Sushi

Classic Appetizer
Blandad sushi, 3 bitar. 94kr

Classic
Blandad sushi, 12 bitar. 268kr

Mixed Nigiri
Blandad nigiri, 16 bitar och misoshiru. 362kr

Yasai
Vegetarisk sushi, 12 bitar. 240kr

Maki

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

Tempura Roll 2
Tempuraräkor (ASC), tamago, avocado, grön sparris, tobikorom, gräslök - inside out med East sweet sauce. 199kr/120kr

Tuna Rocoto Roll
Tonfisk, avocado, gurka, mango, koriander och chilimayo - inside out, toppad med friterad gul quinoa. 199kr/120kr

Salmon Roll
Sotad lax, avokado, rödlökspickles, mayo, ärtskott och grön sparris - inside out, klädd med lätthalstrad lax. 196kr/118kr

Kimchi Roll
Kimchi, tamago yaki och gurka - inside out. Serveras med kochujang och friterad svartrot. 153kr/89kr
Kimchi, omelet and cucumber - inside out. Served with kochujang sauce and deep-fried salsify. 153kr/89kr

Zucchini Roll (Vegan)
Avocado, grön sparris, gurka och picklad rödlök - inside out, klädd med grillad zucchini och salsa rocoto. 153kr/89kr.

California Crab Roll
Avocado, king crab, och gräslök - inside out. 160kr/92kr

Combo

Sushi-Sashimi Combination
Moderna sushi- och sashimivariationer med misoshiru. 470kr

Modern Sushi
Moderna sushivariationer. 12 bitar. 305kr
3 bitar. 106kr

Modern Sashimi
Moderna sashimivariationer, stor. 338kr
liten. 157kr

Nordik Appetizer
Röding med pepparrot, Hjälmargös med löjrom och hälleflundra med honungsmarinerde lingon. 126kr

Ceviche
Lime, chili, ingefära och koriandermarinerad seafood med canchamajs och salsa aji amarillo. 157kr

Tuna Poke Cocktail
Tonfisk, avokado och melon med poke dressing. 178kr

Tuna Poke Donburi
Tonfisk-poke på risbädd. 213kr

Shrimp Cocktail
Ishavsräkor, flygfiskrom, avokado, vårlök, citron och chilimayo. 158kr

Sashimi

Classic
Blandad sashimi, liten. 143kr

Classic
Blandad sashimi, stor. 298kr

Gunkan

Scallop Quail's Egg
Grillad pilgrimsmussla och pocherat vaktelägg i gul zucchinicylinder. 69kr

Ikura
Laxrom i noricylinder. 34kr

Taraba-gani
King crab i gurkcylinder. 47kr

Nigiri

Ama-ebi Räka. 29kr
Anticucho Halstrad yellowtail med red aji salsa. 39kr
Avocado Avocado. 29kr
Ceviche Marinerad tilapia. 34kr
Hamachi Ung yellowtail. 34kr
Hirame Hälleflundra. 34kr
Buttered Hirame Smörgrillad hälleflundra. 41kr
Hotate Pilgrimsmussla. 34kr
Buttered Hirame Smörgrillad hälleflundra. 41kr
Inari Tofu. 33kr
Shake Lax. 29kr
Blackened Shake Sotad lax. 34kr
Tako Bläckfisk. 34kr
Tamago-yaki Omelett. 29kr
Tuna Tonfisk. 43kr
Tuna Tataki Pepparhalstrad tonfisk. 43kr
Tuna Tataki Royal Pepparhalstrad tonfisk toppad med vaktelägg. 59kr

Sashimi 2 pieces

Ama-ebi Räka. 46kr
Anticucho Halstrad yellowtail med red aji salsa. 68kr
Avocado Avocado. 43kr
Hamachi Ung yellowtail. 56kr
Hirame Hälleflundra. 54kr
Buttered Hirame Smörgrillad hälleflundra. 56kr
Hotate Pilgrimsmussla. 54kr
Shake Lax. 44kr
Blackened Shake Sotad lax. 54kr
Tako Bläckfisk. 56kr
Tuna Tonfisk. 72kr
Tuna Tataki Pepparhalstrad tonfisk. 74kr

Appetizers

Nem
Friterade vårrullar med fläskfärs, sallad, mynta och nuoc cham dip. 131kr

King Crab
King crab och avokado med tamarind glaze. 188kr

Tom Ka Gai
Kycklingsoppa med champinjoner, cocosgrädde, lime och galangal. 132kr

Scallops In Lime
Lime- och chilimarinerade pilgrimsmusslor med tobikorom i kyld limefrukt. 129kr

Thai Beef Sashimi
Oxfilésashimi med nötter, koriander, limezest och lemon srirasha dressing. 154kr

Wo Tip
Ångade kycklingdumplings med man du dip. 134kr

Romanesco (Vegan)
Friterad romanesco och gröna soyabönor med lemon sesame dressing. 114kr

Sides

Edamame (Vegan)
Ångade gröna soyabönor med havssalt. 75kr

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

Classic Kimchi
Koreansk rödpepparsyrad salladskål. 62kr

Seaweed Noodle Salad (Vegan)
Sjögräsnudelsallad med nashipäron och East bulgogi dressing. 78kr

Som Tam
Grön papayasallad med nötter, lime, chili och nam plaa. 89kr

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

Misoshiru
Misosoppa. 50kr

Mid-size

Korean Pancakes
Koreanska grönsakspannkakor med nötter och sweet red pepper dip. 128kr

Banana Blossom & Prawn Salad
Sallad på banana blossom, scampi (ASC), citrongräs och chili jam dressing. 178kr

Pulpo Khmer
Stekt bläckfiskarm med chilifrästa haricots och khmer dip. 210kr

Yam Pla Muk
Friterade små bläckfiskar med grön papayasallad hot & sour. 165kr

Spicy Mussels
Wokade blåmusslor (MSC) med spicy lemon sauce. 149kr

Chicken Kyori
Repad majsskyckling med snackgurka, unga bambuskott och la yu dressing. 169kr

Ceviche Donburi
Ceviche på risbädd. 198kr

Tuna Poke Donburi
Tonfiskpoke på risbädd. 213kr

Tofu Ginger & Chili (Vegan)
Chilistekt tofu med aubergine, grönkål, ingefära och chili. 158kr

Mains

Tuna Nashi
Lätthalstrad tonfiskfilé med sjögräsnudlar, nashipäron och East bulgogi dressing. 385kr

Chicken Lemon & Chili
Pankopanerat kycklingbröst med friterade nudlar och lemon chili sauce. 279kr

Chicken Bibim Bap
Marinerad kycklingfilé med picklade grönsaker och kochujang på risbädd. 283kr

Secreto Iberico Tuk Trey
Grillad secreto iberico, romansallad, nötter, koriander och tuk trey sauce. 332kr

Thit Heo Kho
Marinerad karré med soyaägg, groddsallad, och lemongrass curry. 247kr

Beef Korat New Style
Marinerad skivad biff med mango, grön papaya, rödlökspickles och hot tamarind sauce. 332kr

Lamb Aubergine
Rosastekt lammytterfilé med varm aubergine, ingefära och chili. 343kr.

Rice Paper Vegme (Vegan)
Vegmefärs med picklade grönsaker, rispapperschips och green pepper BBQ sauce. 247kr