

# EAST LUNCH



## Appetizers

<b>Nem</b> Friterade vårrullar med fläskfärs, sallad, mynta och nuoc cham dipp.	131
<b>Thai Beef Sashim</b> Biffsashimi med jordnötter, koriander, lime-zest och lemon srirasha dressing.	154
<b>Chicken Gyoza</b> Bräserade kycklingdumplings med man du dipp.	125
<b>Ceviche</b> Lime, chili, ingefära och koriander-marinerad seafood med canchamajs och salsa aji amarillo.	157
<b>Tuna Poke Cocktail</b> Tonfisk, avokado, melon och poke dressing.	178
<b>Shrimp Cocktail</b> Ishavsräkor, flygfiskrom, avokado, salladslök, citron och chili mayo.	158

## Sweets

<b>Truffle</b> Mörk chokladtryffel.	35
<b>Sweet Nem</b> Friterade vårrullar fyllda med hallon, vit choklad och färskost, serveras med vaniljglass.	125
<b>Sorbet</b> Dagens smak.	75

## Mains

<b>Spicy Salmon</b> Laxfärsbullar med frästa bönor, tomat, soja och chili.	195
<b>Salmon Bibim Bap</b> Stekt laxfärs med picklade grönsaker och kochujangsås på risbädd.	205
<b>Pork Yakiniku</b> Marinerad skivad fläskkarré med sesam, purjolök och yakinikusås.	195
<b>Tuna Shiso</b> Lätthalstrad tonfiskfilé med vit sparris, ramslök och shiso dipp.	355
<b>Chapche</b> Sötpotatisnudlar md friterad tofu, paprika, purjolök, bladspenat och morot.	185
<b>Pad See Ew</b> Thai wok med stekta nudlar, strimlad biff, broccoli, ägg och soja.	225
<b>Pork Ramen</b> Långbakad fläksida, äggnudlar, rättika, morot och purjolök i buljong.	195
<b>Yam Pla Muk</b> Friterade baby bläckfiskar med grön papayasallad, nötter, lime, chili och nam plaa, hot & sour.	175
<b>Chicken Kyori</b> Repad kyckling med krossad delikatessgurka, bladspenat, unga bambuskott och la yu dressing.	185
<b>10 Hours Pork Kakuni</b> Långbakad fläksida med melonsallad och mim du sås.	185

### East signatures

**Chicken Lemon & Chili 259kr**  
Pankopanerat kycklingbröst med friterade nudlar och lemon chili sauce.

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

# EAST LUNCH



## Sushi-Sashimi & Combos

<b>Classic Sushi</b> Blandad sushi, 12 bitar / 3 bitar.	268/94
<b>Modern Sushi</b> Modern sushi, 12 bitar / 3 bitar.	305/106
<b>Salmon &amp; Avocado Nigiri</b> 7 bitar lax & 3 bitar avokado.	210
<b>Mixed Nigiri</b> Blandad nigiri 16 bitar	362
<b>Yasai (Vegan)</b> Vegansk sushi 12 bitar.	240
<b>Classic Sashimi</b> Blandad sashimi, 16 skivor / 6 skivor.	298/143
<b>Modern Sashimi</b> Modern sashimi, 16 skivor / 6 skivor.	338/157
<b>Sushi-Sashimi Combination</b> Modern & klassiska sushi- och sashimi variation, 21 bitar och 1 tartar.	470

## Donburi

<b>Salmon Poke Donburi</b> Tärnad lax med pickles på risbädd.	185
<b>Tuna Poke Donburi</b> Tonfisk-poke på risbädd.	213
<b>Chirashi -Zushi</b> Sashimi på lax, hälleflundra, tonfisk, avokado, toppad med rökt forellrom, wakame och vaktelägg på risbädd.	245

## Maki-Zushi

<b>Salmon Truffle Roll</b> Avokado, silverlök, sockerärter och gurka - inside out, klädd med lax, toppad med East tryffelmayo. 10 bitar / 5 bitar.	205/122
<b>Crispy Spicy Tuna Roll</b> Rättika, kochujang sås - inside out, toppad med tonfisktartar, avokado, friterad casava och honey mayo. 10 bitar.	229
<b>Tuna Rocoto Roll</b> Tonfisk, avokado, gurka, mango, koriander och mayo inside out, toppad med friterad quinoa och rocoto salsa, 10 bitar / 5 bitar.	199/120
<b>Salmon Roll</b> Sotad lax, avokado, rödlökspickles, mayo, ärtskott och grön sparris - inside out, klädd med lätthalstrad lax. 10 bitar / 5 bitar.	196/118
<b>East Veg Roll (Vegan)</b> Avokado, grön sparris, marinerade haricots verts - inside out, toppad med rödbetschips och creme gjord på tofu & aji amarillo. 10 bitar / 5 bitar.	153/89
<b>Ellen Roll</b> Lax, avokado och mayo - inside out, klädd med lax. 10 bitar / 5 bitar.	160/92
<b>Tempura Roll 1</b> Tempuraräkor (rödräka) och gräslök inside out med East sweet sauce. 10 bitar.	150

## Extras

**East Sweet Sauce/Chili Mayo 36kr**

**Misoshiru 35kr**  
Misosoppa.

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

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