



Masari Dinner Menu

Menü „Masari“

Starters | Vorspeisen

Japanese beef skewers with teriyaki sauce
Japanische Kalbfleischspieße mit Teriyaki-Sauce
22

Japanese fried dumplings filled with shrimps and sweet
soy sauce
Japanische gebratene Teigtaschen gefüllt mit Garnelen
und süßer Sojasauce
15

Grilled scallops with rocoto pepper purée and gomasio
powder
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Rocoto-Püree und
Gomasio-Pulver
22

Oysters with chorizo béchamel sauce and chive oil
Austern mit Chorizo-Béchamel und Schnittlauchöl
20

Salads | Salate

Salad with salmon, turnips and sweet soy sauce
Salat mit Lachs, Speiserübe und süßer Sojasauce
16

Tempura shrimp salad with Japanese mint dressing
Salat mit Tempura-Garnelen und japanischem
Minzdressing
19

Duck breast salad with a sesame sauce
Salat mit Entenbrust und Sesamsoße
18

Mixed salad with hoisin sauce, beetroot and gorgonzola
cheese
Gemischter Salat mit Hoisin-Sauce, Roter Bete und
Gorgonzola-Käse
14

Nigiri Specials | Spezielle Nigiri

Nigiri with eel stew and matcha tea cream
Nigiri mit Aal-Eintopf und Matcha-Crème
16

Nigiri with mullet and sweet soy sauce
Nigiri mit Meerbarbe und süßem Sojagel
22

Nigiri with Atlantic sole, sea asparagus, and egg and
lemon sauce
Nigiri mit atlantischer Seezunge, Meeresspargel und Ei-
Zitronen-Sauce
20

Nigiri with fresh tuna and yuzu kosho cream
Nigiri mit frischem Thunfisch und Yuzu-Kosho-Creme
18

Nigiri with sea bass, heart of palm tartare and green tea
sauce
Nigiri mit Wolfsbarsch, Palmherz-Tatar und
Grünteesauce
16

Special Rolls & Tartare | Spezielle Rollen & Tatar-Spezialitäten

Tuna roll with chilli sauce and fresh wasabi root
Thunfisch-Rolle mit Chilisaucе und frischer Wasabi-
Wurzel
22

Roll with eel and scallops flavoured with black truffle
Rolle mit Aal und Jakobsmuscheln, gewürzt mit
schwarzem Trüffel
20

Roll with sea bass marinated in kimchi and kombu
seaweed compote
Rolle mit in Kimchi mariniertem Wolfsbarsch und Kombu-
Algenkompott
18

Roll with shrimp tempura and yuzu kosho sauce
Rolle mit Tempura-Garnelen und Yuzu-Kosho-Sauce
22

Roll with fresh crab and pickled ginger
Rolle mit frischer Krabbe und eingelegtem Ingwer
16

Black Angus beef roll, soy sauce with truffle and fresh
wasabi root
Rolle mit Black-Angus-Rindfleisch, Trüffelsojasauce und
frischer Wasabi-Wurzel
18

Salmon tartare with wafu dressing, chives and spring
onion
Lachstatar mit Wafu-Dressing, Schnittlauch und
Frühlingszwiebeln
18

Sashimi

Sashimi with fresh shrimps, lime, coriander and sesame oil

Sashimi von frischen Garnelen, Limette, Koriander und Sesamöl

16

Sashimi with fresh sea bass, lime, sweet potato purée and coriander oil

Sashimi von frischem Wolfsbarsch, Limette, Süßkartoffelpüree und Korianderöl

16

Fresh salmon and turnip sashimi

Sashimi von frischem Lachs und Speiserübe

16

Fresh tuna pastrami with togarashi powder

Frischer Pastrami-Thunfisch mit Togarashi-Pulver

16

Mains | Hauptgerichte

Fresh fish of the day with kimchi marinade and sesame purée

Frischer Fisch des Tages mit Kimchi-Marinade und Wasabi-Püree

30

Grilled chicken with creamed yucca root

Gegrilltes Hähnchen mit Yucca-Wurzel-Emulsion

18

Duck breast with sweet miso sauce

Entenbrust mit süßer Miso-Sauce

25

Pork reared in France with olive oil and crunchy yucca

Schweinefleisch aus französischer Zucht mit Olivenöl und knuspriger Yucca

24

Beef sauté with truffle purée and teriyaki sauce

Gebratenes Rindfleisch mit Trüffelpüree und Teriyakisauce

30

Beef fillet with lobster and foie gras

Rinderfilet mit Hummer und Gänsestopfleber

110

Vegetarian dishes | Vegetarische Gerichte

Mixed salad with hoisin sauce, beetroot and gorgonzola cheese

Gemischter Salat mit Hoisin-Sauce, Roter Bete und Gorgonzola-Käse

16

Enoki and shimenji mushrooms with horseradish pickles and roasted macadamia nuts

Enoki und Shimeji-Pilze mit eingelegtem Meerrettich und gerösteten Macadamianüssen

18

Roll with cucumber pickles

Rolle mit eingelegten Gurken

12

Roll with turnip and carrot pickles

Rolle mit eingelegter Speiserübe und Karotte

12

Desserts

Basque cheesecake

Baskischer Käsekuchen

12

Caramelised chocolate cream, cocoa crumble and salty caramel ice cream

Karamellisierte Schokoladencreme, Kakaostreusel und gesalzenes Karamelleis

15

White chocolate cream with yuzu, calamansi emulsion, green tea soil and praline cake

Weißer Schokoladencreme mit Yuzu, Calamansi-Emulsion, Grünteeboden und Pralinenkuchen

15

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.