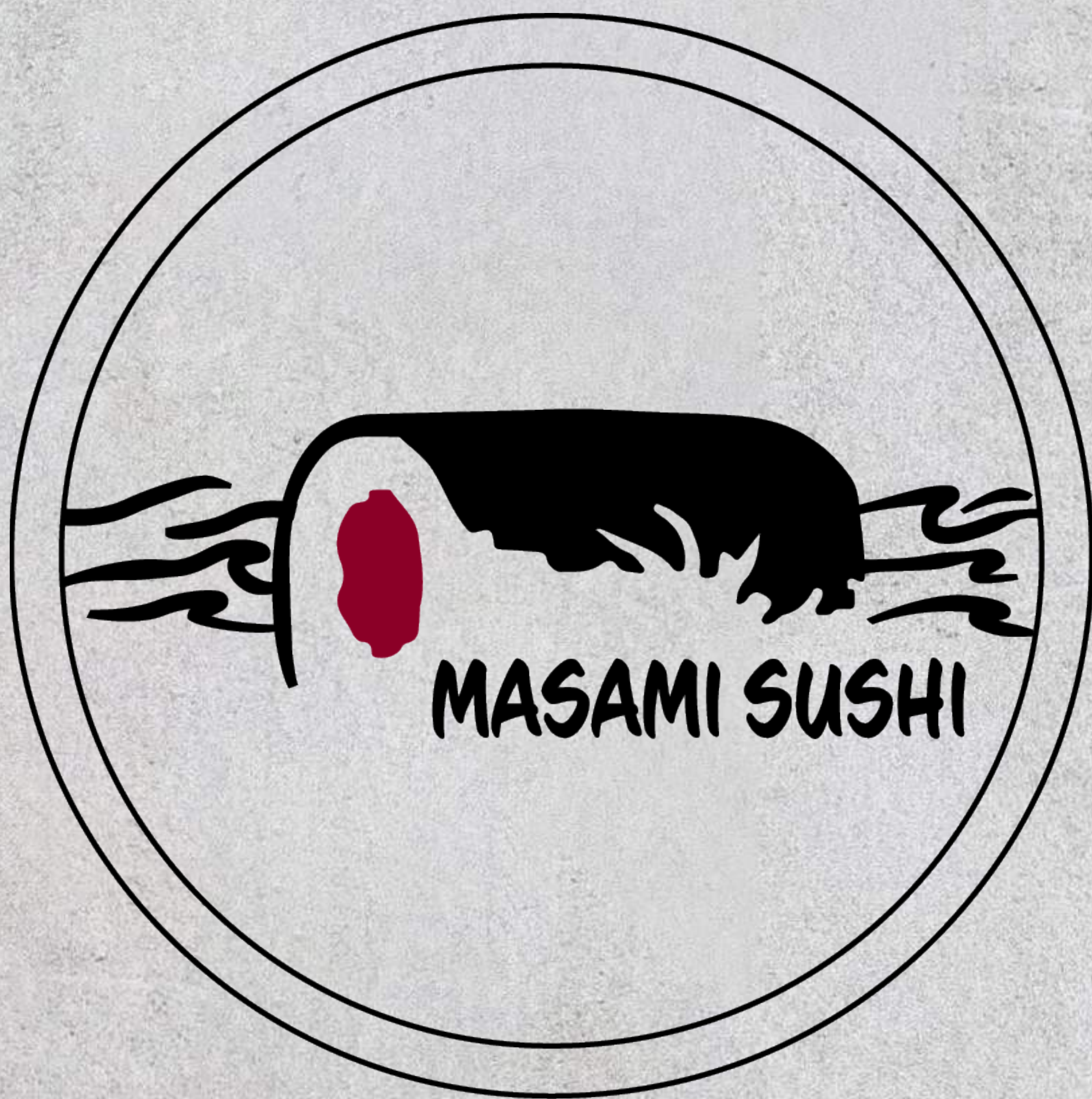


*Velkommen til*  
**Masami Sushi**





## *Velkommen til Masami*

Masami Sushi findes i hjertet af Holbæk med udsigt over Holbæk Fjord. Herfra får vi mulighed til at udtrykke vores passion for det japanske køkken, hvor kvalitet, kreativitet og omhyggelighed står centralt. Det er netop disse kerneværdier, som vores mad er produkt af.

I processen fra hav til bord vægter vi absolut højest, at råvarerne altid er friske, og at man bestemt ikke skal gå på kompromis med kvaliteten. Nyd måltidet i vores hyggelige restaurant eller bring det hjem til de hjemlige omgivelser.



