

East Lunch
15-20/1

East Lunch

Sushi & Sashimi & Combos

Classic Sushi 225kr/85kr
Blandad sushi, 12 bitar/3 bitar
Mixed platter, 12 pcs/3 pcs

Modern Sushi 285kr/98kr
Moderna sushivarianter, 12 bitar/3 bitar
Modern style sushi, 12 pieces/3 pcs

Mixed Nigiri 315kr
Blandad nigiri, 14 bitar.
14pcs nigiri.

Yasai (Vegan) 225kr
Vegansk sushi, 12 bitar.
Mixed vegan sushi platter, 12 pcs.

Classic Sashimi 275kr/130kr
Blandad sashimi, stor/liten
Mixed platter, large/small.

Modern Sashimi 305kr/145kr
Moderna sashimivarianter, stor/liten
Modern style sashimi, large/small.

Sushi-Sashimi Combination 395kr
Moderna och klassiska sushi- och sashimi-variationer.
Mixed classic and modern sushi-sashimi variation.

Ceviche 155kr
Lime, chili, ingefära och koriandermarine-rad seafood med canchamajs och salsa aji amarillo.
Seafood marinated in lime, chili, ginger and coriander with cancha corn and salsa aji amarillo.

Tuna Poke Cocktail 175kr
Tonfisk, avokado, melon och poke dressing.
Tuna, avocado, melon and poke dressing.

Shrimp Cocktail 155kr
Ishavsräkor, flygfiskrom, avokado, sal-ladslök, citron och chilimayo.
Shrimps, masago, avocado, spring onions, lemon and chili mayo.

Extras

East Sweet Sauce/Chili Mayo 36kr
Misoshiru 50kr

Tempura

Maki-Zushi

Tempura Roll 1 150kr
Tempuraräkor (ASC) och gräslök - inside out med East sweet sauce.
Tempura prawns and chives - inside out with East sweet sauce.

Tempura Roll 2 195kr/120kr
Tempuraräkor (ASC), tamago, avokado, grön sparris, tobikorom och gräslök - inside out med East sweet sauce.
Tempura prawns, tamago, avocado, green asparagus, tobiko and chives -inside out with East sweet sauce.

Tuna Rocoto Roll 195kr/120kr
Tonfisk, avokado, gurka, mango, kori-ander och chilimayo - inside out, toppad med friterad gul quinoa.
Tuna, avocado, cucumber, mango, cori-ander and chili mayo - inside out, rolled in deep-fried yellow quinoa.

Salmon Roll 185kr/115kr
Sotad lax, avokado, rödlökspickles, mayo, ärtskott och grön sparris - inside out, klädd med lätthalstrad lax.
Blackened salmon, avocado, pickled red onions, mayo, green pea sprouts and green asparagus - inside out, topped with seared salmon.

Salmon Roll 185kr/115kr
Sotad lax, avokado, rödlökspickles, mayo, ärtskott och grön sparris - inside out, klädd med lätthalstrad lax.
Blackened salmon, avocado, pickled red onions, mayo, green pea sprouts and green asparagus - inside out, topped with seared salmon.

Zucchini Roll (Vegan) 153kr/89kr.
Avokado, grön sparris, gurka och picklad rödlök - inside out, klädd med grillad zucchini och salsa rocoto.
Avocado, green asparagus, cucumber, and pickled red onions - inside out, topped with grilled zucchini and salsa rocoto.

Crab Roll 160kr/92kr
Krabbsallad, avokado - inside out.
Crab salad, avocado - inside out.

Crab Roll 160kr/92kr
Krabbsallad, avokado - inside out.
Crab salad, avocado - inside out.

Appetizers

Nem 120kr
Friterade vårrullar med fläskfärs, sallad, mynta och nuoc cham dip.
Deep-fried pork spring rolls with lettuce, mint leaves and nuoc cham dip.

Thai Beef Sashimi 145kr
Oxfileåsashimi med nötter, koriander, lime-zest och lemon srirasha dressing.
Beef tenderloin with peanuts, coriander, lime zest and lemon srirasha dressing.

Chicken Gyoza 115kr
Bräserade kycklingdumplings med man du dip.
Braised chicken dumplings with man du dip.

Korean Pancakes 115kr
Koreanska grönsakspannkakor med nötter och sweet red pepper dip.
Korean vegetable pancakes with peanuts and sweet red pepper dip.

