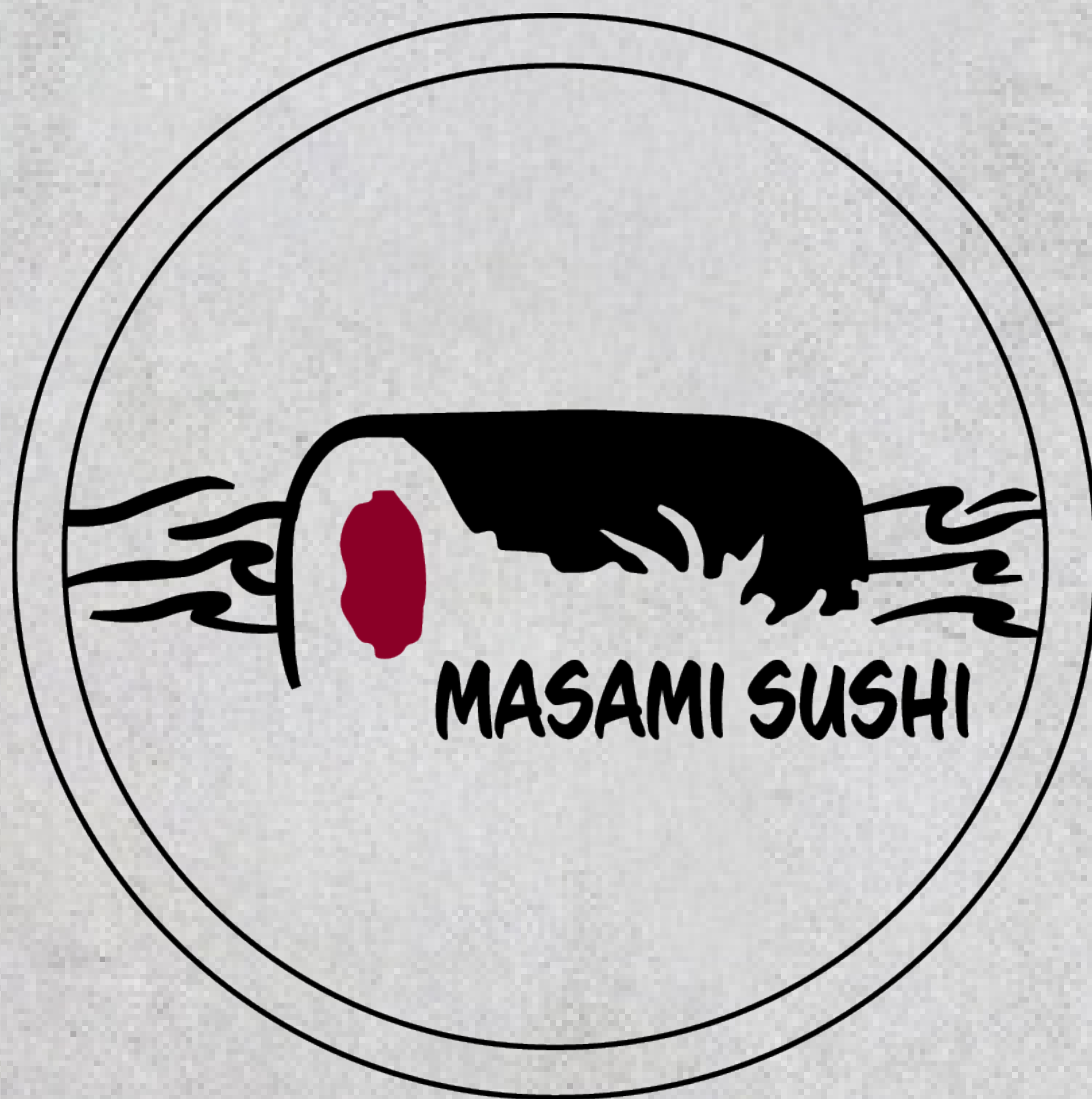


Velkommen til
Masami Sushi



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 styk.* 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 fra 0-1 år spiser gratis, 2-11 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, chili-mayo 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, chili-mayo, 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 fløde-ost. Rullet i tobiko



