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 Domaine Vacheron, Sancerre
Sauvignon Blanc, Loire, France ❦
606kr, 163kr glass

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

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

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
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

❧ Organic ❦ Biodynamic

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 pilgrimsmusslor med tobikorom i kyld 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
Oxfilésashimi 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, lemongrass 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 papayasallad hot & sour. 165kr
Deep-fried baby octopus with som tam.

Spicy Mussels
Wokade blåmusslor (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.

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 soyagravat ägg, groddsallad, och lemongrass curry. 247kr
Marinated pork neck with soy cured 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 eggplant, ginger and chili.

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

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.