



L
U
N
S
J

SOUTHEAST ASIA
WITH A LOCAL TWIST

xeast

SMÅRETTER

MAKIFUSION/SUSHI

(E/G/SK/F/SF/SO)

Friterte makiruller med **laks**, **tunfisk** eller **scampi**. Serveres med tonkatsu, avocado og chili. (8 biter) **kr 168**, (4 biter) **kr 89**

TUNA SASHIMI (F/SO/SF)

Med chili-ponzu, granateple og gresskar
kr 149

LAKS SASHIMI (F/SO/SF)

Med ponzu og urter
kr 139

VÅRRULLER (SK/SF/G [hvete]/F)

Serveres med plommedipp. Kan serveres vegetarisk
kr 89

BAO BUNS (G [hvete]/E/SE)

Med **ribbe**, kimchi-saus og grønnsaker. Eller **and**, grønnsaker og hoisin-saus. 2 stk.
kr 134

TEMPURA SCAMPISALAT

(G [hvete]/E/SO/SE/SK/F)

Med sesonggrønnsaker, mango, teriyaki og chilimajo
kr 158

WOKFLAMED EDAMAME (SO/M)

Soyabønner med sake, japansk chili, salt og smør. Kan serveres vegansk
kr 89

HOVEDRETTER

GRILLED TUNA (F/SE/SO/M/E)

Med sjøgress-salat, søt japansk unagi-saus og avocadostuing
kr 279

CURRYBAKT KYLLING (F)

Med litchi, wok-grønnsaker og kokos-ris
kr 239

CRISPY DUCK (G [hvete]/E/SO)

Med thaiurter, husets hoisindip og tynne pannekaker. Delevennlig
kr 298

PAD THAI

Woknudler med grønnsaker, pad thai-saus og egg (E/P/F). Valgfritt med **kylling**, **beef**, **scampi** (SK/E/P/F), **vegetar** med tofu/egg (SO/E/P) eller **vegansk** med tofu (SO/P)
kr 229

YEAST BURGER

(G [hvete]/E/SE/L/SF/SO)

Med cheddarost, grillet ananas, søtpotetfries og chilimajo. Kan serveres vegetarisk/vegansk
kr 239

SHARINGMENY

(F/SO/SF/SK/G/E)

Sashimi, misoaubergine, kylling satay og makifusion. Minimum fire personer.
kr 365/pers.

DESSERT

MOCCA PANNA COTTA(G/M/N [hassel, mandler, cashew])
kr 98**HUSETS SORBET** (VEGANSK)**kr 85****BRUNOSTISKREM** (M/E)**kr 85**

BARNEMENY

Kylling med grønnsaker og ris/nudler (F) eller barneburger (G).
kr 159

ALLERGENER

Gluten (G), Melk (M), Egg (E), Soya (SO), Nøtter (N), Peanøtter (P), Lupin (L), Selleri (S), Sennep (SE), Sesamfrø (SF), Sulfitter (SU), Skalldyr (SK), Fisk (F), Bløtdyr (B)

Vennligst si ifra om eventuelle allergier.