Spicy Krebsehole, 103 kr.
Krebsehole, avocado, agurk og chilimayo. Rullet i chilikrydderi



New York, 98 kr.
Laks, avocado, agurk og hvid-løg. Rullet i tobiko



Veggie Roll, 88 kr.
Avocado, Asparges, 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 chili-mayo. Rullet i kimchisesam



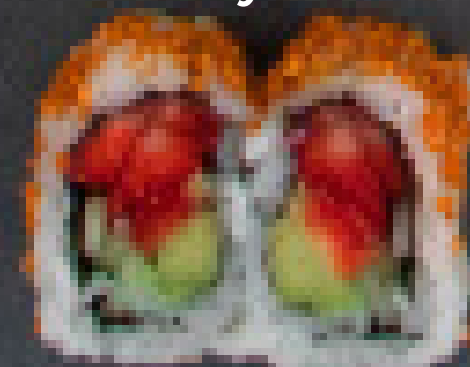
Yuki, 103 kr.
Indbagt tun, cashewnødder, avocado, agurk og teriyaki sauce. Rullet i kimchisesam



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



Shibuya, 98 kr.
Tempurarejer, asparges 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 pankos

Hoso Maki

(8 stk.)

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



Laks med forårsløg, 49 kr.

Avocado, 45 kr.



Agurk, 40 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.

Dybsteget kylling, avocado, agurk, chilimayo og teriyaki sauce



Tuna roll,
75 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./96 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



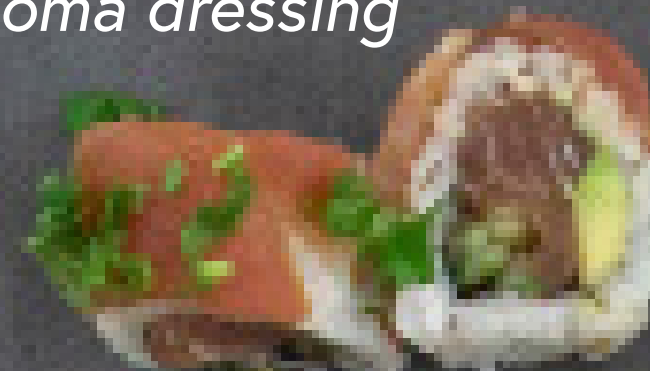
Hana, 139 kr.

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



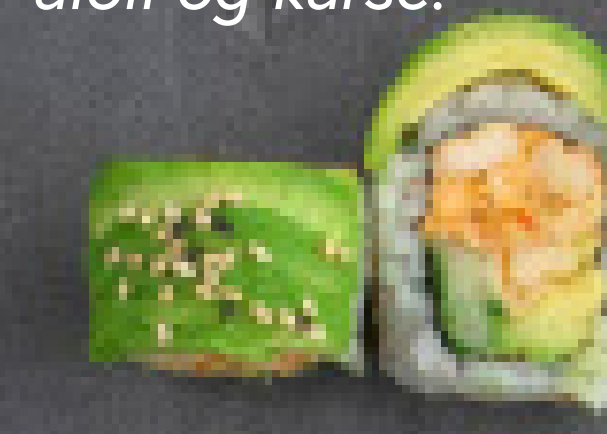
Sun roll, 139 kr.

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.

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



Tempura de Luxe - Tun, 141 kr.

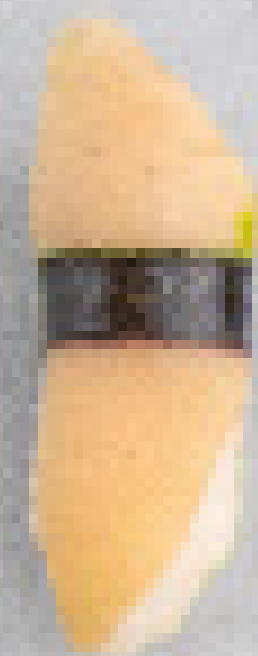
Tempurarejer, avocado, agurk og chilimayo. Toppet med tun, chilimayo og ørredrogn



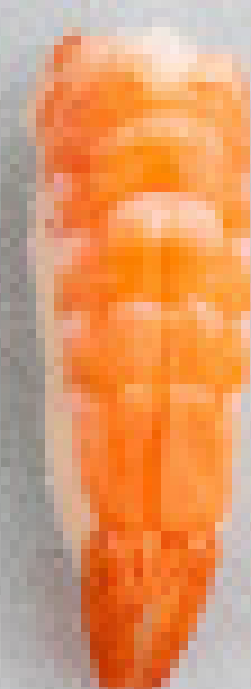
Tempura de Luxe - Laks, 139 kr.

