



East

Sides

Edamame (Vegan) 75
Ångade gröna soyaböner med havssalt.

Sticky Edamame (Vegan) 85
Ångade gröna soyaböner med chili-sesame.

Classic Kimchi 79
Koreansk rödpepparsyrad salladskål.

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

Goma Wakame (Vegan) 65
Sesammarinerade wakamealger.

Misoshiru 35
Misosoppa.

Sweet Sauce/Chili Mayo 25

Appetizers

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

Thai Beef Sashimi 154
Biffsashimi med jordnötter, koriander, limezest och lemon srirashadressing.

Wonton Crispy Chili Oil 154
Dumplings fyllda med fläsk, räkor, vårlök och shiitake-svamp, toppade med crispy chili oil, soja och vinäger.

Vegan Gyoza (Vegan) 134
Friterade veganska dumplings med man du dipp.

Shrimp Cocktail 158
Ishavsräkor, avokado, salladslök, citron och chili mayo.

Korean Pancakes 138
Koreanska grönsakspannakor med sweet red pepper dipp och jordnötter.

Mains

Angus Beef Tempura 310
Grillad Angusbiff med tempurafriterade grönsaker, pumpakräm, vitlökschips och tryffel-teriyakisås.

Korean Chicken Karage 225
Marinerad friterad kyckling-lårfile med kochujangsås, kålsallad och sesam-dressing.

Char Red Curry 275
Stekt rödingfile med pak choi, edamamekräm, rostade jordnötter och röd curry.

Nam Tok 275
Spicy Thai sallad med grillad ryggbiff, mynta, bladspenat, sockerärtor och tomat.

Pork Udon 254
Udon nudlar med skivad marinerad fläskfile, kimchi och rättika, toppad med en äggula.

Tofu Ginger & Chili (Vegan) 195
Chilistekt tofu med aubergine, grönkål, ingefära och chili.

Chicken Lemon & Chili 259
Pankopanerat kycklingbröst med friterade nudlar och lemon chili sauce.

Chapche (Vegan) 175
Sötpotatisnudlar med friterad tofu, paprika, purjolök, bladspenat och morot.

Chicken Bibim Bap 245
Marinerad kycklinglårfile med picklade grönsaker, omelett, kimchi och kochujangsås på risbädd.

Tom Ka Gai 140 / 175
Kycklingsoppa med champinjoner, cocosgrädde, lime och galangal.

East Poke Bowl

Salmon 195
Tärnad lax med sojadressing.

Tuna 235
Tärnad tonfisk med syrlig yuzumayo.

Shrimp 240
Handskalade ishavsräkor med chilimayo.

Alla poke bowls kommer med sushiris, sallad, picklad ingefära, wakame, rödbeta, edamame, sockerärtor, picklad rödlök, mango och chili.

Sushi-Sashimi & Combos

Sushi-Sashimi Combo 495
Modern & klassiska sushi- och sashimi variation. 21 bitar och 1 tartar.

Classic Sushi 94 / 275
Blandad sushi, 3 / 12 bitar.

Modern Sushi 106 / 325
Modern sushi, 3 / 12 bitar.

Salmon & Avocado Nigiri 210
7 lax nigiri & 3 avokado nigiri.

Mixed Nigiri 362
Blandad nigiri, 14 bitar.

Yasai (Vegan) 240
Vegansk sushi, 12 bitar.

Classic Sashimi 143 / 340
Blandad sashimi, 6 / 16 skivor.

Modern Sashimi 157 / 360
Modern sashimi, 6 / 16 skivor.

Sashimi (2 pieces)

Hiramasa 56
Kingfish.

Anticucho 68
Halstrad hiramasa med red aji salsa.

Avocado 43
Avokado.

Shake 44
Lax.

Blackened Shake 54
Sotad lax.

Tuna 72
Tonfisk.

Tuna Tataki 74
Pepparhalstrad tonfisk.

Paikupachi 72
Gös.

