



Masari Snack & Food Menu
Served 12:00-18:00

Menü Snack & Essen „Masari“
Serviert von 12:00 – 18:00 Uhr

Snacks & Bites | Snacks & Häppchen

Toast with wheat bread, gouda cheese, prosciutto cotto, tomato and handmade potato chips

Weizentostbrot mit Gouda-Käse, Kochschinken, Tomate und handgemachten Kartoffelchips

8.5

Toast with whole wheat bread, Milner cheese, roasted turkey, tomato and handmade potato chips

Vollkorntost mit Milner-Käse, Putenbraten, Tomate und handgemachten Kartoffelchips

9

Whole wheat bagel with marinated salmon, Philadelphia cream cheese with chives, baby rocket, pickled radishes and freshly ground pepper. Served with a mini mesclun salad

Vollkornbagel mit mariniertem Lachs, Schnittlauch-Frischkäse, Baby-Rucola, eingelegtem Rettich und frisch gemahlenem Pfeffer. Serviert mit einem Mini-Mesclun-Salat

17

Ciabatta with sun-dried tomato paste, grilled vegetables, olive oil and balsamic cream. Served with handmade potato chips

Ciabatta mit sonnengetrockneter Tomatenpaste, gegrilltem Gemüse, Olivenöl und Balsamico-Creme. Serviert mit handgemachten Kartoffelchips

14

Open face sandwich with rustic bread, black olive paste, tomato, cucumber and grilled talagani cheese. Served with handmade potato chips

Offenes Sandwich mit rustikalem Brot, schwarzer Olivenpaste, Tomate, Gurke und gegrillten Talagani-Käse. Serviert mit handgemachten Kartoffelchips

12

Triple cooked French fries with fresh oregano and fleur de sal. Recommended served with grated parmesan or feta cheese

Dreifach gegarte Pommes Frites mit frischem Oregano und Fleur de Sel. Auch mit geriebenem Parmesan oder Feta-Käse zu empfehlen

7

Club sandwich with tramezzini bread, ravigote sauce, lollo rosso lettuce, emmental cheese, pork shoulder, smoked turkey, bacon, chicken, boiled egg and tomato.

Served with fresh French fries, mayonnaise and homemade ketchup

Club-Sandwich mit Tramezzini-Brot, Ravigot-Sauce, roter Schnittsalat, Emmentaler, Schweineschulter, geräuchertem Truthahn, Speck, Huhn, gekochtem Ei und Tomate. Serviert mit frischen Pommes Frites, Mayonnaise und hausgemachtem Ketchup

15

Smashed Black Angus burger on brioche bun with truffle mayonnaise, iceberg lettuce, double cheddar cheese, double bacon and handmade cucumber pickle.

Served with fresh French fries and homemade BBQ sauce

Smashed Black Angus-Burger auf Brioche-Brötchen mit Trüffel-Mayo, Eisbergsalat, doppeltem Cheddar sowie doppeltem Speck und handgemachter eingelegter Gurke. Serviert mit frischen Pommes Frites und hausgemachter BBQ-Sauce

17

Pizza with tomato sauce, fresh basil, mozzarella cheese and a choice of dough (classic or whole wheat)

Pizza mit Tomatensauce mit frischem Basilikum, Mozzarella und Teig nach Wahl (klassisch oder Vollkorn)

17

Pizza with tomato sauce, fresh basil, bacon, pepperoni, fresh mushrooms, green pepper and a choice of dough (classic or whole wheat)

Pizza mit Tomatensauce mit frischem Basilikum, Speck, Peperoni, frischen Champignons, grüner Paprika und Teig nach Wahl (klassisch oder Vollkorn)

18

Sushi Bar

Classic tuna nigiri (6 pcs)

Klassischer Thunfisch Nigiri (6 Stück)

18

Classic salmon nigiri (6 pcs)

Klassische Lachs Nigiri (6 Stück)

16

Classic sea bass nigiri (6 pcs)
Klassischer Seebarsch Nigiri (6 Stück)
16

Cucumber maki roll (8 pcs)
Gurken-Maki-Rolle (8 Stück)

12

Daikon and carrot pickled maki roll (8 pcs)
Maki-Röllchen mit eingelegtem Daikon und Karotten (8 Stück)

12

Inside out roll with tuna, chili bean sauce and kizami wasabi (8 pcs)
Inside-Out Röllchen mit Thunfisch, Chilibohnensauce und Kizami Wasabi (8 Stück)

22

Inside out roll with snow crab and pickled ginger (8 pcs)
Inside-Out Röllchen mit Schneekrabbe und eingelegtem Ingwer (8 Stück)

16

Inside out roll with shrimp tempura and yuzu kosho sauce (8 pcs)
Inside-Out Röllchen mit Garnelen-Tempura und Yuzu-Kosho-Sauce (8 Stück)

