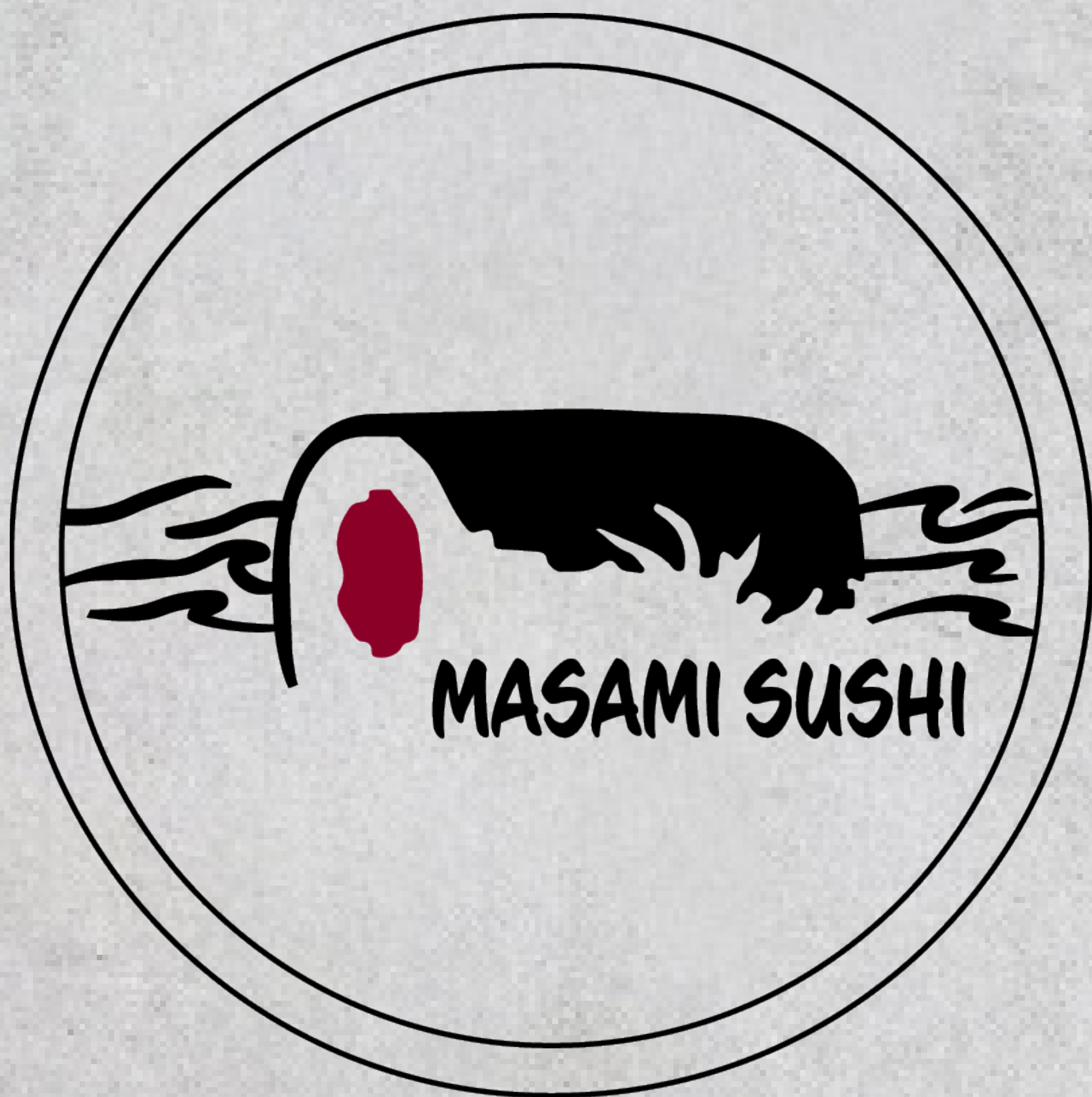


Velkommen til
Masami Sushi



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: 258 KR.

Fredag – Søndag (samt helligdage): 278 KR.

(Børn fra 0-1 år spiser gratis, 2-11 spiser til halv pris)

FROKOSTTILBUD: Mandag - Torsdag 219 KR.

Fredag - Søndag (samt helligdage) 239 kr. FRA 13:00-16:00

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

Ura Maki

(8 stk.)



