

East Lunch
19/3-24/3

East Lunch 19/3-24/3

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.

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.

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.
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.

Extras

East Sweet Sauce/Chili Mayo 36kr
Misoshiru 50kr

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
Biffsashimi med jordnötter, koriander, limezest och lemon srirasha dressing.
Beef sashimi 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 sweet red pepper dip och jordnötter.
Korean vegetable pancakes with sweet red pepper dip and peanuts.

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

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

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.*

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

Mains

Pork Lemongrass 155kr
Friterad marinerad karré med rödkål-sallad och lemongrasscurry.
Crispy pork neck with pickled red cabbage and lemongrass curry.

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

Salmon Bibim Bap 175kr
Stekt laxfärs med koreanska marine-rade grönsaker och kochujang sauce på risbädd.
Fried minced salmon with Korean pickled veggies and kochujang sauce on rice.

Chicken Udon 195kr
Udonnudlar med strimlad kyckling, grön-saker och lemon sesame sauce.
Udon noodles with shredded chicken, veggies and lemon sesame sauce.

Cod Shiso 225kr
Ugnstekt torsk med zuccinisallad och shiso dip.
Oven baked cod with zucchini salad and shiso dip.

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 entrcôte med avocado, tsukemonogurka, nötter och khmer dip.
Grilled rib-eye with avocado, pickled cucumber, peanuts and Khmer dip.

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

Oumph! Acar (Vegan) 175kr
Oumph med nötter, stekta grönsaker och malaysisk curry.
Oumph with peanuts, fried veggies and Malaysian curry.

Sweets

Fondant 50kr
Varm chokladfondant.
Warm chocolate fondant.

Truffle 30kr
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 kak-smulor och yuzu-crème fraîche.
Apple and ginger compote with crumble and yuzu crème fraîche.

Tiramisu 60kr
Savoiardikex, espresso, mörk rom, mas-carpone 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.se @eaststhlm #eaststhlm
@eastrestaurang #eastrestaurang

Selected wines

André Clouet Grande Réserve
Champagne, France
795kr, 145kr glass

2016 Bodegas Ayuso
Macabeo, Spanien
365kr, 100kr glass

2016 Domaine Vacheron, Sancerre
Sauvignon Blanc, Loire, France 🇫🇷
695kr, 165kr glass

2016 Josef Leitz Magic Mountain
Riesling, Rheingau, Germany
695kr, 166kr glass

2015 Villa Maria
Pinot Noir, Marlborough, New Zealand 🇳🇿
645kr, 155kr glass

Asian Beer

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

Coffees & teas

Kaffe. *Coffee.* 38kr
Espresso. 36kr/41kr
Caffe Latte, Cappuccino. 45kr
Macchiato. 41kr
Genmai Cha Green Tea. 41kr
Earl Grey Tea. 41kr
Rooibos Tea. 41kr