

East brunch

PÅ BUFFÈN

Nigiri

Shake (lax)
Shake Manchego (lax med grillad manchego)
Hirame (hällefundra)

Sashimi

Shake (lax)
Tuna Tataki (sotad tonfisk)

Tempura Roll 1

Tempurafriterad räka, inside out
East Sweet Sauce

Big roll

Lax, avokado, gurka, grön sparris, inside out

Tartar

Kockens val

Goma Wakame

Sesammarinerad wakamealger

Chapche

Koreanska sötpotatisnudlar, grönsaker

Wunsen sallad

Glasnudlar, selleri, gurka, rödlök, koriander, fisksås, socker, citron

Garden sallad

Spenat, krispsallad , svartkål, dressing vid sidan (risvinäger, svartpeppar, olivolja)

Marinerad broccoli

Blancherad broccoli med chili, vitlök , sesamfrön

Ungrostade svartkålschips

Rotsakssallad

Med gurkmeja & ingefärsdressing

TILL BORDET

Shu mai

Friterade laxfärsdumplings med plommon dipp

Ångade buns med friterad fläksida och tempuraräkor

Serveras med picklad rödkål, picklad rödlök, grönsakskimchi, hoisinsås, kochujangsås och chilimayo

Dessert

Churros med choklad & karamellsås

Chokladbollar

Hallonpannacotta med lakritscrunch

Fruksallad

Chokladmousse

Smågodis

Pris för brunchen 345kr

Cocktails

Train to Qin Qin

Pisco, RinQuinQuin, Yellow Chartreuse, Lemon, Sugar

Angel Dust

Rom, Grand Marnier, Homemade Pistachio Foam, Sugar

Pineapple Express

Mezcal, Pineapple Rom, Ginger, Lime, Sugar

Sakura Garden

Roku Gin, Violet, Lychee, Rose Water, Salin Solution, Lime, Sugar

Kuat Kuatz

Vodka, Yuzu, Homemade Kumquats
Marmelade, Egg white, Lemon, Sugar

Matcha 1191

Roku Gin, Cucumber, Homemade Matcha soda, Lime, Sugar

El Mariachi

Tequila, Mango, Chili, Coriander, Lime

Plum Negroni

Salted Plum Infused Negroni

Stockholm

Kid White Sake, Apple, Ginger, Mint,
Passionfruit Syrup, Lime

Tokyo

Yuzu, Cointreau, Plum wine, Ginger, Lemon, Sugar

Clover Clove

Gin, Homemade Raspberry Syrup, Egg white, Lemon

Old Cuban

Rom, Mint, Lime, Sugar, Angostura Bitter, Champagne

All cocktails 155kr

esat.se @eaststhlm #eaststhlm