## SUSHI AD LIBITUM

*ALLE DINE FAVORITTER – FRISKLAVET OG LIGE TIL BORDET*

Konceptet lyder på, at du kan vælge dine yndlingsforretter, sushi og andre specialiteter fra næsten hele vores A la-carte-menu. Således er der både til den eventyrlystne, som vil prøve de mange forskellige retter, og til dem, som gerne vil spise sig mæt i sine favoritter.

Det er vigtigt for os, at der leveres en madoplevelse af højeste kvalitet. For at sikre de bæredygtige råvarer, er det derfor også vigtigt, at vi ikke bidrager til madspild, hvorfor vi opfordrer vores gæster til ikke at bestille mere, end man kan spise. *Hvis der efterlades mere end 3 stk. sushi eller andre retter pr. bord, opkræves der 15 kr. per stk.* Gæsterne er selvfølgelig velkomne til at bringe det med hjem.

**SERVERES ALLE DAGE FRA KL. 13:00 - 22:00**

(Køkkenet lukker kl. 21:30)

**Mandag – Torsdag: 238 KR.**

**Fredag – Søndag (samt helligdage): 258 KR.**

**(Børn 0-2 år spiser gratis, 3-11 år spiser til halv pris)**

**FROKOSTTILBUD: Mandag - Torsdag 199 KR.**

**Fredag - Søndag (samt helligdage) 219 kr. FRA 13:00-16:00**

**(Børn halv pris, Bordet skal forlades inden 16:00)**



# Ura Maki

(8 stk.)



**Crispy Chicken, 98 kr.**  
Dybstegt kylling, avocado, chilimayo og teriyaki. Rullet i sesam



**Spicy Salmon, 98 kr.**  
Laks, avocado, agurk, chilimayo. Rullet i sesam



**Boston, 103 kr.**  
Reje, avocado, agurk, basilikum og wasabimayo. Rullet i kimchisesam



**Ebi Furai, 98 kr.**  
Tempurarejer, avocado, chilimayo, agurk og teriyaki sauce. Rullet i kimchisesam



**California, 88 kr.**  
Surimi, avocado og agurk. Rullet i sesam



**Super California, 98kr.**  
Laks, rejer, avocado, agurk og chilimayo. Rullet i wasabi-tobiko



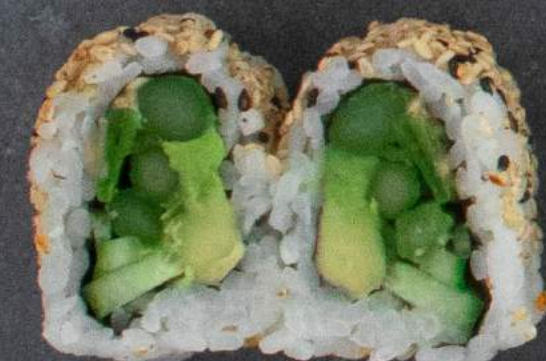
**Alaska, 98 kr.**  
Laks, avocado, agurk og flødeost. Rullet i tobiko



**Spicy Krebse Hale, 103 kr.**  
Krebse Hale, avocado, agurk og chilimayo. Rullet i chilikrydderi



**New York, 98 kr.**  
Laks, avocado, agurk og hvidløg. Rullet i tobiko



**Veggie Roll, 88 kr.**  
Avocado, Asperges, slikærter, agurk og gomadressing. Rullet i sesam



**San Fransisco, 103kr.**  
Laks, avocado, agurk, basilikum og flødeost. Rullet i sesam og toppet med ørredrogn



**Spicy Tuna, 103 kr.**  
Tun, avocado, agurk og chilimayo. Rullet i kimchisesam



**Yuki, 103 kr.**  
Indbagt tun, cashewnødder, avocado, agurk og teriyaki sauce. Rullet i kimchisesam



**Snowfall, 98 kr.**  
Indbagt laks, mango, agurk og teriyaki sauce. Rullet i kimchisesam



**Shibuya, 98 kr.**  
Tempurarejer, asperges og kimchi sauce. Rullet i tobiko



**Strawberry Salmon 98 kr.**  
Laks, jordbær, avocado, agurk og flødeost. Rullet i yuzusesam



**Panko Crisp, 98 kr.**  
Tempura rejer, avocado, agurk og aioli. Rullet i panko

# Hoso Maki

(8 stk.)

**Laks, 47 kr.**  
(avocado +2 kr.)



**Laks med forårsløg, 49 kr.**

**Avocado, 45 kr.**



**Agurk, 42 kr.**

**Tun, 50 kr.**  
(forårsløg +2 kr.)



**Tun med avocado, 52 kr.**

**Mango, 45 kr.**



**Tigerreje, 50 kr.**  
(spicy +2 kr.)



# Futo Maki

(6 stk./12 stk.)



