## Champagne

**André Clouet Gr. Réserve** FR 145
**André Clouet Rosé** FR 182

## Sparkling Wine

**Bollicina,** Spumante IT 105

## White Wine /Glass

**Art De France** 100
Chardonnay, Sauvignon Blanc, FR
**2015 Jurtschitsch, Langenlois** 155
Grüner Veltliner, AUS
**2016 Domaine Frenand Engel** 156
Riesling, Alsace, FR
**2016 Dom. Grandes Perrieres** 178
Sancerre, auvignon Blanc, FR
**2015 Cuvée Madame** 115
Chardonnay, FR
**2016 Schloss Johannisberg** 157
Riesling, Rheingau, DE
**2016 Lundén** 166
Riesling, Rheingau, DE
**2017 Merus** 155
Pinot Grigio, IT
**2016 Misty Cove** 165
Sauvignon Blanc, Marlborough, NZ
**2016 William Hill** 182
Chardonnay, Nappa Valley, USA

## Red Wine /Glass

**Art De France** 100
Merlot, Syrah, FR
**2014 Mitolo, Angela** 155
Shiraz, McLaren Vale, AUS
**2015 Montes** 135
Cabernet Sauvignon, Chile
**2012 Savigny-Lès-Beaune** 150
Henri de Villamont, Pinot Noir, FR
**2014 Vidal - Fleury,** 145
**Côtes du Rhône Villages**
Grenache, Syrah, Rhône, FR
**2014 Torre del Falasco** 135
**Valpolicella Ripasso** Veneto, IT
**2016 Misty Cove** 185
Pinot Noir, Marlborough, NZ
**2014 J. Christopher** 182
Pinot Noir, Williamatte Valley, USA
**2015 Louis M.Martini** 176
Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA
**2015 Seghesio County** 176
Zinfandel, Sonoma County, USA

## Draught Beer

**Heineken** Lager, NL, 40 cl 79
**Wisby** Sleepy Bulldog , SE, 40 cl 87
**Spendrups Bistro** Lager, SE, 40 cl 76

## Bottle Beer

**Sapporo** Lager, JP, 33 cl 81
**Kirin Ichiban** Lager, JP, 33 cl 81
**Red Stripe** Lager, JP, 33 cl 81
**Tokyo Black** Porter, JP, 33 cl 94
**Aooni** IPA, JP, 33 cl 89
**Nest Beer Red Rice** Ale, JP, 33 cl 94
**No Neko** Belgien White, JP, 33 cl 89
**Tiger Beer** Lager, SG, 33 cl 84
**Tail Of a Whale**, Wheat, SE, 33 cl 85
**Ship full of IPA** SE, 33 cl 95

## Cider

**Briska** SE, Pear 78
**La Chouette** Apple Dry, FR 95

## Non Alcoholic

**2015 Eins Zwei Zero, Josef Leitz** 75
Riesling, Rheingau, DE
**Mariestads** Lager 0,5%. 45
**Nest Beer Non Ale** Ale 0,3%, JP 55
**Loka, Loka Citron** 41
**Coca Cola, Coca Cola Light** 41
**Sprite, Fanta Orange** 41
**Red Bull, Red Bull Sugar Free** 49
**Schweppes** 41
**Juices** 41
Orange, Apple, Pineapple, Tomato,
Grapefruit, Passion fruit, Cranberry
**Organic Green Tea** 41

