

Juldrycker 2017

Välkommen till bords

Att välja dryck till ett svenskt julbord kräver knappast någon manual. Till ett asiatiskt julbord kan det dock vara lämp- ligt med en liten vägledning.

Här tycker vi att öl och Aquavit eller kall sake, japanskt risvin passar bäst. Sake har normalt sett en alkoholstyrka på 14,5 - 17%. Vi har ett stort utbud av kvalitets- sake. Vår personal hjälper gärna till att rekommendera vilken sake som passar till de olika rätterna.

Lämpligast är att prova olika sorter till de fyra varven på julbordet och sedan njuta av ett sött plommonvin eller halvsöt lagrad sake till desserttrundan.

Prova gärna ett av våra dryckespaket. Kanpai!

Cocktails

Los Angelo's "Va lite skön"
Beefeater Gin, Aperol, St.Germain, lemon juice, rosemary syrup, Cavicchioli Prosecco. 158kr

Bikini Carwash "If I had a car"
Jack Daniel´s, Cartron Cacao Blanc, rasp- berry, lime juice, sugar, tabasco. 158kr

Strawberry Queen B "A Branca is always a Branca"
Branca, eldeflower, strawberry, lime juice, agave syrup, Laurent-Perrier La Cuveé. 168kr

108 Dragon's "Once you go.."
Chili infused Absolut Vodka, passion fruit, lime juice, cane sugar, bell peppers. 158kr

Basil Twist "End it with a smile"
Absolut Lime, St.Germain, lime juice, basil, lemongrass. 158kr

Mexican Pitch "Hola mamacita, como estas?"
Arette reposado, Montelobos mezcal, Campari, raspberries, lemon juice, sugar. 158kr

Calpis Sour "Adult milky way"
Absolut Vodka, Calpis, lemon juice, sugar. 158kr

Jade "Bruce Wayne´s choice"
Hayman´s old tom gin, apple liqueur, green apple, basil, lemon juice, sugar. 158kr

All cocktails are served with 5cl of spirits

Non Alcoholic

Paloma Drive By
Lime juice, agave syrup, grapefruit juice, Schweppes Bitter Lemon. 68kr

Jos Jos!
Passionfruit juice, ginger, lime juice, gingerbeer. 68kr

Sakepaket

Dewazakura Omachi Junmai Ginjo
Torr, fyllig, stor komplex doft av citrus, melon och tropiska frukter.
Till sushi. 5 cl

Kid White Label Junmai Shu
Halvtorr, mild, lätt fruktig med inslag av anis, mandel och nötiga toner.
Till förrätter. 5 cl

Taru (fatlagrad)
Torr, krispig med karaktär och färgton från fat, med inslag av peppar och örter.
Till varmrätter. 5 cl

Pris: 236kr, med 2 japanska öl. 398kr

Öl och vinpaket

Asahi Super Dry Lager, Japan
Kid White Label Junmai Shu, Japan
Till sushi.

2015 Gustave Lorentz, Evidence Vieilles Vignes
Riesling, Alsace, Frankrike
Till förrätter.

2010 Divinus de Château de Bonnet
Cabernet Sauvignon, Merlot, Bordeaux, Frankrike
Till varmrätter.

2015 Gianni Doglia, Moscato d´Asti DOCG
Piemonte, Italien
Till desserter.

Pris: 460kr

Snapspaket

East Aquavit Ginger
Vår egenkryddade aquavit, lätt ekfats- lagrad, smaksatt med färsk ingefära.

O.P. Andersson Klar
Fyllig och frisk aquavit med citruston och mild dillsmak.

Pris: 2 aquavit , 4 cl. 240kr, med 2 japan- ska öl: 402kr

Aquavit

East Aquavit Ginger
En klassisk aquavit , lätt ekfatslagrad, smaksatt med färsk ingefära. 124kr

O.P. Andersson Klar
Fyllig och frisk aquavit med citruston och mild dillsmak.

Shochu (Japansk Snaps)

Taru Kishi Ganbo
Risbrännvin, 40%.
4cl. 112kr

Japansk Single Malt Whisky

Akashi Sherry Cask 5 yrs, Japan. 188kr
Akashi 15 yrs, Japan. 308kr
Chichibu Heavily Peated
Cask no 499, Japan. 312kr
Hakushu 12 yrs, Japan. 176kr
Nikka Taketsuru NoAge, Japan. 148kr
Nikka 12 yrs, Japan. 164kr
Nikka Tsuru 17 yrs, Japan. 288kr
Yamasaki 12 yrs, Japan. 156kr

Övrig Japansk Whisky

Hibiki Harmony Japan. 164kr
Nikka Blended Japan. 128kr
Nikka Coffey Grain Japan. 160kr
Nikka Coffey Malt Japan. 176kr
Nikka From The Barrel Japan. 140kr

Alla spritpriser 4 cl

Organic Biodynamic

Öl och vin

Premium Sake, 5 cl / 72cl

KID White Label Junmai Shu, Wakayama
Torr och fruktig. 60kr / 760kr

Dewazakura Ichiro Junmai Daiginjô, Yamagata
Torr, komplex och fruktig. 125kr / 1800kr

Ohmine Junmai Daiginjô, Yamaguchi
Elegant, torr och fruktig. 123kr / 1762kr

Dewazakura Omachi Junmai Ginjo, Yamagata
Torr och intensivt smakfull. 97kr / 1397kr

Taru (aged in cedar wood barrels), Ibaraki
Torr, frisk med toner av cederträ. 79kr / 1132kr

Ori Sake Nigori sake (cloudy), Wakayama
Fruktig, aromatisk och halvsöt. 79kr / 1132kr

Hana Hato Junmai Kijoshu, Hiroshima
Söt, smakrik och komplex. Passar till desserter . 144kr

Gekkeikan Futsuu Shu (varm sake)
12 cl. 99kr

Umeshu (plommonvin)

Kishu Monogatari
Medelfyllig, elegant, söt och fruktig ton med mandel, plommon och marsipan, 8cl. 112kr

east.se @eaststhlm #eaststhlm @eastrestaurang #eastrestaurang

Öl och vin

Fatöl

Grängesbergs Pilsner, Sverige ,40 cl. 78kr
A Ship Full of IPA, Sverige, 33 cl. 85kr
The Tail of a Whale Veteöl, Sverige, 33 cl. 85kr

Pris: 109kr, 45kr glass

Övrig Öl och Cider

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
Bistro Lager Mellanöl, Sverige. 76kr
Heineken Lager, Holland. 78kr
Firestone Walker Pivo Pilsner, USA. 83kr
Hökarängen IPA, Sverige. 94kr
Ängöl Gröna Vågens APA, Sverige. 84kr
Briska Pärön. 75kr
La Cidraie Äpple, torr, Frankrike. 77kr

Alkoholfritt

Mariestads Sverige, Lager 0,5%. 45kr
Nest Beer Non Ale Ale 0,3%, Japan. 55kr
Mineralvatten, läsk, juice. från 33kr

Non Alcoholic Wine

2015 Leitz, Eins Zwei Zero
Riesling, Rheingau, Germany
243kr, 65kr glass

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

Pris: 109kr, 45kr glass

Ekologisk kaffe och te från Johan & Nyström

Kaffe. 29kr
Espresso. 25kr/34kr
Caffe Latte, Cappuccino. 38kr
Macchiato. 34kr
Genmai Cha Grönt Te. 34kr
Earl Grey Te. 34kr
Milky Oolong Te, 56kr