Crispy Chicken, 103 kr.
Dybstegt kylling, avocado, chili-mayo og teriyaki. Rullet i sesam



Spicy Salmon, 103 kr.
Laks, avocado, agurk, chilimayo. Rullet i sesam



Boston, 108 kr.
Reje, avocado, agurk, basilikum og wasabimayo. Rullet i kimchisesam



Ebi Furai, 103 kr.
Tempurarejer, avocado, chili-mayo, agurk og teriyaki sauce. Rullet i kimchisesam



California, 93 kr.
Surimi, avocado og agurk. Rullet i sesam



Super California, 103 kr.
Laks, rejer, avocado, agurk og chilimayo. Rullet i wasabi-tobiko



Alaska, 103 kr.
Laks, avocado, agurk og flødeost. Rullet i tobiko



Spicy Krebsehole, 108 kr.
Krebsehole, avocado, agurk og chilimayo. Rullet i chilikrydderi



New York, 103 kr.
Laks, avocado, agurk og hvidløg. Rullet i tobiko



Veggie Roll, 93 kr.
Avocado, Asperges, slikærter, agurk og gomadressing. Rullet i sesam



San Fransisco, 108 kr.
Laks, avocado, agurk, basilikum og flødeost. Rullet i sesam og toppet med ørredrogn



Spicy Tuna, 108 kr.
Tun, avocado, agurk og chili-mayo. Rullet i kimchisesam



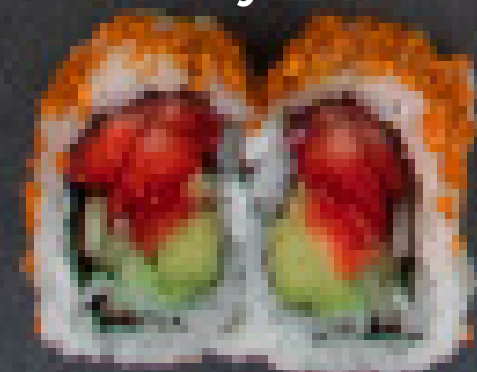
Yuki, 108 kr.
Indbagt tun, cashewnødder, avocado, agurk og teriyaki sauce. Rullet i kimchisesam



Snowfall, 103 kr.
Indbagt laks, mango, agurk og teriyaki sauce. Rullet i kimchisesam



Shibuya, 103 kr.
Tempurarejer, asperges og kimchi sauce. Rullet i tobiko



Strawberry Salmon 103 kr.
Laks, jordbær, avocado, agurk og flødeost. Rullet i yuzusesam



Panko Crisp, 103 kr.
Tempura rejer, avocado, agurk og aioli. Rullet i pankos

Hoso Maki

(8 stk.)

Laks, 50 kr.
(avocado +2 kr.)



Laks med forårsløg, 52 kr.



Avocado, 48 kr.



Agurk, 43 kr.



Tun, 53 kr.
(forårsløg +2 kr.)



Tun med avocado, 55 kr.



Mango, 48 kr.



Tigerreje, 53 kr.
(spicy +2 kr.)



Futo Maki

(6 stk./12 stk.)



Ebi furai big roll,
79 kr./138 kr.

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



Laks og california roll,
79 kr./138 kr.

Surimi, laks, avocado, agurk og wasabimayo



Tempura Chicken,
79 kr./138 kr.

Dybstegt kylling, avocado, agurk, chilimayo og teriyaki sauce



Tuna roll,
79 kr./144 kr.

Tun, avocado, agurk og chilimayo



Ebi hot Roll,
84 kr./144 kr.

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



California roll,
79 kr./138 kr.

Surimi, avocado og agurk



Shake roll,
79 kr./138 kr.

Laks, avocado, agurk og chilimayo



Spider Tempura,
99 kr./180 kr.

Softshell crab, avocado, agurk, tobiko og chilimayo



Vegetar roll,
69 kr./102 kr.

Tofu, agurk, avocado, tangsalat, slikærter og gomadressing

Kaburi Maki

(8 stk)



Avocado crunch, 134 kr.
(Vegetarisk)

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



Hana, 144 kr.

