

Dinner

East Dinner Set Menu

### East Beverage Selections

**Asahi Treat**  
Asahi Super Dry 33 cl, KID sake 4 cl + roasted cancha corn. 135kr

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

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

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

### Selected wines

**Laurent-Perrier Brut Rosé**  
Champagne, France 913kr, 182kr glass

**2015 Dog Point**  
Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand 🍷 571kr, 155kr glass

**2015 Josef Leitz Magic Mountain**  
Riesling, Rheingau, Germany 617kr, 166kr glass

**2014 Loimer Achtung! Alte Reben**  
Traminer, Kamptal, Austria 🍷 760kr

**2015 Villa Maria**  
Pinot Noir, Marlborough, New Zealand 🍷 571kr, 155kr glass

### Asian Beer

**Asahi Super Dry** Lager, Japan. 81kr  
**Kirin Ichiban** Lager, Japan. 81kr  
**Tokyo Black** Porter, Japan. 94kr  
**Aooni** IPA, Japan. 89kr  
**Nest Beer Red Rice** Ale, Japan. 94kr  
**Tiger Beer** Lager, Singapore. 81kr  
**Saigon Beer** Lager, Vietnam. 81kr

### Non Alcoholic

**2015 Verjus, Loimer** Grape juice, Austria 🍷 109kr, 45kr glass

### 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, 33 cl  
**KID White Label** Junmai Shu , 4 cl

**2015 Sepp Moser Vin den Terrassen**  
Riesling, Kremstal, Austria, 20 cl

**2014 J.L. Chave Côtes du Rhône Mon Coeur**  
Grenache, Syrah, Rhône, France, 20 cl 425kr

### Appetizers

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

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

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

**Scallops In Lime**  
Lime- och chilimarinerade pilgrimsmuslor med tobikorom i kylid limefrukt. 129kr  
*Marinated scallops with tobiko in chilled lime fruit.*

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

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

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

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

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

**Romanesco (Vegan)**  
Friterad romanesco och gröna soyabönor med lemon sesame dressing. 114kr  
*Deef-fried romanesco broccoli and green soy beans with lemon sesame dressing.*

### Mid-size

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

**Banana Blossom & Prawn Salad**  
Sallad på banana blossom, scampi (ASC), citrongräs och chili jam dressing. 178kr  
*Banana blossom salad with scampi, lemon-grass and chili jam dressing.*

**Pulpo Khmer**  
Stekt bläckfiskarm med chilifrästa haricots och khmer dip. 210kr  
*Fried octopus with chili fried green beans and Khmer dip.*

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

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

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

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

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

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

🍷 Organic 🌱 Biodynamic

East Dinner Set Menu

East Beverage Selections

### Mains

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

**Chicken Lemon & Chili**  
Pankopanerat kycklingbröst med friterade nudlar och lemon chili sauce. 279kr  
*Panko coated chicken breast with deep-fried noodles and lemon chili sauce.*

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

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

**Thit Heo Kho**  
Marinerad karré med soyaägg, groddsallad, och lemongrass curry. 247kr  
*Marinated pork neck with soy egg, sprout salad and lemongrass curry.*

**Beef Korat New Style**  
Marinerad skivad biff med mango, grön papaya, rödlökspickles och hot tamarind sauce. 332kr  
*Marinated sliced steak with mango, young papaya, pickled red onions and spicy tamarind sauce.*

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

**Rice Paper Vegme (Vegan)**  
Vegmefärs med picklade grönsaker, rispaperschips och green pepper BBQ sauce. 247kr  
*Minced Vegme with pickled vegetables, rice paper crisps and green pepper BBQ sauce.*

east.se @eaststhlm #eaststhlm @eastrestaurang #eastrestaurang

East Dinner Set Menu

East Beverage Selections

### Sides

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

**East Side Salad (Vegan)**  
Blandad sallad med East dressing. 46kr  
*Mixed salad with East dressing.*

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

**Seaweed Noodle Salad (Vegan)**  
Sjögräsnudelsallad med nashipäron och East bulgogi dressing. 78kr  
*Seaweed salad, nashi pear and East bulgogi dressing.*

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

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

**Misoshiru**  
Misosoppa. 50kr  
*Miso soup.*