEC'S 3 CL

Mexican Coffee Liqueur kr 65

SAKE

Sake er vin brygget på ris. Vi har hentet et godt udvalg af sake hjem fra Japan, hvor den drikkes under hele måltidet.

SANKA [16 %]

En super saké med en fantastisk duft af violer.

Flaske 300 ml kr 330

YARAWANKA TYPE NO. 1 [12%]

Ny generation af sakebryggeri, med blid og harmonisk smag.

Glas kr 69. Flaske, 720 ml kr 399

KIZAN [15 %]

En revolutionerende ny type daiginjo sake. Frisk og fyldig smag.

Glas kr 79. Flaske, 720 ml kr 480

KARAKUCHI GOLD [15 %]

En sød og frisk saké

Lille flaske, 180 ml kr 98. Flaske, 720 ml kr 298

LUN SAKE [16 %]

Karaffel 180 ml kr 72

SAKE APERITIFF

YUZU [7 %]

Forfriskende yuzu sake

Glas kr 85. Flaske, 720 ml kr 395

UMESHU [14 %]

Blommevin, rund med en frugtig smag af mandler og blomme – god til desserten

Glas kr 85. Flaske, 720 ml kr 395

CHAMPAGNE & CRÉMANT

CRÉMANT, CLOTILDE DAVENNE, BOURGOGNE,
FRANKRIG

Glas kr 69. Flaske kr 399

CHAMPAGNE BRUT, TATTINGER, CUVÉE PRESTIGE

Glas kr 125. Flaske kr 699

SOFIA COPPOLA BLANC DE BLANCS, SONOMA
COUNTY, USA

Flaske kr 599

DE SAINT GALL 1.CRU, VINTAGE 2007, CHAMPAGNE,
FRANKRIG

Flaske kr 799

GOSSET GRANDE RÉSERVE, CHAMPAGNE, FRANKRIG

Flaske kr 1.200

DOM PERIGNON, VINTAGE 2006, CHAMPAGNE,
FRANKRIG

Flaske kr 1.800

KRUG GRAND CUVÉE, NV, CHAMPAGNE, FRANKRIG

Flaske kr 2.000

ROSÉ VINE


ROSÉ VELUE, WEINGUT ZILLINGER, ØSTRIG 


Flaske kr 379


GRANACHE, DOMAINE MODORÉE, TAVEL,
PROVENCE 

Flaske kr 550

 Biodynamisk  Økologisk  Sustainable

 = Økologisk vin, fri for pesticider og kunstgødning.
Færre sulfitter end i konventionel vin.

 = Biodynamisk vin, som ovenfor og benytter kun
naturlige virkemidler i marken; urte-te, naturlig gødning
og naturens egne kræfter. Endnu færre sulfitter.

 = Bæredygtig vin. Bonden er ikke certificeret,
men arbejder lokalt og betænksomt med miljøet.

MATCHA

MATCHA TE

De fineste blade fra årets høst, stødt på stenkværn og
pisket til en blød, skummende te.

Skål kr 44

SENCHA & MATCHA

Grøn te med en fin smag. Denne sencha er blandet med
matcha, som giver flot farve og dyb smag.

Kande kr 48

MATCHA LATTE

En cremet latte lavet på japansk matcha te og
biodynamisk mælk.

Skål kr 44

TE

GENMAICHA

Grøn te med poppede ris. Mild og rund med en let
nøddeagtig smag.

Kande kr 44

HOJICHA

Ristet grøn te med en let roget smag.

Kande kr 44

SORT BØNNE TE [KUROMAME-CHA]

Traditional japansk te med rund smag, brygget på sorte
soyabønner.

Kande kr 44

JASMIN SILVER PEARLS

Grøn te med elegant smag af jasmin.

Kande kr 44

SORT TE [KINA KEEMUN]

En gylden te brygget på hele blade med topskud. Unik,
sort te som også kan drikkes med mælk og citron.

Kande kr 44

COZINESS

Sticks'n'Sushis egen urteblanding. Lakridsrod
og mynte.

Kande kr 39

LÆSKEDRIKKE

KOLDPRESSET ØKOLOGISK ÆBLEMOST

Fra Andreigaard på Falster.
Glas kr 29. Flaske 75 cl kr 59

ØKOLOGISK RABARBERSAFT

Fra Skyttes Gartneri på Fyn.
Flaske 75 cl kr 59

LIMONADE

Hjemmebryg med citron, med eller uden ingefær.
Glas kr 39

KOMBUCHA

Læskende drik med fermenteret te.
Ingefær
Hyldeblomst
Flaske 30 cl kr 39

HINDBÆRBRUS, EBELTOFT GÅRDBRYGGERI

Flaske 25 cl kr 39

GINGER BEER, FEVER-TREE

Flaske 20 cl kr 35

JAPANSK SODAVAND, "RAMUNE"

Sprudlende sodavand med glaskugle.
Flaske 20 cl kr 35

COCA COLA ELLER COCA COLA ZERO

Flaske 25 cl kr 34

FILTRERET VAND

Med eller uden brus, så meget du ønsker.
Pr. person kr 20

Vi serverer filtreret vand, som er rensat og nænsomt tappet gennem egne anlæg. I klimaets tjeneste er der ingen transport langvejsfra.