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



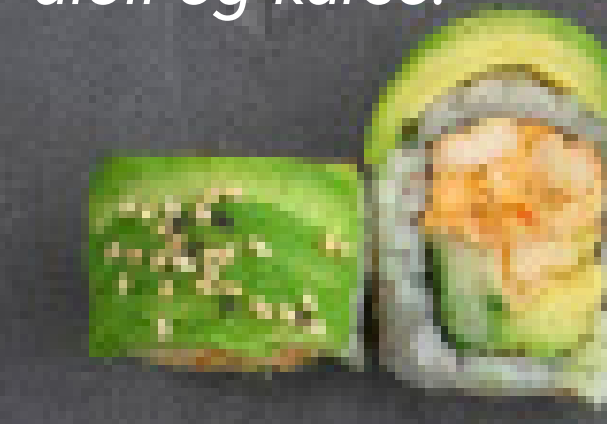
Sun roll, 144 kr.

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



Devils, 146 kr.

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



Tatami, 144 kr.

Krebsehaler, avocado og agurk. Toppet med avocado og sesam



Fire Dragon, 139 kr.

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



Sunrise, 144 kr.

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



Tempura Rainbow, 144 kr.

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



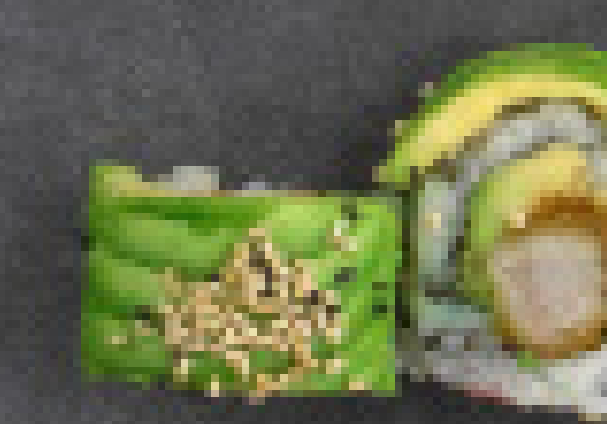
Flaming Salmon, 144 kr.

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



Sunset, 146 kr.

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



Masami Green Dragon, 139 kr.

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



Rainbow, 134 kr.

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



Hawaii Roll, 139 kr.

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



Tempura de Luxe - Tun, 146 kr.

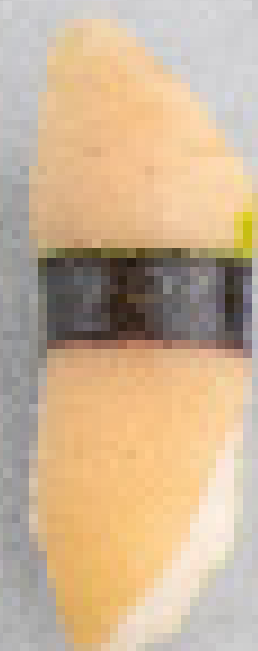
Tempurarejer, avocado, agurk og chilimayo. Toppet med tun, chilimayo og ørredrogn



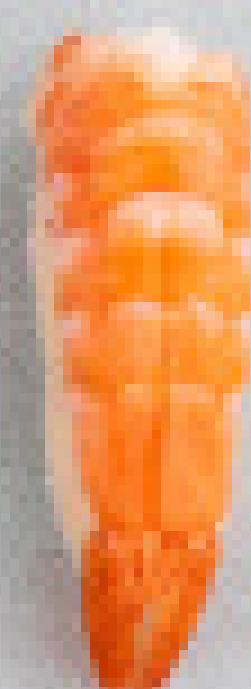
Tempura de Luxe - Laks, 144 kr.

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

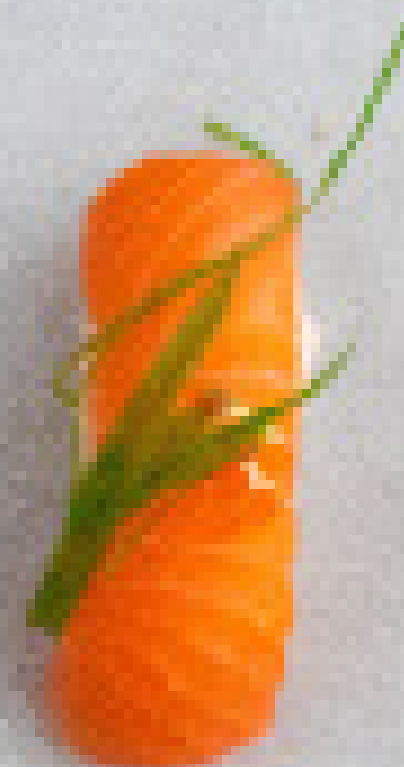
Nigiri og Gunkan (2 stk.)



