

# BRUNCH À LA CARTE

## SNACKS

Edamame 75  
Sticky Edamame 85  
Classic Kimchi 79  
Misoshiru 38

## APPETIZERS

**Thai Beef Sashimi 154**  
Biffsashimi med jordnötter, korian-  
der, limezest och lemon srirashadres-  
sing.

**Chicken Gyoza 114**  
Friterade kycklingdumplings, man  
du dipp.

**Vegan Gyoza (Vegan) 114**  
Friterade veganska dumplings med  
man du dipp

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

## MAINS

**Chirashi Sushi 250**  
Sashimi på lax, tonfisk & hellefund-  
ra, varmt sushiris, forellrom, avocado,  
gari & nori

**Bao 175 / 2 pcs**  
Ångade baos, långbakad fläksida,  
nashipäron, miso mayo & gurk kimchi.

**Black pepper beef stir-fry 320**  
Tärnad ryggbiff wokad med Easts  
”blackpeppersås”, lök och ris chips.

**Crispy Panko Srhimp 320**  
Panko panerade Vannamei räkor,  
crispy chili sour sås.

**Yum pla muk Grande 280**  
Friterade småbläckfiskar, Somtam-  
sallad med jordnötter och Chili-lime  
Nam Plaa.

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

**Chicken Bibim Bap 245**  
Marinerad kycklinglårfile med pick-  
lade grönsaker, omelett, kimchi och  
kochujangsås på risbädd.

## SUSHI-SASHIMI & COMBOS

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

**Mixed Nigiri 362**  
Blandad nigiri, 14 bitar.

**Classic Sashimi 143 / 340**

**Blandad sashimi,**  
6 / 16 skivor.

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

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

## MAKI-SUSHI ROLLS

**Tempura Roll 1 185**  
Tempuraräkor (rödräka) och gräslök  
inside out, East sweet sauce, 10 bitar

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



*The East Brunch Story* som är en smakresa i fyra kapitel, med influenser från olika delar av asien. Det blir mycket mat och många smaker, färger och texturer. Brunchen serveras enskilt eller för en grupp. Alltid avvägd för hur många ni är som ska äta. Baren är laddad med Easts brunch-klassiker men även nya kompositioner har hittat vägen till detta Sunday Brunch äventyr.

### 1ST CHAPTER – ROLLS WITH TOPPINGS

Sashimi roll  
Gunkan roll  
Sushi roll  
Salad roll

### 2ND CHAPTER – SMALL & DELICIOUS

Crispy panko shrimp  
Bao – Bakad fläksida  
Posherat ägg - Miso-majo, lotus & shitake relish  
Som Tam - papaya, morot, lime, chili  
Asian mini-tacos

### 3RD CHAPTER – THE CHOPSTICK CHALLENGE

Stir-fry black pepper beef  
Yu Choy – Sauterade grönsaker  
Sticky rice

### 4RD CHAPTER – SWEET DREAMS

Korean sweet ginger pancakes, citronsyrup,  
nöt-sesamcrunch, kokosgrädde  
Friterad banan

425<sup>SEK</sup>

## SWEETS

**Korean Sweet Pancakes 125**  
Korean sweet ginger pancakes,  
citronsyrup, nöt-sesam crunch,  
kokosgrädde och friterad banan

**Sweet Nem 95**  
Friterade vårrullar fyllda med  
hallon, färskost, vit choklad,  
serveras med vaniljglass.

**Dagens Glass 50**  
**Dagens Sorbet 50**

## SNACKS

Edamame 75  
Sticky Edamame 85  
Classic Kimchi 79  
Misoshiru 38

## BRUNCH DRINKAR

165<sup>SEK</sup>

**Mimosa**  
Fresh orange juice, Spumante

**Bellini**  
White Peach Purée, Spumante

**Bloody Mary**  
Absolut Vodka, Tomato Juice,  
Worcestershire Sauce, Tabasco,  
Black peppers, Salt, Lemon  
Juice, Selleri

**Bloody by East**  
O.P. Anderson Aquavit, Tomato  
Juice, Gochjuang Sauce,  
Kimchi, Black peppers, Salt,  
Lime Juice, Selleri

**EAST SANGRIA**  
En kanna  
250<sup>SEK</sup>

**ALKOHOLFRITT**  
**Fresh & Mint**  
Green sparkling tea, mint



**MENU**



**EVERY SUNDAY  
12.00-17.00**