**Ebi furai big roll,**  
75 kr./132 kr.

Tempurarejer, avocado, tobiko, chilimayo, agurk og teriyaki sauce



**Laks og california roll,**  
75 kr./132 kr.

Surimi, laks, avocado, agurk og wasabimayo



**Tempura Chicken,**  
75 kr./132 kr.

Dybstegt kylling, avocado, agurk, chilimayo og teriyaki sauce



**Tuna roll,**  
80 kr./138 kr.

Tun, avocado, agurk og chilimayo



**Ebi hot Roll,**  
80 kr./138 kr.

Ebi, avocado, agurk, sriracha sauce, tobiko og salatblade



**California roll,**  
75 kr./132 kr.

Surimi, avocado og agurk



**Shake roll,**  
75 kr./132 kr.

Laks, avocado, agurk og chilimayo



**Spider Tempura,**  
95 kr./174 kr.

Softshell crab, avocado, agurk, tobiko og chilimayo



**Vegetar roll,**  
65 kr./118 kr.

Tofu, agurk, avocado, tangsalat, slikærter og gomadressing

# Kaburi Maki

(8 stk)



**Avocado crunch, 129 kr.**  
(Vegetarisk)

Avocado, agurk, slikærter og flødeost. Toppet med avocado, yuzu, sesam og goma dressing



**Hana, 139 kr.**

Laks, æble, avocado og agurk. Toppet med laks, tørrede bær, cashewnødder, aioli og karse.



**Sun roll, 139 kr.**

Rejer, avocado, basilikum, agurk og wasabimayo. Toppet med laks, sesam, kewpie og kataifi



**Devils, 141 kr.**

Tun, koriander, avocado og agurk. Toppet med tun, sriracha sauce og kimchisauce



**Tatami, 139 kr.**

Krebsehaler, avocado og agurk. Toppet med avocado og sesam



**Fire Dragon, 135 kr.**

Surimi, avocado og agurk. Toppet med flamberet laks, teriyaki sauce og forårsløg



**Sunrise, 139 kr.**

Tempurarejer, agurk og avocado. Toppet med flamberet laks, sesam, forårsløg, unagi sauce og chilimayo



**Tempura Rainbow, 139 kr.**

Tempurarejer, avocado, agurk og chilimayo. Toppet med laks, avocado og tobiko



**Flaming Salmon, 139 kr.**

Laks, agurk og avocado. Toppet med flamberet laks, wasabimayo, forårsløg og tobiko



**Sunset, 141 kr.**

Tempurarejer og avocado. Toppet med flamberet tun, sesam, forårsløg, unagi sauce, agurk og chili mayo



**Masami Green Dragon, 134 kr.**

Tempurarejer, agurk og avocado. Toppet med avocado, teriyaki sauce og sesam



**Rainbow, 129 kr.**

Surimi, avocado og agurk. Toppet med laks, tun, reje og avocado



**Hawaii Roll, 134 kr.**

Dybstegt kylling, avocado og teriyaki sauce. Toppet med avocado, kimchisauce og kataifi



**Tempura de Luxe - Tun, 141 kr.**

Tempurarejer, avocado, agurk og chilimayo. Toppet med tun, chilimayo og ørredrogn



**Tempura de Luxe - Laks, 139 kr.**

Tempurarejer, avocado, agurk og chilimayo. Toppet med laks, siracha sauce og spirer



# Nigiri og Gunkan (2 stk.)



Kingfish, 50 kr.



Tigerreje, 48 kr.



Laks, 48 kr.  
Med kewpie,  
rogn og



Grillet laks, 48 kr.  
Med chilimayo og  
forårsløg



Laks, 48 kr.  
Med avocado og  
chilimayo



Ål, 50 kr.



Tun, 47 kr.  
(Med hvidløg +3  
kr.)



Tun, 50 kr.  
Med avocado og  
chilimayo



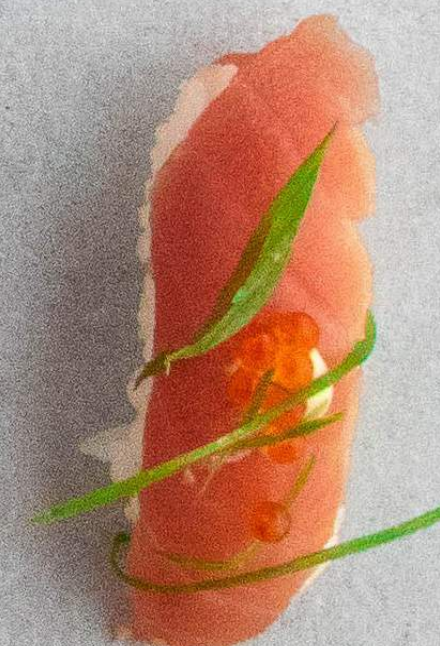
Laks, 45 kr.  
(Med hvidløg +3  
kr.)