Kingfish, 54 kr.



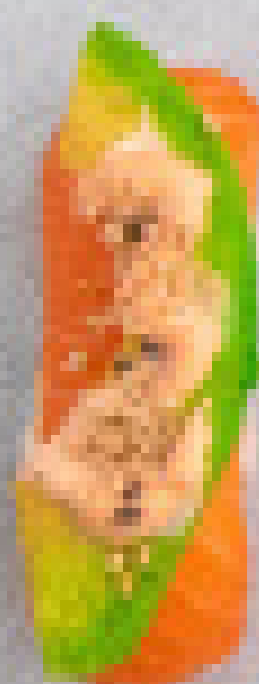
Tigerreje, 52 kr.



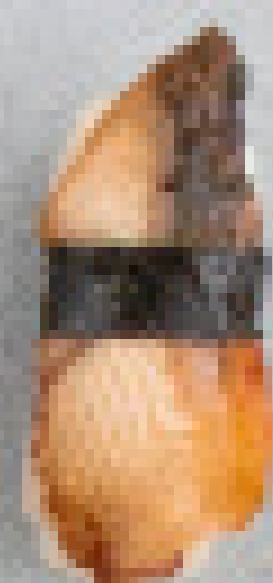
Laks, 52 kr.
Med kewpie,
rogn og



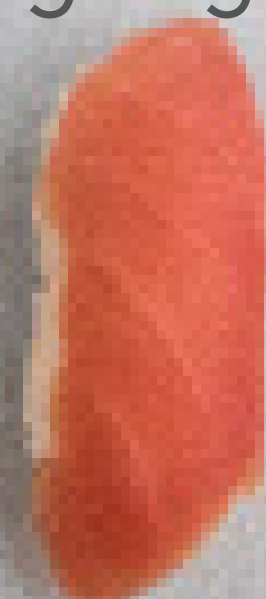
Grillet laks, 52 kr.
Med chilimayo og
forårsløg



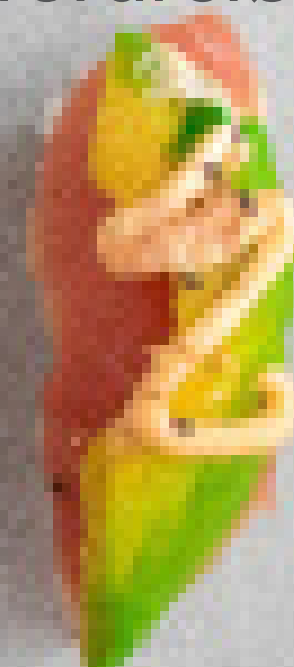
Laks, 52 kr.
Med avocado og
chilimayo



Ål, 54 kr.



Tun, 51 kr.
(Med hvidløg +3
kr.)



