



M
I
D
D
A
G

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

FRITERTE LAKSETÅRN (E/M/G/SF)

Lakseruller med avokado og smøreost i tempura, med teriyaki, chilimajo og karse
kr 148

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

GRILLET AUBERGINE (SF/SE/SO)

Med ingefærmiso og ristede sesamfrø. (VEGANSK)
kr 98

WOKFLAMED EDAMAME (SO/M)

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

HOVEDRETTER

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

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

GINDARA TORSK (E/SU/L/SE/SO/SF)

Bakt torsk med sursøt miso-saus, tilsmakt med lime. Serveres med søtpoteter.
Japansk tradisjonsrett
kr 248

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

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

BEEF THAI WAY (B/SO/G)

Grillet indrefilet med wok-grønnsaker, østerssopp, ris og østerssaus
kr 295

KIMCHI-RIBBE (G/SK/E/SE)

Døgnmørnet svineribbe med kimchi, wok-grønnsaker og eggnudler
kr 258

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

CURRYBAKT KYLLING (F)

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

LAMMECARRÉ (F/SK/L)

Med stekt asparges og søtpotemos
kr 330

XEAST BURGER

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

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

SHARINGMENY

Edamame, sashimi, bao buns, misoaubergine, kylling satay, makifusion. Minimum fire personer. (F/SO/SF/SK/G/E)
kr 495/pers.

DESSERT

HOT SJOKKOFONDANT

(E/G [hvete]/M/N[spor av nøtter])

Med mørk sjokolade og sorbet
kr 125

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