Inari, 45 kr.  
Med sesam og  
forårsløg



Grillet tun, 50 kr.  
Med chilimayo og  
forårsløg



Tun, 50 kr.  
Med kewpie, rogn og  
forårsløg



Gunkan med Lak-  
serogn, 50 kr.



Gunkan med  
Sparkling Salmon,  
47 kr.



Avocado, 45 kr.



Mango, 45 kr.

# Sashimi

- 6 stk. tykskårede skiver  
(serveres med japanske ris)

Kingfish  
113 kr.



Laks  
103 kr.



Tun  
113 kr.



# Rispapir (8 stk.)



Ebi Furai 98 kr.  
Tempurarejer, avoca-  
do, agurk, salatbla-  
de, chilimayo og te-  
riyaki sauce



And, 98 kr.  
And, avocado, agurk,  
salatblade og teriya-  
ki sauce



Crispy chicken,  
93 kr.  
Dybstegt kylling,  
avocado, agurk, sa-  
latblade, chilimayo,  
og teriyaki sauce



Laks, 93 kr.  
Laks, avocado, sa-  
latblade, chilimayo  
og yuzu sauce



# Sticks (2 stk./4 stk.)



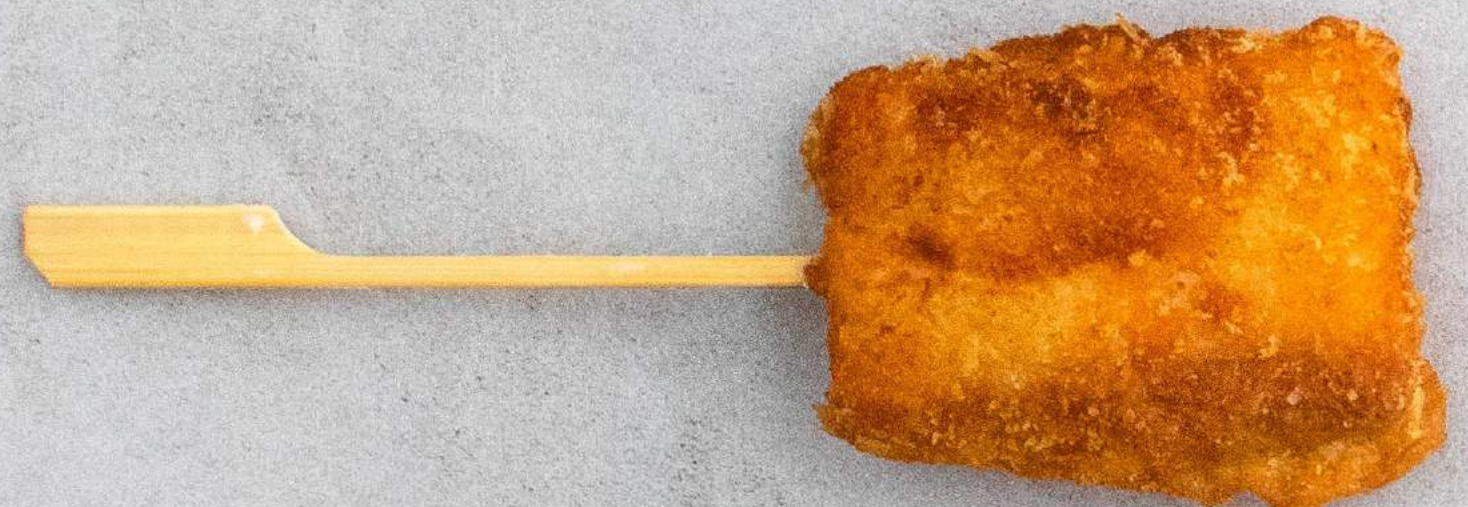
**Asparges og bacon**  
49 kr./88 kr



**Oksefilet**  
54 kr./96 kr



**Kyllingekødboller**  
49 kr./88 kr



**Laksefilet**  
49 kr./88 kr



**Tigerreje**  
49 kr./88 kr.



**Tofusticks**  
46 kr./79 kr.



**Kyllingebryst**  
49 kr./88 kr.

# Ekstra Tilbehør

Sushi ris med sesam 20 kr.

Rejechips 20 kr.

Ketchup 8 kr.