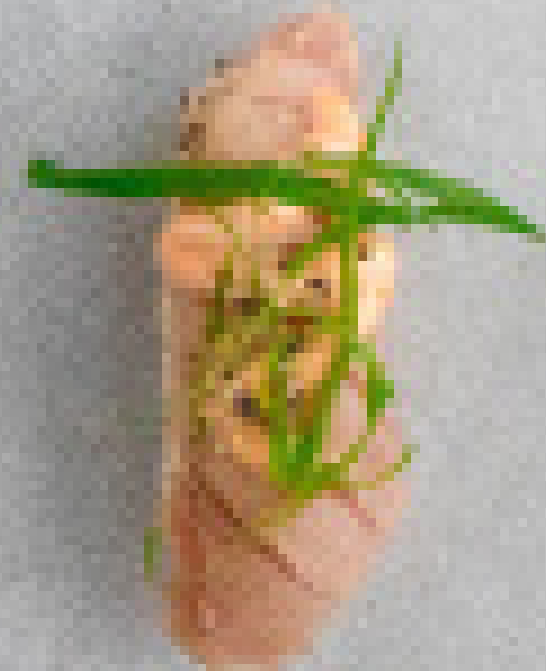
Tun, 54 kr.
Med avocado og
chilimayo



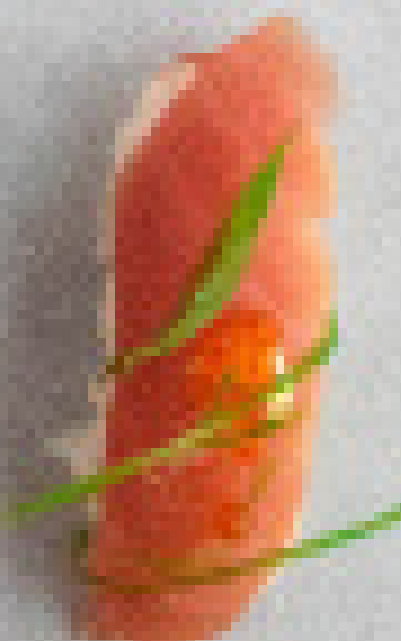
Laks, 49 kr.
(Med hvidløg +3
kr.)



Inari, 49 kr.
Med sesam og
forårsløg



Grillet tun, 54 kr.
Med chilimayo og
forårsløg



Tun, 54 kr.
Med kewpie, rogn og
forårsløg



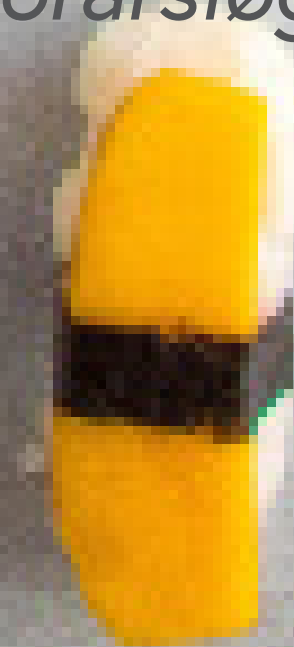
Gunkan med Lak-
serogn, 54 kr.



Gunkan med
Sparkling Salmon,
51 kr.



Avocado, 49 kr.



Mango, 49 kr.

Sashimi

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



Kingfish
118 kr.



Laks
108 kr.



Tun
118 kr.

Rispapir (8 stk.)



Ebi Furai 104 kr.
Tempurarejer, avoca-
do, agurk, salatbla-
de, chilimayo og te-
riyaki sauce