## Appetizers

**Asian Hot Dogs** 131
Asiatiska mjölksyrade fläskfärskorvar med picklad gurka och kochujangsauce.

**Thai Beef Sashimi** 154
Biffsashimi med jordnötter, koriander, limezest och lemon srirasha dressing.

**Chicken Gyoza** 125
Bräserade kycklingdumplings med man du dip.

**Korean Pancakes** 128
Koreanska grönsakspannkakor med sweet red pepper dip och jordnötter.

**Ceviche** 157
Lime, chili, ingefära och koriander-marinerad seafood med canchamajs och salsa aji amarillo.

**Tuna Poke Cocktail** 178
Tonfisk, avocado, melon och poke dressing.

**Shrimp Cocktail** 158
Ishavsräkor, flygfiskrom, avocado, salladslök, citron och chili mayo.

## Sweets

**Fondant** 110
Varm chokladfondant med cocosorbet.

**Truffle** 35
Mörk chokladtryffel.

**Creme Brulee** 110
Creme Brulee med smak av ingefära toppad med syrliga hjortron.

**Tempura** 110
Friterad banan med sirap och vaniljglass.

**Chocolate Cheesecake** 110
Chokladcheescake med yuzosirap och pistagenötkrokant.

**Churros** 85
Friterade bakverk med kanelsocker och choklad- och karamellsås.

**Sorbet** 75
Cocos sorbet med granatäpple.

## Mains

**Salmon Rocoto** 230
Ugnstekt laxfilé med friterade kålskott och rocoto dip.

**Chicken Lemon & Chili** 259
Pankopanerad lårkycklingfilé med friterade nudlar och lemon chili sauce.

**Beef & East Corn** 295
Grilad ryggbiff med manchegomayo och grillad majs East style.

**Tuna Furikake** 385
Lätthalstrad tonfisk med vitlöksfrästa haricots verts och cognacsteriyaki.

**Shiitake - Tofu Dumplings (Vegan)** 185
Shiitake-tofu dumplings med shiso dip och fräst butternut & edamamebönor.

**Chicken Karage** 175
Karargefriterad lårkycklingfilé med fänkålsallad och cilimayo.

**Pork Kimchi Udon** 195
Udonnudlar med strimlad karré, kimchi, rättika och äggula.

**Scampi Srirasha Salad** 195
Scampisallad med bladspenat, morötter, lök, mandlar och srirasha dressing.

**Chashu** 175
Långbakad rullad fläsksida med äppelkimchi och rödpeppar dip.

**Tom Ka Gai** 160
Kycklingsoppa med champinjoner, cocos, lime och galangal.

**Tom Yam Salmon Shu Mai** 175
Soppa hot & sour med ångade laxdumplings, chili, groddar och edamamebönor.

## Sushi-Sashimi & Combos

**Classic Sushi** 268/94
Blandad sushi, 12 bitar / 3 bitar.

**Modern Sushi** 305/106
Modern sushi, 12 bitar / 3 bitar.

**Salmon & Avocado Nigiri** 210
7 bitar lax & 3 bitar avocado.

**Mixed Nigiri** 362
Blandad nigiri 16 bitar

**Yasai (Vegan)** 240
Vegansk sushi 12 bitar.

**Classic Sashimi** 298/143
Blandad sashimi, 16 skivor / 6 skivor.

**Modern Sashimi** 338/157
Modern sashimi, 16 skivor / 6 skivor.

**Sushi-Sashimi Combination** 470
Modern och klassiska sushi- och sashimi-variationer, 21 bitar och 1 tartar.

## Donburi

**Salmon Poke Donburi** 185
Tärnad lax med pickles på risbädd.

**Tuna Poke Donburi** 213
Tonfisk-poke på risbädd.

**Chirashi -Zushi** 245
Sashimi på lax, hälleflundra, tonfisk, avocado, toppad med rökt forellrom, wakame och vaktelägg på risbädd.

**Laab Gai** 175
Stekt kycklingfärs med lime, chili, vitlök, mynta, nam plaa och nötter på risbädd.

## Maki-Zushi

**Tempura Roll 1** 150
Tempuraräkor (rödräka) och gräslök inside out med East sweet sauce, 10 bitar.

**Crispy Spicy Tuna Roll** 209
Tonfisktartar, avocado, rättika, kochujang sauce - inside out, toppad med friterad casava och honey mayo, 10 bitar.

**Tuna Rocoto Roll** 199/120
Tonfisk, avocado, gurka, mango, koriander och chilimayo inside out, toppad med friterad quinoa.
10 bitar / 5 bitar.

**Salmon Roll** 196/118
Sotad lax, avocado, rödlökspickles, mayo, ärtskott och grön sparris - inside out, klädd med lätthalstrad lax.
10 bitar / 5 bitar.

**Zucchini Roll (Vegan)** 153/89
Avocado, grön sparris, gurka och picklad rödlök - inside out, klädd med grillad zucchini och salsa rocoto.
10 bitar / 5 bitar.

**Ellen Roll** 160/92
Lax, avocado och mayo - inside out, klädd med lax.
10 bitar / 5 bitar.

## Extras

**East Sweet Sauce/Chili Mayo** 36

**Misoshiru** 35
Misosoppa.

**Green Soybeans & Broccoli (Vegan)** 75
Ångade smarta grönsaker.

**Edamame (Vegan)** 75
Ångade gröna soyabönor med havssalt.

east.se @eaststhlm #eaststhlm
@eastrestaurang #eastrestaurang