



MASARI RESTAURANT MENU

SALADS SALATE

Salmon sashimi salad/daikon/wafu dressing
Lachssalat mit Speiserübe und süßer Sojasauce

18

Shrimps** tempura salad with tagliatelle cucumber and yuzu
sesame ponzu sauce
Salat mit Tempura-Garnelen** und Soja- und Sesam-Yuzu-Dressing

22

Mesclun salad with duck** bell peppers and passion fruit orange
sauce Gemischter Salat mit Ente**, Julienne-Paprika und
Passionsfrucht-Orangen-Dressing

19

Green mesclun salad /hoisin sauce /beetroot sweet pickle
/gorgonzola cheese
Gemischter Salat mit Hoisin-Sauce, Roter Bete und Gorgonzola-Käse

16

STARTERS VORSPEISEN

Beef Yakitori with red sauce foam like Corfiot pastitsada
Japanische Spieße mit Gulaschgericht-Schaum,
wie die Pastitsada aus Korfu

22

Iberico pork gyoza with leek and celleriac cream and egg yuzu sauce
Japanische Gyoza mit Iberico Schweinefleisch, Lauch, Sellerie und
Zitronen-Ei-Sauce mit Yuzu

20

Grilled scallops** served in spetseriko and Mexican achiote sauce
Gegrillte Jakobsmuscheln** mit Spetsieriko und
mexikanischer Achiotesauce

28

Eggplant with miso, sesame paste and smoked river eel
Aubergine mit Miso, Sesamcreme und geräuchertem Fluss-Aal

20

Shrimps** tempura in leek and celleriac sauce
In Lauch-Sellerie-Sauce eingelegte Tempura-Garnelen**

22

Crab legs** with sweet miso sauce and Korean kimchee butter
Alaska-Krabbe** mit süßem Miso und koreanischer Kimchi-Butter

42

SIGNATURE NIGIRIS

Nigiri eel estofado/onion/matcha sauce

Nigiri Aal-Eintopf mit Grünteesauce

20

Nigiri red mullet /sweet soya gel

Nigiri Meerbarbe mit süßem Sojagel

25

Nigiri dover sole/Salicornia/egg lemon sauce

Nigiri Seezunge mit Meeresspargel und Zitronen-Ei-Sauce

22

Nigiri tuna /yuzu kosho creme

Nigiri von frischem Thunfisch mit Yuzu-Kosho-Crème

20

COLD AND RAW FROM MASARI KALT UND ROH VON MASARI

Tuna roll/chili bean sauce/kizami wasabi

Thunfischrolle mit Chilisaucе und frischem Wasabi

20

Salmon shrimp roll with avocado and teriyaki sauce

Lachs und Garnelen mit Avocado und Teriyaki-Sauce

22

Tuna crab roll with avocado and truffle mayonnaise sauce

Thunfisch mit Avocado, Krabben, Mayonnaise und Trüffelsauce

22

Shrimp** tempura roll/yuzu kosho sauce

Krabbenrolle** Tempura und Yuzu Sauce

20

Crab roll /pickled ginger

FrISChe Krabbenrolle und eingelegter Ingwer

20

Nori tacos salmon tartare /wafu dressing/chives/spring onion

Lachstatar-Tacos mit Wafu-Dressing, Schnittlauch und

Frühlingszwiebeln

22

Nori tacos with tuna tartare, yuzu ponzu dressing, and fresh wasabi

Thunfischtatar-Tacos in Yuzu-Ponzu-Sauce und frischem Wasabi

22

MAIN COURSES HAUPTGERICHTE

Beef teriyaki/truffle pure
Gebratenes Rindfleisch mit Trüffelpüree in Teriyaki-Sauce
42

Chicken on grill with yellow curry and parsnip emulsion
Gegrilltes Hähnchen mit Currysauce und Pastinaken-Emulsion
24

Duck breast** with truffle miso sauce
Entenbrust** mit Miso-Sauce und Trüffel
32

Iberico pork chops with taro root miso sauce
Iberisches Schweinefleisch mit Tarowurzelpüree aus dem Amazonas
und Miso
42

Fish of the day kimchee marinate with mussels and white wine
foam
Fisch des Tages mariniert mit koreanischem Kimchi und Schaum von
Muscheln und Weißwein
33

VEGETERIAN OPTIONS VEGETARISCHE GERICHTE

King oyster mushrooms salad /red radish pickled
roasted macadamia nuts
Königliche Austernpilze mit eingelegtem Meerrettich und
gerösteten Macadamianüssen
22

Green mesclun salad with hoisin sauce, beetroot sweet pickles
and gorgonzola cheese
Gemischter Salat mit Hoisin-Sauce, Roter Bete und Gorgonzola-Käse
18

Pickled cucumber maki
Röllchen mit eingelegten Gurken
16

Daikon and carrots pickle maki
Röllchen mit eingelegter Speiserübe und Karotte
16

DESSERTS

DESSERTS

Namelaka dulce /cocoa crumble/salty caramel ice cream**
Karamellisierte Schokoladencreme, Kakaostreusel und gesalzenes
Karamelleis**

24

Like a black forest cake
Schwarzwälder Kirschtorte mal anders

18

Mille-feuille with pistachio cream and Japanese matcha tea
Mille-feuille mit Pistaziencreme aus Ägina-Pistazien und
japanischem Matcha-Tee

22

Food allergies: If you have a special dietary requirement, please inform a member of our staff before you place your order. 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. *Protected Designation of Origin (PDO). **Frozen product.

Responsible of statutory regulations

implementation: Hotel General Manager – Panagiotis Ionas.

Lebensmittelallergien: Wenn Sie eine besondere Diät einhalten müssen, informieren Sie bitte einen unserer Mitarbeiter, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben. 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. *Geschützte Ursprungsbezeichnung (G.U.). ** Tiefkühlkost.

Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften:

Hotel General Manager – Panagiotis Ionas.

La T.V.A. est incluse dans les prix (euros) «le consommateur n'est pas tenu de payer si l'avis de paiement n'a pas été reçu (Reçu - Facture)». Le restaurant/bar est légalement tenu de délivrer des reçus officiels, certifiés par le bureau d'imposition compétent. Il est interdit aux personnes de moins de 18 ans de consommer des boissons alcoolisées. L'huile utilisée sur les salades est de l'huile d'olive. L'huile de tournesol est utilisée pour la friture. * Appellation d'Origine Protégée (AOP). **Produit congelé.

Responsable de la mise en oeuvre des réglementations légales:

Gérant de l'hôtel - Panagiotis Ionas.

Τροφικές αλλεργίες: Εάν έχετε κάποια ειδική διατροφική απαίτηση, παρακαλούμε ενημερώστε ένα μέλος του προσωπικού μας πριν κάνετε την παραγγελία σας. Ο Φ.Π.Α. περιλαμβάνεται στις αναγραφόμενες τιμές (ΕΥΡΩ). Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη ή τιμολόγιο). Το εστιατόριο/bar υποχρεούται από τον νόμο να εκδίδει επίσημες αποδείξεις, βεβαιωμένες από την αντίστοιχη Δ.Ο.Υ. Σε άτομα κάτω των 18 ετών, απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοολούχων ποτών. Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι ελαιόλαδο, ενώ η χρήση ηλιέλαιου γίνεται μόνο για τηγάνισμα.

*Προϊόν Π.Ο.Π. (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης). ** Κατεψυγμένο προϊόν.

Υπεύθυνος αγορανομικών διατάξεων: Παναγιώτης Ιωνάς.