

East Lunch  
26/2-3/3

## 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

## East Lunch

### 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.*

**Zucchini Roll (Vegan)** 153kr/89kr.  
Avocado, 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.*

## East Lunch

### 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  
Oxfileäsashimi 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.*

## East Lunch

### Mains

**Tsukune Acar** 155kr  
Kycklingfärsbullar med stekta grönsaker, Malaysisk curry, gurkmeja och nötter.  
*Chicken meatballs with fried veggies, Malaysian curry, tumeric and peanuts.*

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

**Laab Plaa** 175kr  
Stekt laxfärs med lime, chili, vitlök, mynta, nam plaa och nötter på risbädd.  
*Fried minced salmon with lime, chili, garlic, mint leavs, fish sauce and peanuts on rice.*

**Scampi Luxor** 195kr  
Äggnudlar med scampi (ASC), nötter, mynta och yellow tamarind sauce.  
*Egg noodles with scampi (ASC), peanuts, mint leavs and yellow tamarind sauce.*

**Salmon Yam** 225kr  
Ugnstekt laxfilé med yamsallad, chili jam dressing och rostad lök.  
*Oven baked salmon with mixed salad, chili jam dressing and crispy onions.*

**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.*

**Veal Teriyaki** 325kr  
Grillad kalventrecôte med anklever-dumplings och cognacsteriyaki.  
*Grilled veal rib-eye with foia gras dump-lings and cognac-teriyaki sauce.*

**Tuna Tempura** 325kr  
Lätthalstrad tonfiskfilé med tempuragrönt och tangy sesame dip.  
*Seared tuna with veggie tempura and tangy sesame dip.*

**Tofukatsu (Vegan)** 175kr  
Friterad tofu med vitkålsallad och katsu-sauce på risbädd.  
*Deep-fried tofu with cabbage salad and katsu sauce on rice.*

## East Lunch

### Sides

**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.*

### Drinks

### Side Orders

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

**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.*

## 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