Chicken Kyuri 115kr
Repad majsskyckling med snackgurka, unga bambuskott och la yu dressing.
Shredded corn fed chicken with smashed mini cucumbers, menma and la yu dressing.

Yam Pla Muk 125kr
Friterade små bläckfiskar med grön papayasallad hot & sour.
Deep-fried baby octopus with som tam.

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

Flower Sprouts (Vegan) 95kr
Friterade flower sprouts och gröna soya-bönor med rocoto dressing.
Deef-fried flower sprouts and green soy beans with rocoto dressing.

Flower Sprouts (Vegan) 95kr
Friterade flower sprouts och gröna soya-bönor med rocoto dressing.
Deef-fried flower sprouts and green soy beans with rocoto dressing.

Mains

Tsukune Acar 155kr
Kycklingfärsbullar med Malaysiska pick-lade rotfrukter, gurkmeja och nötter.
Chicken meatballs with Malaysian pickled root veggies, tumeric and peanuts.

Tom Ka Gai 160kr
Kycklingsoppa med champinjoner, cocos, lime och galangal.
Thai chicken soup with coconut cream, lime and galangal.

Sakana Don 175kr
Pankopanerade spättafiléer med cham-pinjoner, lök och tonkatsu på risbädd.
Panko coated plaice with mushrooms, onions and tonkatsu sauce on rice.

Pork Kimchi Udon 195kr
Udonnudlar med strimlad karré, kimchi, rättika och äggula.
Udon noodles with shredded pork neck, kimchi, daikon and egg yolk.

Salmon Green Curry 225kr
Ugnstekt laxfilé med stekt sparris och green curryi sauce.
Oven baked salmon with fried asparagus and green curry sauce.

Chicken Lemon & Chili 245kr
Pankopanerat kycklingbröst med friterade nudlar och lemon chili sauce.
Panko coated chicken breast with deep-fried noodles and lemon chili sauce.

Beef Khmer 325kr
Grillad ryggbiff med friterad avokado, picklad silverlök och Khmer dip.
Grilled striploin with deep-fried avocado, pickled onions and Khmer dip.

Tuna Furikake 325kr
Furikakepanerad tonfiskfilé med stekt shitake och teriyaki sauce.
Furikake coated tuna with fried shitake mushrooms and teriyaki sauce.

Laab Vegme (Vegan) 175kr
Stekt Vegmefärs med lime, chili, vitlök, mynta, soya och nötter.
Fried Vegme mince with lime, chili, garlic, mint leaves, soy sauce and peanuts.

Salmon

Salmon Donburi 175kr
Tärnad lax och pickles på risbädd.
Salmon and pickled veggies on rice

Ceviche Donburi 195kr
Ceviche på risbädd.
Ceviche on rice.

Tuna Poke Donburi 210kr
Tonfisk-poke på risbädd
Tuna poke on rice.

Salmon Donburi

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

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

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

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

east.se @eaststhlm #eaststhlm
@eastrestaurang #eastrestaurang

East Lunch

Sweets

Fondant 50kr
Varm chokladfondant.
Warm chocolate fondant.

Truffle 50kr
Mörk chokladtryffel.
Dark chocolate truffle.

Tempura (Vegan) 50kr
Friterad banan med sirap.
Deep-fried banana with syrup.

Cheesecake 50kr
Vit chokladcheesecake.
White chocolate cheesecake.

Churros 50kr
Friterade bakverk med kanelsocker och choklad- och karamellsås.
Pastry sticks with cinnamon sugar and chocolate-caramel dipping sauce.

Apple Pie 60kr
Äpple- och ingefärskompott med kaksmulor och yuzu-crème fraîche.
Apple and ginger compote with crumble and yuzu crème fraîche.

Tiramisu 60kr
Savoiardikex, espresso, mörk rom, mascarpone och kakao.
Ladyfiner biscuits, espresso, dark rum, mascarpone cheese and cocoa powder.

Ice Cream 39kr
Vanilj /*Vanilla.*

Sorbet 39kr
Cocos/Basilika & Citron/Mörk choklad.
Coconut/Basil & Lemon/Dark chocolate.

East Lunch

Coffees & teas from Johan & Nyström

Kaffe. *Coffee.* 29kr
Espresso. 25kr/34kr
Caffe Latte, Cappuccino. 38kr
Macchiato. 34kr
Genmai Cha Green Tea. 34kr
Earl Grey Tea. 34kr
Milky Oolong Tea, 56kr