**Jasminris**  
20 kr.



**Chilimayo**  
10 kr.



**Teriyaki sauce**  
15 kr.



**Wasabi**  
10 kr.



**Soya**  
4 kr.



**Ingefær**  
10 kr.



**Gomadressing**  
15 kr.



**Sur-sød sauce**  
8 kr.



**Sød chili**  
8 kr.





# Forretter

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Misosuppe                                   | 39 |
| <i>Med rejer</i>                            | +5 |
| <i>Med laks</i>                             | +5 |
| <i>Spicy</i>                                | +5 |
| Edemame                                     | 38 |
| <i>Med soya og sriracha sauce</i>           | +3 |
| Tangsalat                                   | 48 |
| Wasabiærter                                 | 59 |
| Tempurarejer (5 stk.)                       | 75 |
| Kakiyaki med teriyaki (4 stk.)              | 60 |
| Gyoza (dumpling) (5 stk.)                   | 65 |
| Peking suppe                                | 50 |
| Indbagt kylling med sur-sød sauce (5 stk.)  | 60 |
| Blæksprutteringe med sur-sød sauce (6 stk.) | 55 |
| Karrytrigoner (8 stk.)                      | 55 |
| Sesamboller (5 stk.)                        | 60 |
| Kinaboller (5 stk.)                         | 60 |
| Mini-forårsruller (Vegetarisk) (8 stk.)     | 55 |
| Hjemmelavede forårsruller (5 stk.)          | 55 |



# Frokostmenu

## **Frokost 1: 18 stk., 155 kr.**

*Nigiri: 1 Laks, 1 Grillet laks med chili-mayo og forårsløg, 1 Grillet tun, 1 Tun  
Kaburi maki: 8 Masami Green Dragon  
Futo maki: 6 Laks og California*



## **12 stk., 125 kr.**

*Nigiri: 2 Laks med chilmayo og avocado, 1  
Tun, 1 Tigerreje  
Ura maki: 4 Shibuya, 4 Spicy Salmon*



# Familiemenuer

## **Familiemenu 1: 34 stk., 288 kr.**

*Nigiri: 4 Laks, 2 Tigerrejer  
Ura maki: 4 California, 4 Alaska og 8 Ebi Furai  
Futo maki: 6 Shake og 6 Ebi Hot Roll*





## Familie menu 2: 60 stk., 578 kr.

*Nigiri: 4 Laks, 2 Tun, 2 Tigerrejer*

*Ura maki: 8 California, 8 Crispy Chicken, 8 Spicy  
Krebsehale*

*Kaburi maki: 8 Masami Green Dragon, 8 Tempura  
Rainbow*

*Futo maki: 6 Tuna roll, 6 Shake*



# Menuer



## M2: 16 stk. (Maki), 175 kr.

*Ura maki: 4 Spicy Salmon, 4 California*

*Kaburi maki: 8 Masami green*



## Nigiri box: 12 stk., 175 kr.

*Nigiri: 2 Laks, 2 Grillet laks, 2 Gunkan  
med lakserogn, chilimayo og forårs-  
løg, 2 Tun, 2 Tigerrejer, 2 Kingfish*

## M1: 10 stk., 108 kr.

*Nigiri: 2 Laks med avocado og  
chilimayo*

*Ura maki: 4 California, 4 Alaska*



**M3: 24 stk. – Salmon, 285 kr.**

*Nigiri: 2 laks, 2 laks med avocado og chilimayo*

*Ura maki: 8 Alaska*

*Kaburi maki: 8 Hana*

*Futo maki: 6 Shake roll*



**M4: 32 stk. – Ebi de Luxe (Maki), 468 kr.**

*Ura maki: 8 Panko Crisp*

*Kaburi maki: 8 Masami Green*

*Dragon, 8 Sunrise, 8 Tempura*

*Rainbow*



**M5: 38 stk.,  
368 kr.**

*Nigiri: 2 Laks, 2 Laks med avocado og chilimayo, 2 Tun, 2 Grillet laks*

*Ura maki: 4 Alaska, 4 California*

*Kaburi maki: 8 Masami Green Dragon*

*Futo maki: 6 Laks og California*

*Hoso maki: 8 Avocado*



**M6: 42 stk. (Maki),  
448 kr.**

*Ura maki: 8 Yuki*

*Kaburi maki: 8 Hawaii Roll, 8 Fire Dragon*

*Futo maki: 6 Shake Roll, 6 Ebi*

*Furai Big Roll, 6 California Roll*



**M7: 52 stk., 548 kr.**

*Nigiri: 2 Laks, 2 Laks med avocado og chilimayo, 2 Tun, 2 Tigerrejer*

*Ura maki: 8 Snowfall*

*Kaburi: 8 Rainbow, 8 Masami Green Dragon*

*Futo maki: 6 Tuna, 6 Tempura Chicken*

*Hoso maki: 4 Laks, 4 Agurk*



**M8: 72 stk., 778 kr.**

*Starter: 6 stk. Tempurarejer*

*Nigiri: 4 Laks, 2 Laks med avocado og chilimayo, 2 Tun, 2 Tun med avocado og chilimayo, 2 Tigerrejer, 2 Inari tofu med sesam og forårsløg*