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

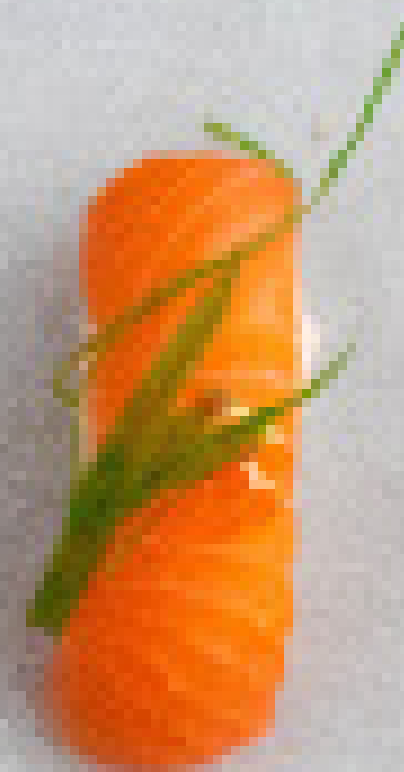
Nigiri og Gunkan (2 stk.)



Kingfish, 50 kr.



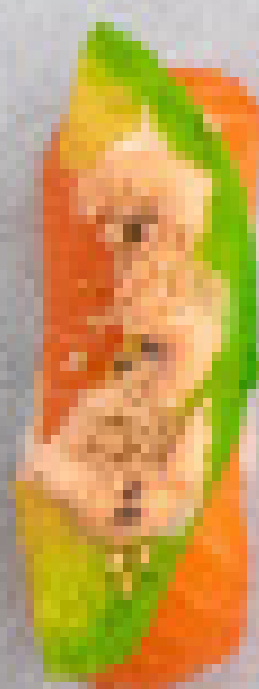
Tigerreje, 48 kr.



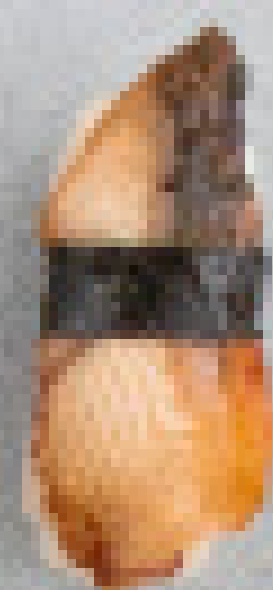
Laks, 48 kr.
Med kewpie,
rogn og



Grillet laks, 48 kr.
Med chilimayo og
forårsløg



Laks, 48 kr.
Med avocado og
chilimayo



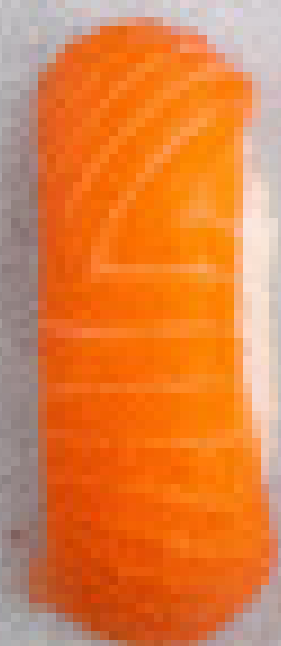
Ål, 50 kr.



Tun, 47 kr.
(Med hvidløg +3
kr.)



