east.se @eaststhlm #eaststhlm
@eastrestaurang #eastrestaurang

East Beverage Selections

Kirin Treat 135kr
Kirin Ichiban 33 cl, KID sake 4 cl + roasted cancha corn.

Umeshu Soda 98kr
4cl Plum liquor & soda water.

Sake Set 140kr
KID White Label 4cl + Taru 4cl + Ori 4cl.

One bottle of Sake 760kr
KID White Label Junmai shu 72cl

Selected wines

André Clouet Grande Réserve
Champagne, France
795kr, 145kr glass

Art De France
Chardonnay, Sauvignon Blanc, France
365kr, 100kr glass

2016 Domaine Des Grandes Perrieres, Sancerre
Sauvignon Blanc, Loire, France
695kr, 172kr glass

2016 Lundén, Rübesheimer
Riesling, Rheingau, Germany
695kr, 166kr glass

2014 J. Christopher
Pinot Noir, Williamatte Valley, USA
745kr, 182kr glass

Asian Beer

Kirin Ichiban Lager, Japan. 81kr
Aooni IPA, Japan. 89kr
Tokyo Black Porter, Japan. 94kr
Nest Beer Red Rice Ale, Japan. 94kr
Tiger Beer Lager, Singapore. 81kr
No Neko , Belgien White, Japan 89kr

Non Alcoholic

2015 Eins Zwei Zero, Josef Leitz
Riesling, Rheingau, Germany
295kr, 75kr glass

Organic Biodynamic

East Dinner Set Menu

En modern asiatisk rundresa i flera bemärkelser. Denna meny serveras i tre eller fyra omgångar. De olika rätterna placeras mitt på bordet för alla att dela på. Socialt och trevligt och mycket vanligt i stora delar av Asien.
A mixture of several modern Asian dishes. Some are mildly seasoned while others are spicy. This menu is served in three or four rounds. The dishes are placed in the centre of the table for you to share. A nice and social Asian custom.

Thai Beef Sashimi
Edamame
Modern Sushi

*

Korean Pancakes
Yam Pla Muk
Chicken Kyuri

*

Tuna Yo-Nashi
Pork Iberico Nam Jim Jaew
Lamb Aubergine
Jasmine rice
635kr

East Dinner Sweets

Truffle
Cheesecake
Coconut Sorbet
125kr

East Dinner Beverage Set

Kirin Ichiban Lager, Japan
Kid White Label Junmai Shu, Japan

2016 Domaine Frenand Engel
Riesling, Alsace, France

2012 Henri de Villamont, Savigny-Lès-Beaune "Le Village"
Pinot Noir, Bourgogne, France

2015 Gianni Doglia Moscato d´Asti DOCG
Piemonte, Italien

Pris: 475kr

Appetizers

Nem 131kr
Friterade vårrullar med fläskfärs, sallad, mynta och nuoc cham dip.
Deep-fried pork spring rolls with lettuce, mint leaves and nuoc cham dip.

King Crab 188kr
King crab och avokado med tamarind glaze.
King crab and avocado with tamarind glaze.

Tom Ka Gai 132kr
Kycklingsoppa med champinjoner, cocosgrädde, lime och galangal.
Thai chicken soup with coconut cream, lime and galangal.

Thai Beef Sashimi 154kr
Biffsashimi med nötter, koriander, lime-zest och lemon srirasha dressing.
Beef sashimi with peanuts, coriander, lime zest and lemon srirasha dressing.

Wo Tip 134kr
Ångade kycklingdumplings med man du dip.
Steamed chicken dumplings with man du dip.

Ceviche 157kr
Lime, chili, ingefära och koriandermarinerad seafood med canchamajs.
Seafood marinated in lime, chili, ginger and coriander with cancha corn.

Tuna Poke Cocktail 178kr
Tonfisk, avokado, melon och poke dressing.
Tuna, avocado, melon and poke dressing.

Shrimp Cocktail 158kr
Ishavsräkor, tobikorom, avokado, salladslök, citron och chilimayo.
Shrimps, masago, avocado, spring onions, lemon and chili mayo.

Mid-size

Korean Pancakes 128kr
Koreanska grönsakspannkakor och sweet red pepper dip med nötter.
Korean vegetable pancakes and sweet red pepper dip with peanuts.

Yam Pla Muk 165kr
Friterade små bläckfiskar med grön papaya-sallad hot & sour.
Deep-fried baby octopus with som tam.

Spicy Mussels 149kr
Wokade blåmusslor (MSC) med spicy lemon sauce.
Stir-fried mussels with spicy lemon sauce.

Chicken Kyuri 169kr
Repad majsskyckling med snackgurka, unga bambuskott och la yu dressing.
Shredded corn fed chicken with smashed mini cucumbers, menma and la yu dressing.

Tofu Ginger & Chili (Vegan) 158kr
Chilistekt tofu med aubergine, grönkål, ingefära och chili.
Chili fried tofu with eggplant, kale, ginger and chili.

Tuna Poke Donburi 213kr
Tonfiskpoke på risbädd.
Tuna poke on rice.

Mains

Tuna Yo-Nashi 385kr
Lätthalstrad tonfiskfilé med sjögräsnudlar, päron, lök och East bulgogi dressing.
Seared tuna with seaweed noodles, pear, onion and East bulgogi dressing.

Salmon Teriyaki 295kr
Ugnstekt laxfilé med friterad ostronskivling och teriyaki sauce.
Oven baked Norwegian salmon with deep-fried oyster mushrooms and teriyaki sauce.

Chicken Lemon & Chili 259kr
Pankopanerat kycklingbröst med friterade nudlar och lemon chili sauce.
Panko coated chicken breast with deep- fried noodles and lemon chili sauce.

Chicken Bibim Bap 283kr
Marinerad kycklingfilé med picklade grönsaker och kochujang på risbädd.
Marinated fillet of chicken with Korean style pickled vegetables and kochujang sauce.

Pork Iberico Nam Jim Jaew 235kr
Ljummen sallad med Ibericogris, mango, mynta, lök och nam jim jaew dip.
Warm Thai salad with Iberico pork, mango, mint leaves, onion and nam jim jaew dip.

Beef Korat 332kr
Marinerad skivad biff med picklad rödkål, rättika, rostad vitlök och hot tamarind sauce.
Marinated sliced steak with pickled red cabbage, black radish, roasted garlic and hot tamarind sauce.

Lamb Aubergine 343kr
Rosastekt lammytterfilé med varm aubergine, ingefära och chili.
Fillet of lamb, served pink with warm eggplant, ginger and chili.

Laab Vegme (Vegan) 247kr
Vegme mince med vitlök, chili, rödlök, citron, jordnötter och mynta.
Vegme mince with garlic, chili, red onions, lemon, pea nuts and mint .

Sides

Edamame (Vegan) 75kr
Ångade gröna soyabönor med havssalt.
Green soybean pods with sea salt.

Classic Kimchi 62kr
Koreansk rödpepparsyrad salladskål.
Korean spicy pickled cabbage.

Seaweed Noodle Salad (Vegan) 78kr
Sjögräsnudelsallad med päron, lök och East bulgogi dressing.
Seaweed noodle salad with pear, onion and East bulgogi dressing.

Som Tam 89kr
Grön papayasallad med nötter, lime, chili och nam plaa.
Young papaya salad with peanuts, lime, chili and fish sauce.

Green Soybeans & Broccoli (Vegan) 75kr
Ångade smarta grönsaker.
Steamed veggies.

Misoshiru 35kr
Misosoppa.
Miso soup.