*Ura maki: 8 Shibuya, 8 Spicy salmon, 8 Crispy Chicken*

*Kaburi maki: 8 Hana, 8 Sunset*

*Futo maki: 6 California Roll, 6 Shake Roll*





**M9: 78 stk., 868 kr.**

*Starter: Tangersalat, 6 Tempura rejer*

*Nigiri: 4 Laks, 2 Laks med chilimayo, rogn og forårsløg,  
2 Tun med chilimayo og avocado, 2 Tigerrejer, 2 Kingfish*

*Ura maki: 8 California, 8 Panko Crisp*

*Kaburi maki: 8 Sun, 8 Tempura de Luxe - Laks, 8  
Devils, 8 Tatami*

*Futo maki: 6 Ebi Furai Big Roll, 6 Shake Roll*



# Party Menu

*134 stk. til 1280 kr.*

*Til det store selskab med mange forskellige smagspræferencer*

*Partymenuen sammensættes af kokken ud fra de nedenstående rammer. Hvis man har nogle ønsker, er man selvfølgelig velkommen til at oplyse disse.*

*Velbekomme!*

**Starter: tangersalat og edamame**

**Nigiri: 16 stk.**

**Ura maki: 32 stk.**

**Kaburi maki: 32 stk.**

**Hoso maki: 16 stk.**

**Futo maki: 18 stk.**

**Risepapir: 8 stk.**

**Sticks: 12 stk.**



# Kokken Anbefaler

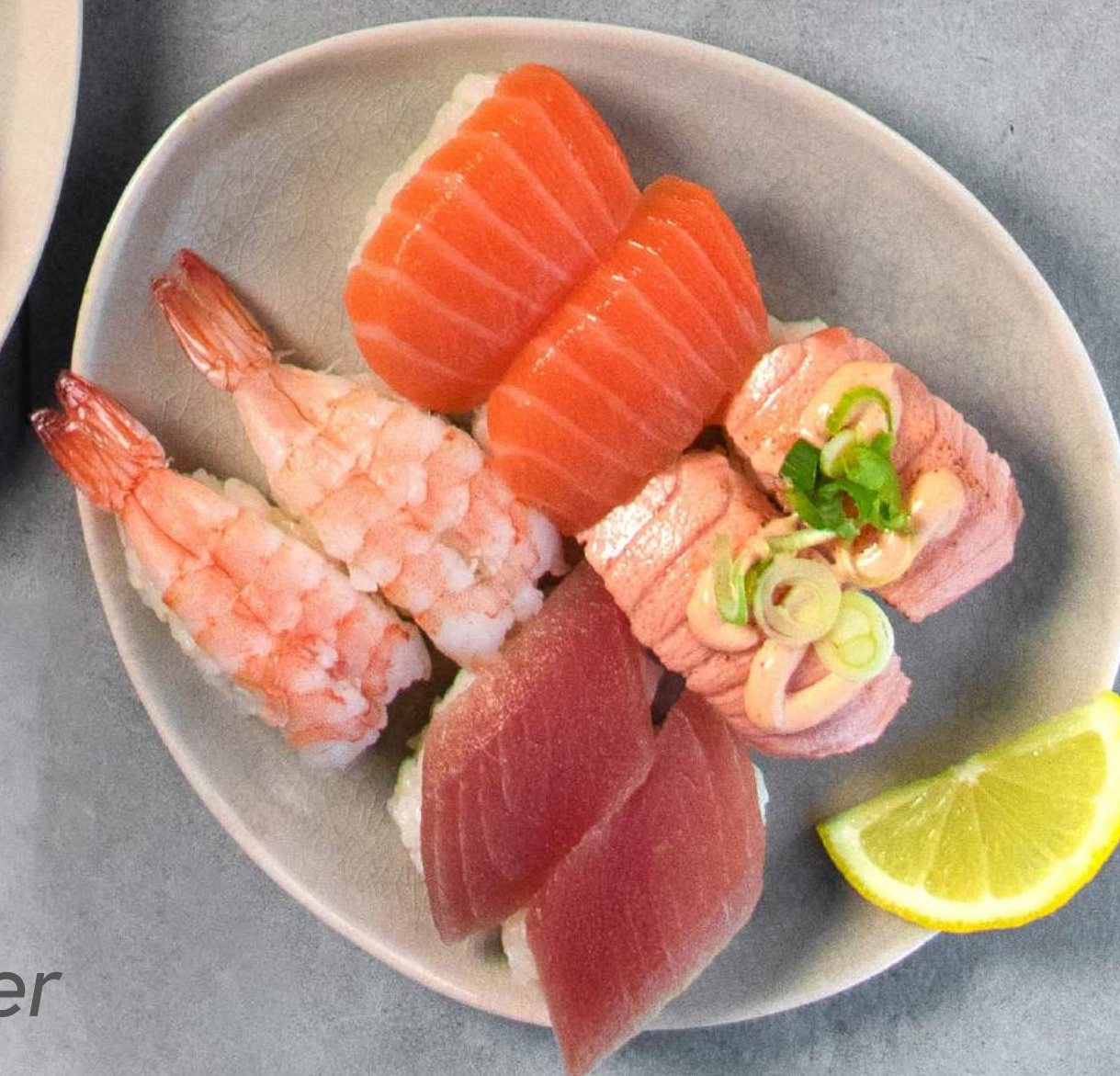
**36 stk., 288 kr.**

*Nigiri: 2 Laks, 2 Tun, 2 Tigerrejer*

*Ura maki: 8 California, 8 Alaska*

*Futo maki: 6 Shake Roll*

*Hoso maki: 4 Agurk, 4 Laks*



**46 stk., 438 kr.**

*Nigiri: 2 Laks, 2 Grillet laks, 2 Tun, 2 Rejer*

*Ura maki: 8 Boston, 8 Crispy chicken*

*Kaburi: 8 Tempura rainbow, 8 Fire Dragon*

*Futo maki: 6 Laks og California*

# Børnemenuer

**BM1: 10 stk., 89 kr.**

*Starter: 2 Miniforårsruller*

*Nigiri: 2 Laks*

*Hoso maki: 4 Laks, 4 Agurk*



**BM2: 10 stk., 89 kr.**

*Starter: 2 Miniforårsruller*

*Hoso maki: 4 Laks*

*Futo maki: 6 Tempura Chicken*

**12 stk., 89 kr.**

*Hoso maki: 4 Laks, 4 agurk*

*4 Kyllingenuggets med pommes frites*



# Vegetarmenu

**Vegetarmenu: 18 stk., 198 kr.**

*Nigiri: 2 Inari Tofu med sesam og forårsløg, 2 Avocado*

*Ura maki: 8 Vegetar Roll*

*Futo: 6 Vegetar Roll*



# Bowls

**Veggie bowl, 128 kr.**

*Sushiris med avocado, broccoli, edamame, radiser, mango, tangsalat og vinaigrette*



**Bowl med laks, 148 kr.**

*Sushiris med laks, avocado, edamame, radiser, crispy lotus, tangsalat, yuzu-sauce og gomadressing*



**Bowl med tempurarejer, 148 kr.**

*Sushiris med tempurarejer, avocado, edamame, radiser, crispy lotus, tangsalat og chilimayo*



# Varme retter

|                                                                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| V1. Stegt kylling med rød karrysauce og ris                                                                       | 128 |
| V2. Stegt Gong Bao kylling med cashewnødder og ris (Stærk)                                                        | 128 |
| V3. Stegt kylling i honningsauce med sesam                                                                        | 128 |
| V4. Stegt oksekød i karrysauce, ris og soyasauce                                                                  | 128 |
| V5. Stegt Gong Bao oksekød og ris (Stærk)                                                                         | 128 |
| V6. Andesteg med champignonsauce og ris                                                                           | 138 |
| V7. Stegte kongerejer med chilisauce og ris (Stærk)                                                               | 138 |
