East Beverage Selections

Asahi Treat 135kr
Asahi Super Dry 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

Laurent-Perrier Brut Rosé
Champagne, France
995kr, 182kr glass

2016 Domaine Vacheron, Sancerre
Sauvignon Blanc, Loire, France
695kr, 165kr glass

2016 Dog Point
Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand
595kr, 155kr glass

2016 Josef Leitz Magic Mountain
Riesling, Rheingau, Germany
695kr, 166kr glass

2015 Villa Maria
Pinot Noir, Marlborough, New Zealand
645kr, 155kr glass

Asian Beer

Asahi Super Dry Lager, Japan. 81kr
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
Saigon Beer Lager, Vietnam. 81kr

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 Nashi
Secreto Iberico Tuk Trey
Lamb Aubergine
Jasmine rice
635kr

East Dinner Sweets

Truffle
Cheesecake
Coconut Sorbet
125kr

East Dinner Beverage Set

Asahi Super Dry Lager, Japan
Kid White Label Junmai Shu, Japan

2014 Gustave Lorentz Burg
Riesling, Alsace, Frankrike

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.

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.

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.

Flower Sprouts (Vegan) 114kr
Friterade kålskott och gröna soyabönor med rocoto dressing.
Deep-fried flower sprouts and green soy beans with rocoto dressing.

Mid-size

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

Yam Pla Muk 165kr
Friterade små bläckfiskar med grön papayasallad 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.

Ceviche Donburi 198kr
Ceviche på risbädd.
Ceviche on rice.

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

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

Mains

Tuna Nashi 385kr
Lätthalstrad tonfiskfilé med sjögräsnudlar, nashipäron och East bulgogi dressing.
Seared tuna with seaweed noodles, nashi pear and East bulgogi dressing.

Chicken Lemon & Chili 279kr
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.

Secreto Iberico Tuk Trey 332kr
Grillad secreto iberico, romansallad, nötter, koriander och tuk trey sauce.
Grilled secreto iberico ham, romaine salad, peanuts, coriander and tuk trey sauce.

Pork Udon 257kr
Marinerad karré med kimchi, udonnudlar, spenat och äggula.
Marinated pork neck with kimchi, udon noodles, spinach and egg yolk.

Beef Korat New Style 332kr
Marinerad skivad biff med mango, grön papaya, rödlökspickles och hot tamarind sauce.
Marinated sliced steak with mango, young papaya, pickled red onions and spicy 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 nashipäron och East bulgogi dressing.
Seaweed salad, nashi pear 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 50kr
Misosoppa.
Miso soup.