22

Salads | Salate

Authentic Caesar Salad with chicken, bacon, garlic croutons and parmesan cheese

Authentischer Caesar's Salat mit Hühnchen, Speck, Knoblauch-Croutons und Parmesan

14

Refreshing colourful salad with mango, cashews, black sesame seeds and a light apple sauce with sweet curry

Frischer bunter Salat mit Mango, Cashewnüssen, schwarzen Johannisbeeren und leichter Apfelsauce mit süßem Curry

12

Greek salad with caper leaves, pickled rock samphire
and early harvest extra virgin olive oil

Griechischer Salat, Kapernblätter, eingelegter
Meerfenchel und extra natives Olivenöl

10

Pasta & Risotto | Pasta und Risotto

Spaghetti with tomato sauce, fresh basil and parmesan
cheese

Spaghetti, Tomatensauce mit frischem Basilikum und
Parmesan

12

Folegandros matsata pasta served with ewe Bolognese
sauce, fresh tomato, fresh thyme and Cretan kefalotyri
cheese

Matsata-Nudeln von Folegandros, Bolognese vom
Schaf, frische Tomaten, frischer Thymian und kretischer
Kefalotyri-Käse

18

Penne served with chicken, corn, gorgonzola cheese,
cream and fresh mint

Penne, Huhn, Mais, Gorgonzola, Sahne und frische
Minze

18

Risotto with a variety of mushrooms, fresh thyme and
black truffle oil

Risotto mit einer Vielzahl von Pilzen, frischem Thymian
und schwarzem Trüffelöl

16

Mains | Hauptgerichte

Sea bass served with vegetable briam and a tomato
sauce with fresh basil and fried capers

Wolfsbarsch, Gemüsebrühe, Tomatensauce mit frischem
Basilikum und gebratenen Kapern

24

Chicken fillet with wild rice, sautéed vegetables and sage sauce

Hähnchenfilet, Wildreis, sautiertes Gemüse und Salbeisauce

19

Rib eye Black Angus steak served with sweet pumpkin purée, grilled asparagus and Greek BBQ sauce with honey and smoked paprika

Rib Eye vom Black Angus, süßes Kürbispüree, gegrillter Spargel und griechische BBQ-Sauce mit Honig und geräuchertem Paprika

47

Lamb souvlaki served with oriental spices, dried figs, yoghurt with aromatic herbs and tabbouleh with sun-dried tomatoes and avocado

Lammspieße, orientalische Gewürze, getrocknete Feigen, Joghurt mit aromatischen Kräutern und Tabbouleh mit sonnengetrockneten Tomaten und Avocado

22

Desserts and cheeses | Desserts & Käse

Variety of Greek and international cheeses with fig chutney and breadsticks

Käseplatte mit griechischen und internationalen Käsesorten, Feigenchutney und Brotstangen

22

Assortment of freshly sliced seasonal fruits
Auswahl an frisch geschnittenen Früchten der Saison

14

Selection of 6 ice cream flavours (kaimaki, vanilla, chocolate, pistachio, strawberry, banana) (3 balls per serving)

Auswahl aus 6 Eissorten (Kaimaki, Vanille, Schokolade, Erdnuss, Erdbeere, Banane) (3 Kugeln pro Portion)

9

Variety of Greek desserts served with kaimaki ice cream
Auswahl an griechischen Süßspeisen mit Kaimaki-Eis

12

Food allergies: If you have a special dietary requirement, please inform a member of our staff before you place your order.

Guests that have upgraded their stay to the "Elevated Bliss" package, enjoy free choice of dishes across all à la carte menus (three course menus consisting of an appetizer, a main course and dessert per guest).

V.A.T. is included in prices (euros). 'Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)'. The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office. Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages. The oil used on salads is olive oil.

Sunflower seed oil is used for frying. Responsible of statutory regulations implementation: Hotel General Manager - Oktay Aslan.

Lebensmittelallergien: Wenn Sie eine besondere Diät einhalten müssen, informieren Sie bitte einen unserer Mitarbeiter, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben.

Gäste, die ein Upgrade auf das "Elevated Bliss"-Paket gebucht haben, können aus allen À-la-carte-Menüs frei wählen (Drei-Gänge-Menüs, bestehend aus einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert pro Gast).

MwSt. Ist In Den Preisen Enthalten (Euros) „Der Verbraucher Ist Nicht Zur Zahlung Verpflichtet, Wenn Er Nicht Die Zahlungsquittung Erhält (Quittung - Rechnung)“. Das Restaurant / die Bar ist gesetzlich verpflichtet, amtliche Belege auszustellen, die vom zuständigen Finanzamt beglaubigt sind. Personen unter 18 Jahren ist es untersagt, alkoholische Getränke zu konsumieren.

Das in den Salaten verwendete Öl ist Olivenöl. Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften: Hotel General Manager - Oktay Aslan.