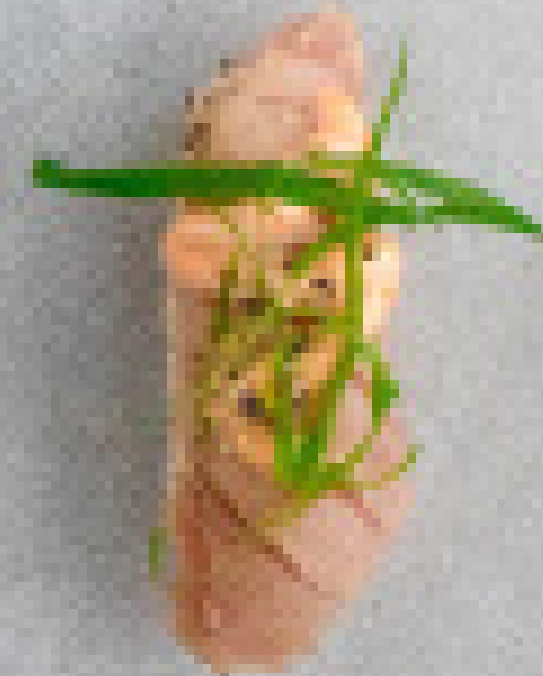
Tun, 50 kr.
Med avocado og
chilimayo



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



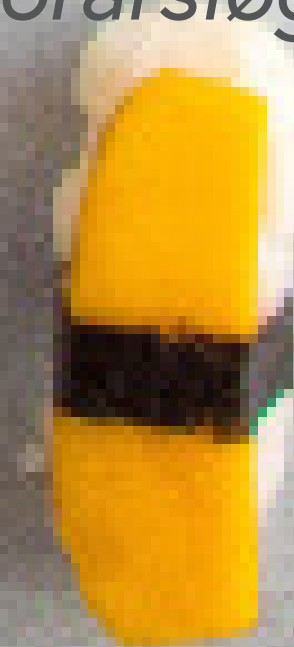
Gunkan med Lak-
serogn, 50 kr.



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

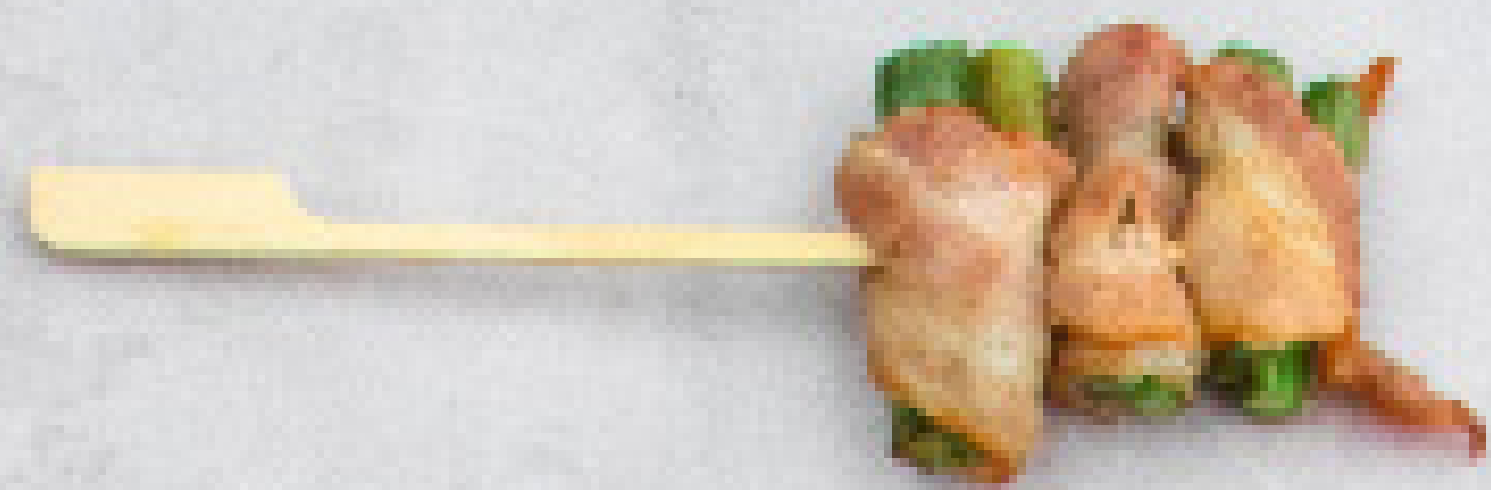


Crispy chicken,
93 kr.
Dybsteget kylling,
avocado, agurk, sa-
latblade, chilimayo,
og teriyaki sauce



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

Sticks (2 stk./4 stk.)