And, 104 kr.
And, avocado, agurk,
salatblade og teriya-
ki sauce

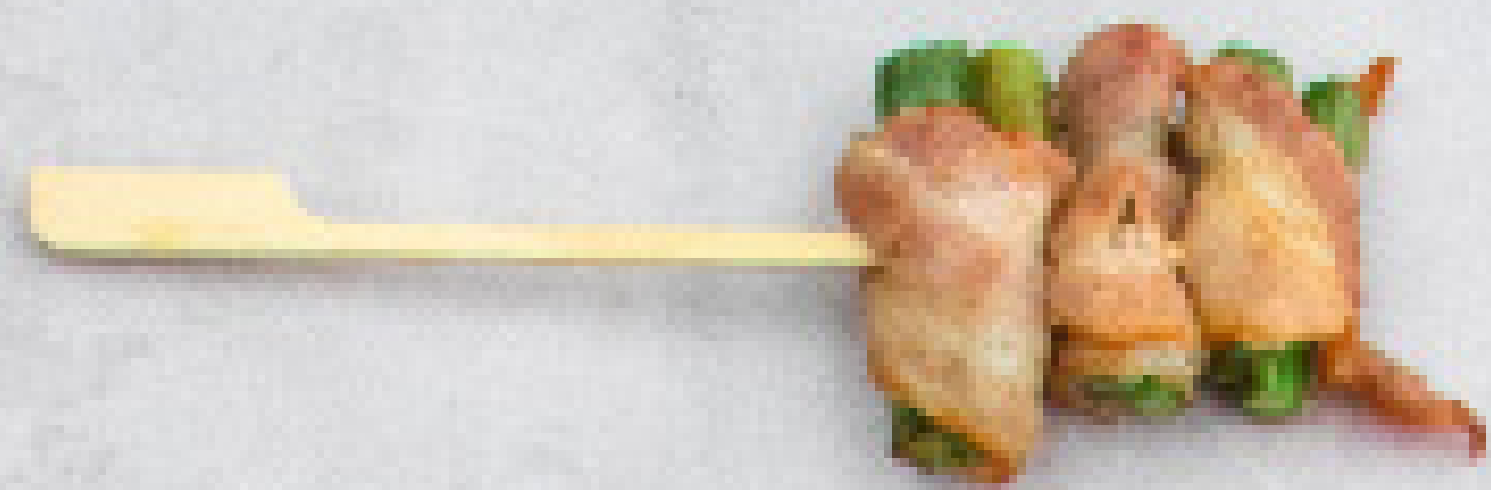


Crispy chicken,
99 kr.
Dybsteget kylling,
avocado, agurk, sa-
latblade, chilimayo,
og teriyaki sauce



Laks, 99 kr.
Laks, avocado, sa-
latblade, chilimayo
og yuzu sauce

Sticks (2 stk./4 stk.)



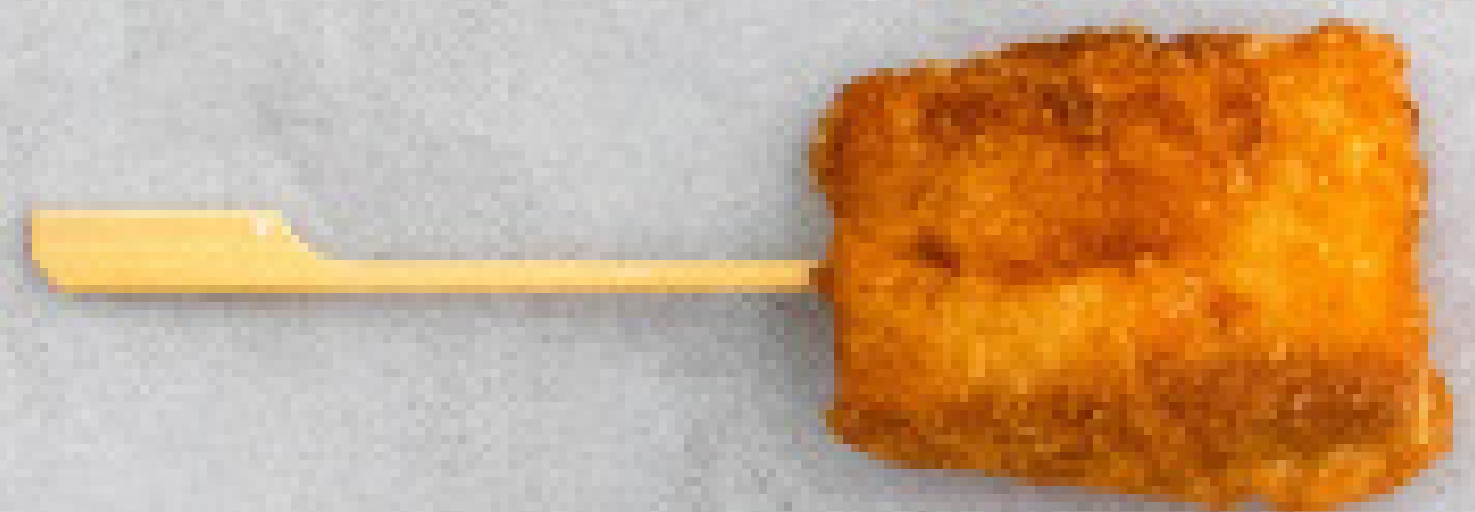
Asparges og bacon
42 kr./93 kr.



Oksefilet
57 kr./101 kr.



Kyllingekødboller
52 kr./93 kr.



Laksefilet
52 kr./93 kr.



Tigerreje
52 kr./93 kr.



Tofusticks
49 kr./84 kr.



Kyllingebryst
52 kr./93 kr.

Ekstra Tilbehør

Sushi ris med sesam 25 kr.

Rejechips 25 kr.

Ketchup 10 kr.



Jasminris
25 kr.



Chilimayo
13 kr.



Teriyaki sauce
18 kr.



Wasabi
13 kr.



Soya
6 kr.



Ingefær
13 kr.



Gomadressing
18 kr.



Sur-sød sauce
15 kr.



Sød chili
11 kr.



