

East Lunch
23-28/10

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 pcs/3 pcs

Mixed Nigiri 315kr
Blandad nigiri, 14 bitar.
14 pcs 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 sushi- och sashimivarianter.
Mixed platter of modern sushi-sashimi.

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

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.

Kimchi Roll 155kr/90kr
Kimchi, tamago yaki och gurka - inside out. Serveras med kochujang och friterad svartrot.
Kimchi, omelet and cucumber - inside out. Served with kochujang sauce and deep-fried salsify.

Zucchini Roll (Vegan) 155kr/90kr
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.

California Crab Roll 160kr/95kr
Avokado, king crab och gräslök - inside out.
Avocado, king crab and chives - 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
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.

Romanesco (Vegan) 95kr
Friterad romanesco och gröna soyabönor med lemon sesame dressing.
Deep-fried romanesco broccoli and green soy beans with lemon sesame dressing.

Mains

Chicken Karaage 155kr
Karaagefriterad lårkycklingfilé med fän-kålsallad och chilimayo.
Karaage fried chicken with pickled fennel and chili mayo.

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 rostat sticky rice, nötter, lime, chili, mynta och nam plaa.
Fried minced salmon with roasted sticky rice, peanuts, lime, chili, mint leaves and fish sauce.

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

Salmon Tangy Green Curry 225kr
Ugnsbakad laxfilé med fräst sparris och tangy green curry dip.
Oven baked salmon with fried green aspa-ragus and tangy green curry 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 Teriyaki 325kr
Grillad ryggbiff med honungsrostad but-ternut squash och teriyaki sauce.
Grilled striploin with honey roasted but-ternut squash and teriyaki sauce.

Tuna Rocoto 325kr
Lätthalstrad tonfiskfilé med romanesco-broccoli, gröna soyabönor och rocoto dip.
Seared tuna with romanesco broccoli, edamame beans and rocoto dip.

Vegme Chapche (Vegan) 175kr
Koreanska sötpotatisnudlar med Vegme, grönsaker och sesame dressing.
Korean sweet potato noodles with Vegme, veggies and sesame dressing.

Drinks

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.

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
Varm chokladfondant. 50kr
Warm chocolate fondant. 50kr

Truffle
Mörk chokladtryffel. 50kr
Dark chocolate truffle. 50kr

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

Cheesecake
Vit chokladcheesecake. 50kr
White chocolate cheesecake. 50kr

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

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

Tiramisu
Savoiardikex, espresso, mörk rom, mascar-pone och kakao. 60kr
Ladyfinger bisquits,espresso, dark rum, mascarpone cheese, and cocoa powder. 60kr

Ice Cream
Vanilj. 39kr
Vanilla. 39kr

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

Organic 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