Paikupachi 74
Gös med forellrom och dill.

Maki-Sushi Rolls

Crispy Spicy Tuna Roll 259
Rättika, kochujang sås - inside out, toppad med tonfisktartar, avokado, friterad casava och honeymayo, 10 bitar.

Angus Beef Roll 175
Marinerade haricots verts - inside out, toppad med halstrad angusbiff, vitlökschips och chili-teriyakisås, 10 bitar.

Salmon Roll 130 / 215
Sotad lax, avokado, rödlöks-pickles, mayo, ärtskott och grön sparris - inside out, klädd med lätthalstrad lax, 5 / 10 bitar.

East Veg Roll (Vegan) 92 / 160
Avokado, grön sparris, marinerade haricots verts - inside out, toppad med rödbetschips och creme gjord på tofu & aji amarillo, 5 / 10 bitar.

Tempura Roll 1 160
Tempuraräkor (rödräka) och gräslök inside out, toppad med tempurafriterade grönsaker. East sweet sauce, 10 bitar.

Nigiri

Hiramasa 34
Kingfish

Shake 29
Lax.

Ebi 29
Kokt vannameiräka.

Tuna 43
Tonfisk.

Anticucho 39
Halstrad kingfish med red aji salsa.

Blackened Shake 34
Sotad lax.

Paikupachi 41
Gös med forellrom och dill.

Shake Manchego 41
Manchegogrillad lax.

Tuna Tataki 43
Pepparhalstrad tonfisk.

Sweets

Truffle 35
Mörk chokladtryffel.

Valrhona Chocolate Fondant 125
Valrhona chokladfondant med karamelliserade popcorn och vaniljglass.

Sweet Nem 125
Friterade vårrullar fyllda med hallon, färskost, vit choklad, serveras med vaniljglass.

Apple Sorbet 75
Äppelsorbet med granatäpple & mynta.

Vanilla Ice Cream 75
Vaniljglass med chokladsås & halloncrisp.

Chocolate Ice Cream 75
Chokladglass med krossad maräng & banan.

Coconut Ice Cream 75
Kokosglass med mangosås och mynta.



East

Sides

Edamame (Vegan) 75
Green soybean pods with sea salt.

Sticky Edamame (Vegan) 85
Green soybean pods with chili-sesame.

Classic Kimchi 79
Korean spicy pickled cabbage.

Green Soybeans & Broccoli (Vegan) 75
Steamed veggies.

Goma Wakame (Vegan) 60
Sesame seaweed.

Misoshiru 35
Miso soup.

East Sweet Sauce/Chili Mayo 25

Appetizers

Nem 131
Deep-fried pork spring rolls with lettuce, mint leaves and nuoc cham dip.

Thai Beef Sashimi 154
Beef sashimi with peanuts, coriander, lime zest and lemon srirasha dressing.

Wonton Crispy Chili Oil 154
Dumplings filled with pork, shrimps, spring onion and shiitake mushroom, topped with crispy chili oil, soya and vinegar.

Vegan Gyoza (Vegan) 134
Deep-fried vegan dumplings with man du dip.

Shrimp Cocktail 158
Shrimps, avocado, spring onions, lemon and chili mayo.

Korean Pancakes 138
Korean vegetable pancakes with sweet red pepper dip and peanuts.

Mains

Angus Beef Tempura 310
Grilled Angus beef with , tempura veggies, pumpkin cream, garlic chips and truffle-teriyaki sauce.

Korean Chicken Karage 225
Marinated deep-fried chicken with kochujang sauce, cabbage salad and sesame dressing.

Char Red Curry 275
Fried char with pak choi, edamame cream, roasted peanuts and red curry.

Nam Tok 275
Spicy Thai salad with grilled strip loin, mint leaves, spinach, tomatoes and sugar peas.

Pork Udon 254
Udon noodles with marinated fillet of pork, kimchi and black radish, topped with an egg yolk.

Tofu Ginger & Chili (Vegan) 195
Chili fried tofu with eggplant, kale, ginger and chili.