HVIDE VINE

RIESLING, WEINGUT DREISSIGACKER, TYSKLAND ①

Glas kr 79. Flaske kr 379

GRÜNER VELTLINER, WEINGUT ZILLINGER, ØSTRIG ②

Glas kr 69. Flaske kr 349

RIESLING, STAFFELTERHOF PARADISE, MOSEL, TYSKLAND ①

Flaske kr 379

CHARDONNAY, CLOTILDE DAVENNE, BOURGOGNE, FRANKRIG ①

Glas kr 79. Flaske kr 399

SAUVIGNON BLANC, PIERRE MORIN, SANCERRE, FRANKRIG

Glas kr 89. Flaske kr 499

CHARDONNAY, VERAMONTE RESERVA, CASABLANCA CHILE ①

Flaske kr 399

CHARDONNAY, BERNARD DEFAIX, 1. CRU CHABLIS, FRANKRIG ①

Flaske kr 599

PINOT GRIGIO, ELENA WALCH, ALTO ADIGE, ITALIEN ⑤

Flaske kr 579

CHARDONNAY, FRANCIS FORD COPPOLA DIRECTOR'S CUT, SONOMA COUNTY, USA

Flaske kr 599

CHARDONNAY, CHASSAGNE MONTRACHET, REMOISSENET, BOURGOGNE, FRANKRIG ②

Flaske kr 899

RIESLING, MARKUS MOLITOR, MOSEL, TYSKLAND ⑤

Flaske kr 699

RØDE VINE

**SYRAH, DOMAINE CLAVEL, LANGUEDOC,
FRANKRIG ①**

Glas kr 69. Flaske kr 349

**PINOT NOIR, ALBERT SOUNIT, MERCUREY 1. CRU,
BOURGOGNE**

Flaske kr 698

**PINOT NOIR, FRANCIS FORD COPPOLA, DIRECTOR'S
CUT, USA**

Flaske kr 599

**SANGIOVESE, CHIANTI CLASSICO, FONTONI,
ITALIEN ②**

Flaske kr 550

**ZINFANDEL, FRANCIS FORD COPPOLA, DIRECTOR'S
CUT, USA**

Flaske kr 550

**TEMPRANILLO, TORREDEROS, RIBERA DEL DUERO,
SPANIEN**

Flaske kr 499

**PINOT NOIR, CHAMBOLLE MUSIGNY 1 CRU,
REMIOSENENET, BOURGOGNE ③**

Flaske kr 1.400

**SANGIOVESE, BRUNELLO DI MONTALCINO, IL
POGGIONE, ITALIEN ④**

Flaske kr 750

*Hør tjeneren, om der er andre gode flasker åbne,
i dagens anledning.*

ØL

SÆSONENS ØL

Spørg tjeneren om sæsonens udvalg.

SUSHI'N'BIIRU WHEAT [4,7 %]

Vores hvedeøl, brygget med yuzu og udviklet i samarbejde med Nørrebro Bryghus.

Flaske 40 cl kr 59

STICKS'N'SUSHI AFTENBAJER [5,5%]

Gylden American Pale Ale [APA] udviklet i samarbejde med Amager Bryghus.

Flaske 50 cl kr 69

SVANEKE ALKOHOL FRI

Økologisk Don't worry ale fra Bornholm.

Flaske 33 cl kr 59

BERLINER BERG LAGER [5 %]

Klassisk tysk lager brygget i Berlin. Ufiltreret og med aromatisk humlet duft.

Flaske 33 cl kr 56

MØN BROWN ALE [5,3 %]

Nøddebrun øl med fylde og rundhed

Flaske 33 cl kr 56

SAPPORO SILVER SPECIAL EDITION [5 %]

Dåse 65 cl kr 69

KIRIN ICHIBAN [5,5 %]

Flaske 33 cl kr 45

BØGEDAL HVEDE [5-8 %]

Flaske 75 cl kr 130

HERSLEV MARK ØL [5,3 %]

Økologisk, forfriskende og blid øl, der ligger et sted mellem cider og øl.

Flasker 50 cl kr 69

② Biodynamisk ① Økologisk ④ Sustainable

① = Økologisk vin, fri for pesticider og kunstgødning. Færre sulfitter end i konventionel vin.

② = Biodynamisk vin, som ovenfor og benytter kun naturlige virkemidler i marken; urte-te, naturlig gødning og naturens egne kræfter. Endnu færre sulfitter.

④ = Bæredygtig vin. Bonden er ikke certificeret, men arbejder lokalt og betænksomt med miljøet.