

East Lunch
17/9-21/9

East Lunch
17/9-21/9

Sushi & Sashimi & Combos

Classic Sushi 268kr/94kr
Blandad sushi, 12 bitar/3 bitar
Mixed platter, 12 pcs/3 pcs

Modern Sushi 305kr/106kr
Moderna sushivarianter, 12 bitar/3 bitar
Modern style sushi, 12 pcs/3 pcs

Salmon & Avocado Nigiri 210kr
7 bitar lax & 3 bitar avocado
7 pcs salmon & 3 pcs avocado

Mixed Nigiri 362kr
Blandad nigiri, 14 bitar/ *14pcs nigiri.*

Yasai (Vegan) 240kr
Vegansk sushi, 12 bitar.
Mixed vegan sushi platter, 12 pcs.

Classic Sashimi 298kr/143kr
Blandad sashimi, 16 skivor/6 skivor.
Mixed platter, 16 slices/6 slices.

Modern Sashimi 338kr/157kr
Moderna sashimi, 16 skivor/6 skivor.
Modern style sashimi, 16 slices/6 slices.

Sushi-Sashimi Combination 470kr
Moderna och klassiska sushi- och sashimi-variationer.
Mixed classic and modern sushi-sashimi variation.

Salmon Poke Donburi 185kr
Tärnad lax och pickles på risbädd.
Salmon and pickled veggies on rice

Tuna Poke Donburi 213kr
Tonfisk-poke på risbädd
Tuna poke on rice.

Maki-Zushi

Tempura Roll 1 150kr
Tempuraräkor (rödräka) och gräslök - inside out med East sweet sauce.
Tempura prawns and chives - inside out with East sweet sauce.

Tuna Rocoto Roll 199kr/120kr
Tonfisk, avokado, gurka, mango, koriander och chilimayo - inside out, toppad med friterad gul quinoa.
Tuna, avocado, cucumber, mango, coriander and chili mayo - inside out, rolled in deep-fried yellow quinoa.

Salmon Roll 196kr/118kr
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 35kr

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

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

Appetizers

Nem 131kr
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 154kr
Biffsashimi med jordnötter, koriander, limezest och lemon srirasha dressing.
Beef sashimi with peanuts, coriander, lime zest and lemon srirasha dressing.

Chicken Gyoza 125kr
Bräserade kycklingdumplings med man du dip.
Braised chicken dumplings with man du dip.

Korean Pancakes 128kr
Koreanska grönsakspannkakor med sweet red pepper dip och jordnötter.
Korean vegetable pancakes with sweet red pepper dip and peanuts.

Yam Pla Muk 165kr
Friterade små bläckfiskar med grön papayasallad hot & sour.
Deep-fried baby octopus with som tam.

Ceviche 157kr
Lime, chili, ingefära och koriander-marinerad 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 178kr
Tonfisk, avokado, melon och poke dressing.
Tuna, avocado, melon and poke dressing.

Shrimp Cocktail 158kr
Ishavsräkor, flygfiskrom, avokado, salladslök, citron och chilimayo.
Shrimps, masago, avocado, spring onions, lemon and chili mayo.

Mains

Salmon Nam Jim Jaew 230kr
Ugnstekt laxfilé med mango & myntasalsa och nam jim jaew dip.
Oven baked salmon with mint & mango salsa and nam jim jaew dip.

Chicken Lemon & Chili 259kr
Pankopanerat kycklingbröst med friterade nudlar och lemon chili sauce.
Panko coated chicken breast with deep-fried noodles and lemon chili sauce.

Beef Lemon Sesame 295kr
Grillad ryggbiff med blomkål, broccoli och lemon sesame sauce.
Griled striploin with culiflower, broccoli and lemon sesame sauce.

Tuna Yo 385kr
Lätthalstrad tonfiskfilé med sjögräsnudlar, päron, lök och East bulgogi dressing.
Seared tuna with seaweed noodles, pear, onion and East bulgogi dressing.

Laab Vegme (Vegan) 185kr
Stekt vegmefärs med lime, chili, vitlök, mynta, soya och nötter.
Fried vegme mince with lime, chili, garlic, mint leaves, soy sauce and peanuts.

Salmon Bibim Bap 180kr
Stekt laxfärs med koreanska marinerade grönsaker och kochujang sauce på isbädd.
Fried minced salmon with Korean pickled veggies and kochujang sauce on rice.

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

Chicken Chili Yam Salad 195kr
Yamsallad med kyckling, rostad lök, selleri och chili jam dressing.
Mixed salad with chicken, roasted onions, celery and chili jam dressing.

Sweets

Fondant 110kr
Varm chokladfondant med matchate och cocosorbet.
Warm chocolate fondant with matcha tea and coconut sorbet.

Truffle 35kr
Mörk chokladtryffel.
Dark chocolate truffle.

Tempura 110kr
Friterad banan med sirap och vaniljglass.
Deep-fried banana with syrup and vanilla ice cream.

Chcolate Cheesecake 110kr
Chokladcheesecake med yuzosirap och pistagenötkrokant.
Chocolate cheesecake with yuzo syrup and pistachios.

Churros 85kr
Friterade bakverk med kanelsocker och choklad- och karamellsås.
Pastry sticks with cinnamon sugar and chocolate-caramel dipping sauce.

Strawberries 110kr
Jordgubbar med glass, grädde och svartpepparmaräng.
Strawberries with ice cream, cream and black pepper meringue.

Ice Cream 45kr
Vanilj.
Vanilla.

Glass/Sorbet 45kr
Dagens smak.
Flavor of the day.

east.se @eaststhlm #eaststhlm
@eastrestaurang #eastrestaurang

east.se @eaststhlm #eaststhlm
@eastrestaurang #eastrestaurang

Selected wines

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

Art De France
Chardonnay, Sauvignon Blanc, France
365kr, 100kr glass

2016 Domaine Des Grandes Perrieres, Sancerre
Sauvignon Blanc, Loire, France 🍷
695kr, 172kr glass

2016 Lundén, Rübeseheimer
Riesling, Rheingau, Germany
695kr, 166kr glass

2014 J. Christopher
Pinot Noir, Williamatte Valley, USA
745kr, 182kr glass

Asian Beer

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
No Neko , Belgien White, Japan 89kr

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