

East Lunch
18-23/9

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 pieces

Mixed Nigiri 315kr
Blandad nigiri, 14 bitar och misoshiru.
14pieces nigiri and misoshiru.

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

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, vårlök, 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
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.

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.
Deef-fried romanesco broccoli and green soy beans with lemon sesame dressing.

Mains

10 Hours Pork Kakuni 155kr
Långbakad fläksida med vattenmelon och mim du dressing.
Slow-cooked pork belly with watermelon and mim du dressing.

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

Saithe Donburi 175kr
Sejfilé med picklad Kirbygurka och ponzu-mayo på risbädd.
Fillet of saithe with pickled cucumber from Kirby and ponzu mayo on rice.

Chicken Luxor Noodles 195kr
Äggnudlar med grillad kyckling, nötter, örter, tomat och yellow tamarind.
Ramen noodles with grilled chicken, peanuts, herbs, tomato and yellow tamarind.

Salmon Chili Jam 225kr
Ugnsbakad laxfilé med chili jam salad, citrongräs och friterad shalottenlök.
Oven baked salmon with chili jam salad, lemongrass and crispy shalots.

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 Avocado 325kr
Grillad ryggbiff med avocado, tsukemono-gurka, nötter och Khmer dip.
Grilled striploin with avocado, pickled cucumber, peanuts and Khmer dip.

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

Oumph! Tangy Sesame (Vegan) 175kr
Friterad Oumph! med ingefärspicklad kålrabbi och tangy sesame dip.
Deep-fried Oumph! with ginger pickled kohlrabi and tangy sesame dip.

East Lunch

East Lunch

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.

East Lunch

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.

Strawberries (Vegan) 50 kr
Jordgubbar.
Strawberries.

Glace au Four 80kr
Vaniljglass, maräng och umeshu-marinerade plommon.
Vanilla ice cream, meringue and plums in umeshu.

Ice Cream 39kr
Vanilj/ *Vanilla.*

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

Sgroppino 105kr
Citronsorbet, vodka, prosecco.
Åldersgräns 18 år.
Lemon sorbet, vodka, prosecco. Age limit 18 years.

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