Forretter

Misosuppe	42
<i>Med rejer</i>	+3
<i>Med laks</i>	+3
<i>Spicy</i>	+3
Edemame	42
<i>Med soya og sriracha sauce</i>	+3
Tangsalat	48
Wasabiærter	42
Tempurarejer (5 stk.)	78
Kakiyaki med teriyaki (4 stk.)	65
Gyoza (dumpling) (5 stk.)	70
Peking suppe	55
Indbagt kylling med sur-sød sauce (5 stk.)	65
Blæksprutteringe med sur-sød sauce (6 stk.)	60
Sesamboller (5 stk.)	65
Kinaboller (5 stk.)	65
Mini-forårsruller (Vegetarisk) (8 stk.)	60
Hjemmelavede forårsruller (5 stk.)	60

Frokostmenu

Frokost 1: 18 stk., 178 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., 128 kr.

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



Familiemenuer

Familiemenu 1: 34 stk., 328 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., 648 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), 195 kr.

Ura maki: 4 Spicy Salmon, 4 California

Kaburi maki: 8 Masami green



M1: 10 stk., 128 kr.

*Nigiri: 2 Laks med avocado og
chilimayo*

Ura maki: 4 California, 4 Alaska

Nigiri box: 12 stk., 198 kr.

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

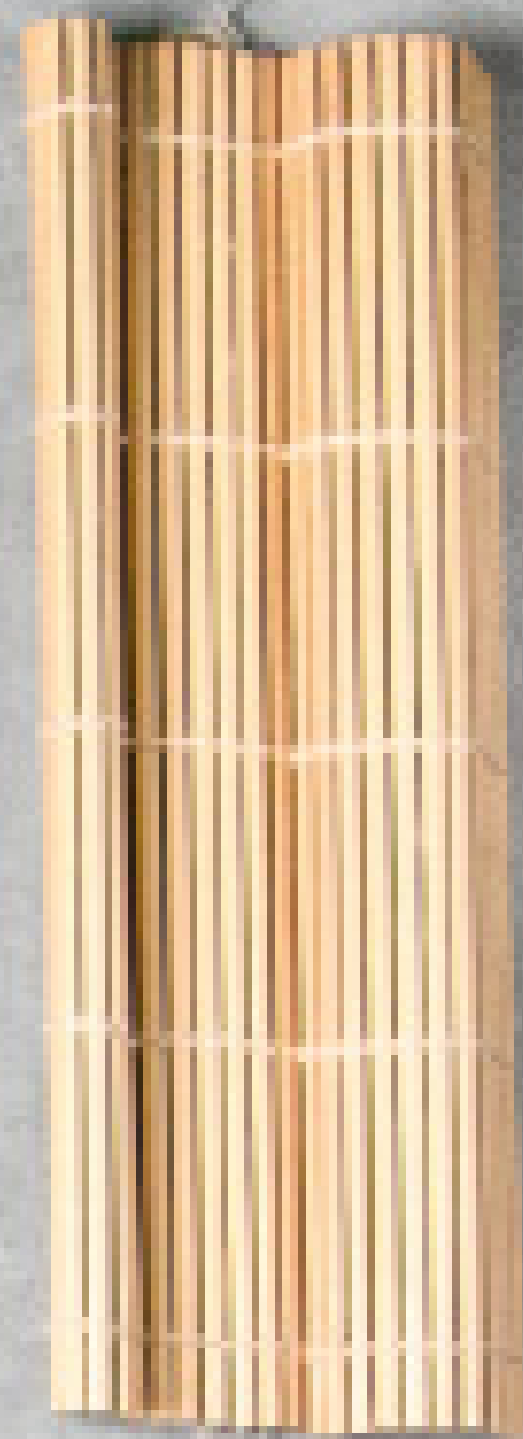
M3: 24 stk. – Salmon, 298 kr.

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.,
398 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),
488 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., 578 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., 798 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., 898 kr.

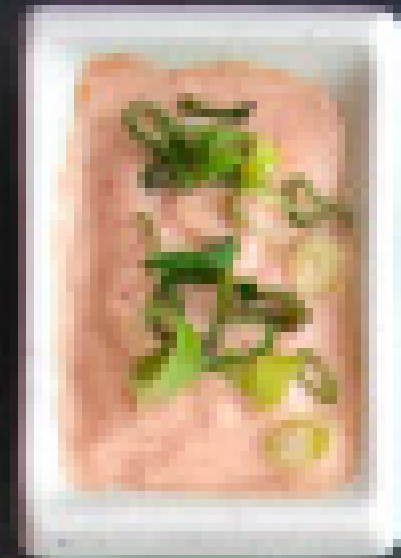
Starter: Tangersalat, 6 Tempura rejer

*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 1380 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., 328 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., 498 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., 98 kr.