| V8. Stegte muslinger med hvidløg og chilisauce (Stærk)                                                            | 138 |
| V9. Stegte ris                                                                                                    |     |
| Med kylling                                                                                                       | 121 |
| Med oksekød                                                                                                       | 121 |
| Med grøntsager                                                                                                    | 113 |
| V10. Stegte nudler                                                                                                |     |
| Med kylling                                                                                                       | 121 |
| Med oksekød                                                                                                       | 121 |
| Med grøntsager                                                                                                    | 113 |
| V11. Stegte udon nudler - Vælg mellem kylling eller okse-<br>kød                                                  | 121 |
| V12. Ramen - Vælg mellem kylling eller oksekød<br>Nudler med tofu, bønnespirer, enoki svampe, majs,<br>æg og lime | 128 |





# Drikkevarer

## Kolde drikke:

|                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Fadøl (Tuborg Classic, Grøn Tuborg)                                               |    |
| <i>Lille (0,25 l.)</i>                                                               | 45 |
| <i>Mellem (0,5 l.)</i>                                                               | 63 |
| <i>Stor (0,75 l.)</i>                                                                | 75 |
| 2. Jacobsen Viva Classic                                                             | 45 |
| 3. Jacobsen Brown Ale                                                                | 45 |
| 4. Sapporo (Japansk Øl)                                                              | 45 |
| 5. Asaki (Japansk Øl)                                                                | 45 |
| 6. TsingTao (Kinesisk Øl)                                                            | 45 |
| 7. Singha (Thai Øl)                                                                  | 45 |
| 8. Sodavand (Coca Cola, Cola Zero, Fanta Orange, Sprite, Schweppes Lemon, danskvand) |    |
| <i>Lille (0,30 l.)</i>                                                               | 35 |
| <i>Mellem (0,5 l.)</i>                                                               | 55 |
| <i>Stor (0,75 l.)</i>                                                                | 68 |
| 9. Japansk sodavand, 0,25 l.                                                         | 45 |
| 10. Hyldeblomst                                                                      | 45 |
| 11. Iste                                                                             | 45 |
| 12. Isvand (uden andre drikkevarer)                                                  | 22 |
| 13. Iskaffe                                                                          | 40 |