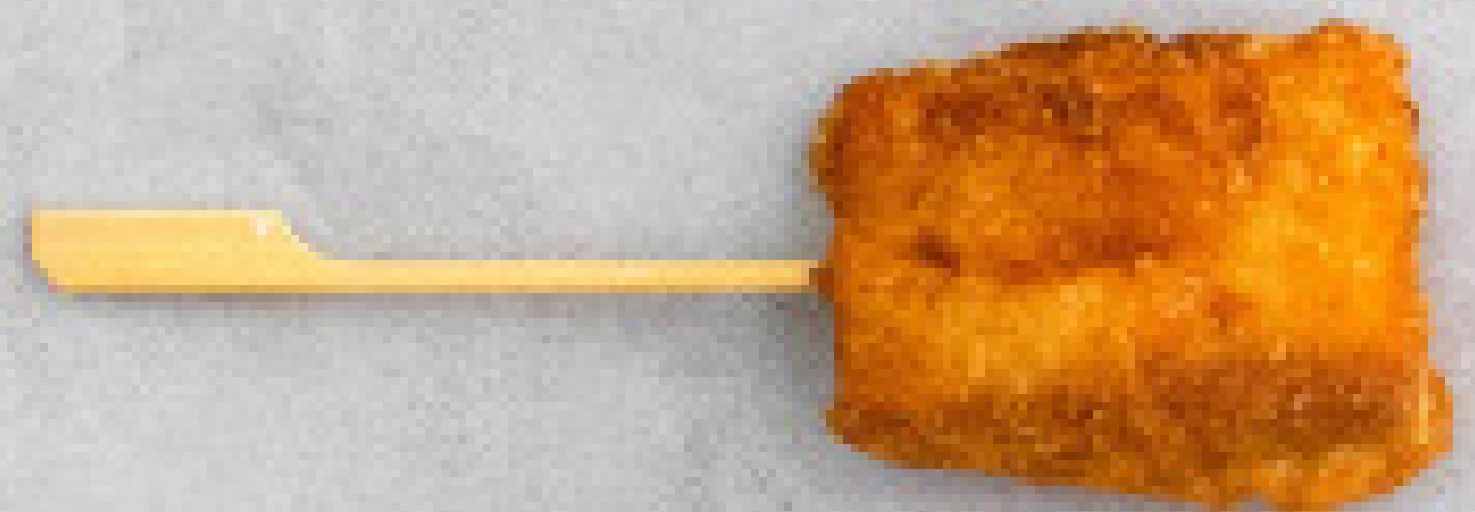
Asparges og bacon
49 kr./88 kr.



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	39
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



M1: 10 stk., 108 kr.

*Nigiri: 2 Laks med avocado og
chilimayo*

Ura maki: 4 California, 4 Alaska

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*

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.

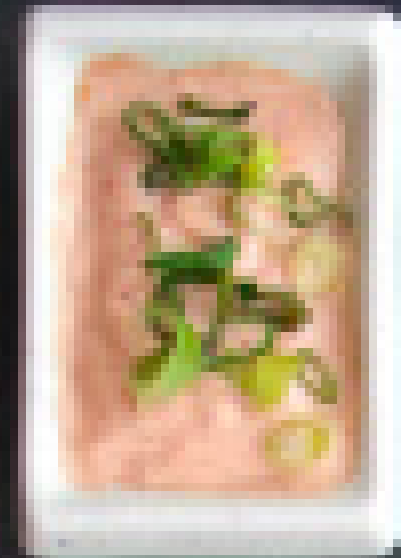
Starter: Tangersalat, 6 Tempura rejer

*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.

Rispir: 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 Sticks eller edamame

Nigiri: 2 Laks

Hoso maki: 4 Laks, 4 Agurk



BM2: 10 stk., 89 kr.

Starter: 2 Sticks eller edamame

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, edama-
me, 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 oksekød	121
V12. Ramen - Vælg mellem kylling eller oksekød	128
Nudler med tofu, bønnespirer, enoki svampe, majs, æg og lime	



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

Åbningstider

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