Starter: 2 Sticks eller edamame

Nigiri: 2 Laks

Hoso maki: 4 Laks, 4 Agurk



BM2: 10 stk., 98 kr.

Starter: 2 Sticks eller edamame

Hoso maki: 4 Laks

Futo maki: 6 Tempura Chicken

12 stk., 98 kr.

Hoso maki: 4 Laks, 4 agurk

4 Kyllingenuggets med pommes frites

Vegetarmenu

Vegetarmenu: 18 stk., 218 kr.

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

Ura maki: 8 Vegetar Roll

Futo: 6 Vegetar Roll



Bowls

Veggie bowl, 133 kr.

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



Bowl med laks, 153 kr.

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



Bowl med tempurarejer, 153 kr.

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



Varme retter

V1. Stegt kylling med rød karrysauce og ris	138
V2. Stegt Gong Bao kylling med cashewnødder og ris (Stærk)	138
V3. Stegt kylling i honningsauce med sesam	138
V4. Stegt oksekød i karrysauce, ris og soyasauce	138
V5. Stegt Gong Bao oksekød og ris (Stærk)	138
V6. Andesteg med champignonsauce og ris	148
V7. Stegte kongerejer med chilisauce og ris (Stærk)	148
V8. Stegte muslinger med hvidløg og chilisauce (Stærk)	148
V9. Stegte ris	
Med kylling	131
Med oksekød	131
Med grøntsager	123
V10. Stegte nudler	
Med kylling	131
Med oksekød	131
Med grøntsager	123
V11. Stegte udon nudler - Vælg mellem kylling eller oksekød	131
V12. Ramen - Vælg mellem kylling eller oksekød	138
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>	48
<i>Mellem (0,5 l.)</i>	66
<i>Stor (0,75 l.)</i>	78
2. Jacobsen Viva Classic	48
3. Jacobsen Brown Ale	48
4. Sapporo (Japansk Øl)	48
5. Asaki (Japansk Øl)	48
6. TsingTao (Kinesisk Øl)	48
7. Singha (Thai Øl)	48
8. Sodavand (Coca Cola, Cola Zero, Fanta Orange, Sprite, Schweppes Lemon, danskvand)	
<i>Lille (0,30 l.)</i>	38
<i>Mellem (0,5 l.)</i>	58
<i>Stor (0,75 l.)</i>	71
9. Japansk sodavand, 0,25 l.	48
10. Hyldeblomst	48
11. Iste	48
12. Isvand (uden andre drikkevarer)	22
13. Iskaffe	43

Varme drikke:

1. Americano	38
2. Latte	43
4. Kinesisk te	
1 kop	33
1 kande	63

Vin & Champagne

Glas ½ fl. 1 fl.

Husets hvidvin:

1. Rosario Estate, Sauvignon Blanc, Chile	55	113	203
---	----	-----	-----

Husets rødvin:

1. Rosario Estate, Cabernet Sauvignon, Chile	55	113	203
--	----	-----	-----

Hvidvin:

1. Riesling Charles Sparr, Frankrig			263
2. Corbelli, Grillo-Pinot Grigio, Italien			263
3. Los Vascos, Sauvignon Blanc, Dom. Barons de Rothschild (Lafite), Chile			273
4. Hayes Ranch, Chardonnay, Wente Vineyards, USA			273
5. Chablis 1. Cru Montmain, Tremblay, Frankrig		233	433

Rosévin:

1. Tarapacá, Chile			223
2. Casal Mendes rosé, Portugal			203

Rødvin:

1. Corbelli, Sangiovese, Italien			243
2. Château la Croix de st. Georges, Frankrig	143		263
3. Trumpeter Pinot Noir, Argentina			283
4. Milton Park, Shiraz, Thorn-Clarke, Australien			273
5. Château Peyre-Lebade, Frankrig			507

Champagne / Mousserende vin:

1. Charles Mignon, Brut, 1 Cru Champagne, Frankrig			607
2. Sandiliano, Spumante Dessert, Grande Cuvée			268

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)