

GRUPPEMENY

Hele gruppen velger
enten 3 retter (gjærne ulike)
eller CHEF'S TASTING MENU

3 RETTER CRISPY DUCK MENY

kr 499/pers.

SUSHI MIX (F/SO/SE/SK)
Laks nigiri, tuna maki punk,
makifusion scampi

CRISPY DUCK (G[hvete]/SO/SF/L)
Sprøstekt duck med thaiurter,
hoisinsaus og tynne pannekaker.
Vår signaturrett.

KOKOS PANNA COTTA
Med multer og lotus. Vegansk

3 RETTER KIMCHI-RIBBE

kr 478/pers.

SUSHI MIX (F/SO/SE/SK)
Laks nigiri, tuna maki punk,
makifusion scampi

KIMCHI-RIBBE (G/SF/SO/E)
Mørnet svineribbe med eggnudler,
shiitake og østerssaus.

KOKOS PANNA COTTA
Med multer og lotus. Vegansk.

Vi tilpasser for spesielle
ønsker og behov

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 opplys om eventuelle allergier.

ASIATISK LIDENSKAP FRA HJERTET I NYDALEN

KITCH'N BAR
xeast
22 23 40 40
post@xeast.no

#xeastoslo
facebook.com/xeastoslo
instagram.com/xeastoslo

3 RETTER MISOTORSK MENY

kr 458/pers.

SUSHI MIX (F/SO/SE/SK)
Laks nigiri, tuna maki punk,
makifusion scampi

MISOTORSK (F/SF/SO)
Grillet torsk med miso, kimchi
sesamfrø og søtpotetmos.
Japansk tradisjonsrett.

KOKOS PANNA COTTA
Med multer og lotus. Vegansk.

3 RETTER VEGETAR/ VEGANSK MENY

kr 428/pers.

MAKIFUSION VEGETAR (M/G/SF/SO)
Crispy makisushi med avocado,
urter, stekt hvitløk og sesamsaus.
Vegansk.

PAD THAI
Woknudler med koriander, nøtter og
chili. Valgfritt vegetar med tofu/egg
(SO/E/P) eller vegansk med tofu (SO/P).
Glutenfri.

KOKOS PANNA COTTA
Med multer og lotus. Vegansk.

CHEF'S TASTING MENU MIDDAG

kr 568. Min. 4 pers.

WOKFLAMED EDAMAME (SO/M)
Edamamebønner med togarashi.
Kan serveres vegansk.

SUSHI MIX (F/SO/SE/SK)
Laks nigiri, tuna maki punk,
makifusion scampi.

DUCK SALAD (F/B/SO/SE)
Med and, ananas, lychee og mango.

TEMPURA SCAMPI SALAD
(G/P/SK/SO/SF)
Med mango, avocado, urter,
peanøtter, unagi og chillimayo

KIMCHI-RIBBE (G/SF/SO/E)
Mørnet svineribbe med eggnudler,
shiitake og østerssaus.

SORBET Vegansk.

CHEF'S TASTING MENU LUNSJ

kr 299. Min. 4 pers.

MAKIFUSION MIX (F/SO/SE/SK)
Crispy makisushi med laks, scampi,
tunfisk, urter, chili og unagisaus/
sesammayo.

DUCK SALAD (F/B/SO/SE)
Med and, ananas, lychee og mango.

PORK BAO BUNS (G [hvete]/SF/SO)
Med sprø svineribbe, kimchi
og urter.

THAI CHICKEN SATAY (P/SF/SO)
Marinerte kyllingspyd med
nøttedipp, koriander og myntesalat.