Chicken Lemon & Chili 259
Panko coated chicken breast with deep-fried noodles and lemon chili sauce.

Chapche (Vegan) 175
Sweet potato noodles with deep-fried tofu, red pepper, leek, spinach and carrot.

Chicken Bibim Bap 245
Marinated chicken with Korean style pickled vegetables and kochujang sauce.

Tom Ka Gai 140 / 175
Thai chicken soup with coconut cream, mushrooms, lime and galangal, small/large.

Sushi-Sashimi & Combos

Sushi-Sashimi Combo 495
Modern & classic sushi-sashimi variation, 21 pcs and 1 tartar.

Classic Sushi 94 /275
Mixed platter, 3 / 12 pcs.

Modern Sushi 106 /325
Modern style sushi, 3 /12 pcs .

Salmon & Avocado Nigiri 210
7 pcs salmon & 3 pcs avocado.

Mixed Nigiri 362
14 pcs nigiri.

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

Classic Sashimi 143 /340
Mixed platter, 6 / 16 slices.

Modern Sashimi 157 /360
Modern style sashimi, 6 / 16 slices.

Sashimi (2 pieces)

Hiramasa 56
Kingfish.

Anticucho 68
Seared kingfish with red aji salsa.

Avocado 43

Shake 44
Salmon.

Blackened Shake 54
Seared spicy salmon.

Tuna 72

Tuna Tataki 74
Seared tuna with black pepper.

Paikupachi 72
Pike-perch.

Paikupachi 74
Pike-perch with trout roe and dill.

Maki-Sushi Rolls

Crispy Spicy Tuna Roll 259
Daikon, kochujang sauce - inside out, topped with tuna tartar, avocado, deep-fried casava and honey mayo, 10 pcs.

Angus Beef Roll 175
Marinated haricots verts - inside out, topped with seared angus beef, garlic chips and chili-teiyaki sauce, 10 pcs.

Salmon Roll 130 /215
Blackened salmon, avocado, pickled red onion, mayo, green pea sprouts and green asparagus - inside out, topped with seared salmon, 5 / 10 pcs.

East Veg Roll (Vegan) 92 / 160
Avocado, green asparagus and marinated haricots verts - inside out, topped with tofu & aji amarillo creme and beetroot chips, 5 / 10 pcs.

Tempura Roll 1 160
Tempura prawns and chives - inside out topped with tempura veggies, East sweet sauce, 10 pcs.

Nigiri

Hiramasa 34
Kingfish

Shake 29
Salmon.

Ebi 29
Shrimp.

Tuna 43

Anticucho 39
Seared kingfish with red aji salsa.

Blackened Shake 34
Seared spicy salmon.

Paikupachi 41
Pike-perch with trout roe and dill.

Shake Manchego 41
Salmon with grilled manchego.

Tuna Tataki 43
Seared tuna with black pepper.

Inari 33
Tofu.

Avocado 29

East Poke Bowl

Salmon 195
Raw salmon with soy sauce.

Tuna 235
Raw tuna with yuzu mayo.

Shrimp 240
Hand peeled shrimps with chili mayo.

All poke bowls comes with sushi rice, salad, pickled ginger, beetroot, wakame, edamame, sugar peas, pickled onion, mango and chili.

Sweets

Truffle 35
Dark chocolate truffle.

Valrhona Chocolate Fondant 125
Valrhona chocolate fondant with caramelised popcorn and vanilla ice cream.

Sweet Nem 125
Deep-fried spring rolls filled with cream cheese, raspberries and white chocolate, served with vanilla ice cream.

Chocolate Ice Cream 75
Chocolate ice cream with meringue and banana.

Vanilla Ice Cream 75
Vanilla ice cream with chocolate sauce and raspberry crisp.

Coconut Ice cream 75
Coconut ice cream with mango sauce and mint.

Apple Sorbet 75
Apple sorbet with pomegranate and mint.