## Varme drikke:

|                |    |
|----------------|----|
| 1. Americano   | 35 |
| 2. Latte       | 40 |
| 4. Kinesisk te |    |
| 1 kop          | 30 |
| 1 kande        | 60 |

# Vin & Champagne

Glas ½ fl. 1 fl.

## Husets hvidvin:

|                                           |    |     |     |
|-------------------------------------------|----|-----|-----|
| 1. Rosario Estate, Sauvignon Blanc, Chile | 50 | 108 | 198 |
|-------------------------------------------|----|-----|-----|

## Husets rødvin:

|                                              |    |     |     |
|----------------------------------------------|----|-----|-----|
| 1. Rosario Estate, Cabernet Sauvignon, Chile | 50 | 108 | 198 |
|----------------------------------------------|----|-----|-----|

## Hvidvin:

|                                                                           |  |     |     |
|---------------------------------------------------------------------------|--|-----|-----|
| 1. Riesling Charles Sparr, Frankrig                                       |  |     | 258 |
| 2. Corbelli, Grillo-Pinot Grigio, Italien                                 |  |     | 258 |
| 3. Los Vascos, Sauvignon Blanc, Dom. Barons de Rothschild (Lafite), Chile |  |     | 268 |
| 4. Hayes Ranch, Chardonnay, Wente Vineyards, USA                          |  |     | 268 |
| 5. Chablis 1. Cru Montmain, Tremblay, Frankrig                            |  | 228 | 428 |

## Rosévin:

|                                |  |  |     |
|--------------------------------|--|--|-----|
| 1. Tarapacá, Chile             |  |  | 218 |
| 2. Casal Mendes rosé, Portugal |  |  | 198 |

## Rødvin:

|                                                  |     |  |     |
|--------------------------------------------------|-----|--|-----|
| 1. Corbelli, Sangiovese, Italien                 |     |  | 238 |
| 2. Château la Croix de st. Georges, Frankrig     | 138 |  | 258 |
| 3. Trumpeter Pinot Noir, Argentina               |     |  | 278 |
| 4. Milton Park, Shiraz, Thorn-Clarke, Australien |     |  | 268 |
| 5. Château Peyre-Lebade, Frankrig                |     |  | 502 |

## Champagne / Mousserende vin:

|                                                    |  |  |     |
|----------------------------------------------------|--|--|-----|
| 1. Charles Mignon, Brut, 1 Cru Champagne, Frankrig |  |  | 602 |
| 2. Sandiliano, Spumante Dessert, Grande Cuvée      |  |  | 263 |



# Cocktails

**Dark and stormy, 75 kr.**

- 2 mørk rom, ginger beer, lime

**Espresso Martini, 80 kr.**

- Vodka, kahlua, espresso

**Gin hass, 75 kr.**

- Gin, lime, mangosirup, Lemon sodavand

**Gin og tonic, 75 kr.**

**Moscow mule med yuzu, 75 kr.**

- Vodka, gingerbeer, yuzu, lime, sukkersirup



# Husets Spiritus

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| 1. Whiskey, Vodka, Gin, Rom (3 cl)        | 35  |
| 2. Camus Cognac V.S. og likør (2 cl)      | 35  |
| 3. Camus / Renault Cognac V.S.O.P. (2 cl) | 40  |
| 4. Camus Cognac X.O. (2 cl.)              | 80  |
| 5. Sake                                   |     |
| Sake (2 cl.)                              | 35  |
| Sake (15 cl)                              | 90  |
| Sake (1 fl.)                              | 270 |

# Dessert

|                       |    |
|-----------------------|----|
| 1. Chokolademousse    | 30 |
| 2. Hindbærmousse      | 30 |
| 3. Chokoladekage + is | 40 |
| 4. Is                 | 30 |



# Adresse og kontakt

Ahlgade 17A,  
4300 Holbæk  
Telefon: 44 44 19 98  
[sushimasami@gmail.com](mailto:sushimasami@gmail.com)

## Åbningstider

Åbent alle dage 13-22  
(Køkkenet lukker kl 21.30)