

East Dinner Set Menu

En modern asiatisk rundresa i flera bemärkelser. Denna meny serveras i tre eller fyra omgångar. De olika rätterna placeras mitt på bordet för alla att dela på. Socialt och trevligt och mycket vanligt i stora delar av Asien. Bästa sättet att uppleva EAST.

Shrimp Cocktail Edamame Modern Sushi

*

Korean Pancakes Yam Pla Muk Thai Beef Sashimi

*

Tuna Yo-Nashi Beef Korat Lamb Aubergine Jasmine rice

635

East Dinner Sweets

Truffle Chocolate Mousse Coconut Sorbet

125

Appetizers

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

King Crab 188
King crab och avokado med tamarind glaze.

Tom Ka Gai 132
Kycklingsoppa med champinjoner, cocos-grädde, lime och galangal.

Thai Beef Sashimi 154
Biffsashimi med nötter, koriander, lime-zest och lemon srirasha dressing.

Ceviche 157
Lime, chili, ingefära och koriandermarinerad seafood med canchamajs.

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

Shrimp Cocktail 158
Ishavsräkor, tobikorom, avokado, salladslök, citron och chilimayo.

Korean Pancakes 128
Koreanska grönsakspannakakor och sweet red pepper dipp med nötter.

Yam Pla Muk 165
Friterade små bläckfiskar med grön papaya-sallad hot & sour.

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

Mains

Tuna Yo-Nashi 355
Lätthalstrad tonfiskfilé med sjögräsnudlar, päron, lök och East bulgogi dressing.

Salmon Teriyaki 295
Ugnstekt laxfilé med friterad ostronskivling och teriyaki sauce.

Chicken Lemon & Chili 259
Pankopanerad kycklinglårfilé med friterade nudlar och lemon chili sås.

Chicken Bibim Bap 245
Marinerad kycklingfilé med picklade grönsaker och kochujang sås på risbädd.

Beef Bibim Bap 332
Marinerad skivad biff med picklade grönsaker och kochujangsås på risbädd.

Pork Kimchi Udon 195
Udonnudlar med strimlad karré, kimchi, rättika och ägggula.

Beef Korat 332
Marinerad skivad biff med picklad rödkål, rättika, rostad vitlök och het tamarind sås.

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

Laab Vegme (Vegan) 247
Vegme färs med vitlök, chili, rödlök, citron, jordnötter och mynta.

Tuna Poke Donburi 213
Tonfiskpoke på risbädd.

Tom Ka Gai 160
Kycklingsoppa med champinjoner, cocos-grädde, lime och galangal.

Sushi

Classic Appetizer 94
Blandad sushi, 3 bitar.

Classic 268
Blandad sushi, 12 bitar.

Modern Appetizer 106
Moderna sushivarianter, 3 bitar.

Modern 305
Moderna sushivarianter, 12 bitar.

Mixed Nigiri 362
Blandad nigiri, 16 bitar.

Yasai (Vegan) 240
Vegansk sushi, 12 bitar.

Sashimi

Classic 143
Blandad sashimi, 6 skivor.

Classic 298
Blandad sashimi, 16 skivor.

Modern Appetizer 157
Moderna sashimivarianter, 6 skivor.

Modern 338
Moderna sashimivarianter, 16 skivor.

East Style

Sushi-Sashimi Combination 470
Modern sushi- och sashimiplateau, 21 bitar/skivor & en tartar.

Chirashi -Zushi 245
Sashimi på lax, hälleflundra, tonfisk, avocado, toppad med rökt forellrom, wakame och vaktelägg på risbädd.

Maki

Tempura Roll 1 150
Tempuraräkor (Rödräka) och gräslök - inside out med East sweet sauce, 10 bitar.

Tempura Roll 2 199/120
Tempuraräkor (Rödräka), tamago, avokado, sparris, tobikorom och gräslök - inside out med East sweet sauce, 10/5 bitar

Tuna Rocoto Roll 199/120
Tonfisk, avokado, gurka, mango, koriander och mayo - inside out, toppad med friterad gul quinoa och rocoto salsa, 10/5 bitar.

Crispy Spicy Tuna Roll 229
Rättika & kochujang - inside out, toppad med tonfisktartar, avocado, honey mayo och friterad casava, 10 bitar.

Salmon Roll 196/118
Sotad lax, avokado, picklad lök, mayo, ärtskott och sparris - inside out, klädd med lätthalstrad lax, 10/5 bitar.

Zucchini Roll (Vegan) 153/89
Avokado, sparris, gurka och pickladlök - inside out, klädd med grillad zucchini och salsa rocoto, 10/5 bitar.

California Crab Roll 160/92
Avokado, krabbröra och gräslök - inside out, 10/5 bitar.

East Sweet Sauce / Chili Mayo 36

Gunkan

Scallop Quail's Egg 69
Grillad pilgrimsmussla och ägggula från vaktel i gul zucchini-cylinder.

Sides

Edamame (Vegan) 75
Ångade gröna soyabönor med havssalt.

Classic Kimchi 62
Koreansk rödpepparsyrad salladskål.

Seaweed Noodle Salad (Vegan) 78
Sjögräsnudelsallad med päron, lök och East bulgogi dressing.

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

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

Goma Wakame 60
Sesammarinerade wakamealger.

Misoshiru 35
Misosoppa.

Sweets

Fondant 110
Varm chokladfondant med cocos sorbet.

Truffle 35
Mörk chokladtryffel.

Tempura 110
Friterad banan med sirap och vaniljglass.

Chocolate Mousse 110
Chokladmousse med rom, toppad med chili & honungsrostet bovete.

Churros 85
Friterade bakverk med kanelsocker och choklad- och karamellsås.

Creme Brulee 110
Creme Brulee med smak av ingefära toppad med syrliga hjortron.

Sorbet 75
Cocos sorbet med granatäpple.