



M
I
D
D
A
G

ASIATISK LIDENSKAP
FRA HJERTET I NYDALEN

xeast

SUSHI/SASHIMI

URAMAKI

TUNA MAKI PUNK (F/SO/SE/SF)

Med vårløk, urter, mango og chilimayo. (4 stk.) **kr 84**

SALMON MAKI (F/SF/SO/SE)

Makisushi med laks, nori, tobico og chilimayo. (4 stk.) **kr 84**

NIGIRI

SALMON NIGIRI (F/SO/SF/SE) (4 stk.) **kr 82**

TUNA NIGIRI (F/SO/SF/SE) (4 stk.) **kr 89**

SCAMPI NIGIRI (F/SO/SF/SE) (4 stk.) **kr 82**

CRISPY MAKIFUSION

MAKIFUSION SALMON (G/F/SF/SO)

Crispy makisushi med laks, urter, chili og unagisaus. (4 stk.) **kr 84**

MAKIFUSION TUNA (G/F/SF/SO)

Crispy makisushi med tunfisk, urter, chili og sesamsaus. (4 stk.) **kr 84**

MAKIFUSION SCAMPI (G/F/SF/SO)

Crispy makisushi med scampi, urter, chili og unagisaus. (4 stk.) **kr 84**

MAKIFUSION BEEF (F/SF/SO/SE)

Crispy makisushi med beef tartare, jalapeño, gressløk, kremost, trufflemayo og unagi. (4 stk.) **kr 84**

MAKIFUSION VEGETAR (G/SF/SO)

Crispy makisushi med avocado, urter, stekt hvitløk og sesamsaus. Vegansk. (4 stk.) **kr 79**

SASHIMI

SASHIMI AV LAKS OG TUNFISK

I PONZU (F/SO/SF/SE) (8 stk.) kr 99

SASHIMI AV LAKS, SCAMPI

OG TUNFISK I PONZU (F/SO/SF/SK/SE) (12 stk.) kr 149

SMÅRETTER

CASH BAGS (SO/G/F/SK/SF)

Friterte dumplings fylt med scampi, gulrot, kål og thai basil. Serveres med plommesaus. (2 stk.) **kr 136**

DUCK SALAD (F/B/SO/SF)

Med ananas, lychee og mango balansert med krydder og sauser. **kr 149**

WOKFLAMED EDAMAME (SO/M)

Smørstekte edamamebønner med togarashi. Kan serveres vegansk. **kr 96**

PORK BAO BUNS (G [hvete]/SF/SO)

Med sprø svineribbe, kimchi og urter. (2 stk.) **kr 139**

THAI CHICKEN SATAY (P/SF/SO)

Marinerte kyllingspyd med peanøttdip, koriander og myntesalat. (2 stk.) **kr 122**

TEMPURA SCAMPI SALAD

(G/P/SK/SO/SF)
Med mango, avocado, urter, peanøtter, unagi og chilimayo. **kr 149**

DUCK WRAP (G [hvete]/SF/SO/M)

Pannekake med sprøstekt and, urter og hoisinsaus. **kr 138**

MISOTORSK (F/SF/SO)

Grillet torsk med miso, kimchi, sesamfrø og søtpotetmos. Japansk tradisjonsrett. **kr 138**

VÅRRULLER (SO/G[hvete]/SF)

Med kylling, grønnsaker, togarashi og plommesaus. (2 stk.) **kr 114**

HOVEDRETTER

CRISPY DUCK (G [hvete]/SO/SF/L)

Sprøstekt and med thaiurter, hoisinsaus og tynne pannekaker. Signaturrett. **kr 295**

BEEF THAI WAY (SO/SF) (Glutenfri)

Grillet indrefilet med østerssopp, sesamsaus og søtpoteter. **kr 285**

KIMCHI-RIBBE (G/SF/SO/E)

Mørnet svineribbe med eggnudler, shiitake og østerssaus **kr 268**

MISOTORSK (F/SF/SO)

Grillet torsk med miso, kimchi, sesamfrø og søtpotetmos. Japansk tradisjonsrett. **kr 262**

THAI BEEF BURGER

(G [hvete]/SE/SF/SO)
Med Asian slaw, cheddar, jalapeño, koreansk BBQ-saus, søtpotetfries og chilimayo. **kr 258**

RED CHICKEN CURRY (F/SO)

Med kokosmelk, brokkoli, bambusskudd, sweet basil og risnudler. Spicy! **kr 238**

RED SEAFOOD CURRY (F/SO/SK)

Med kokosmelk, ananas, lychee, gulrot og sweet basil. Serveres med risnudler. Spicy! **kr 248**

PAD THAI (E/SO/P) (Glutenfrie)

Woknudler med grønnsaker, tofu, koriander og peanøtter. **kr 199**
Valgfritt m/kylling, beef eller scampi. (SK) **kr 218**

DESSERT

SORBET Vegansk **kr 69**

KOKOS PANNA COTTA

Med multer og lotusrot. Vegansk. **kr 98**

HOT SJOKKOFONDANT

(E/G[hvete]/M)
Med mørk sjokolade og vaniljeiskrem. **kr 149**

BRUNOSTIS (M/E) **kr 86**

CHEF'S TASTING MENU

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/SF)

Med ananas, lychee og mango balansert med krydder og sauser.

TEMPURA SCAMPI SALAD

(G/P/SK/SO/SF)
Med mango, avocado, urter, peanøtter, unagi og chilimayo

KIMCHI-RIBBE (G/SF/SO/E)

Mørnet svineribbe med eggnudler, shiitake og østerssaus.

SORBET Vegansk

Vi tilpasser for barn, allergier og andre behov.



LUN S J

ASIATISK LIDENSKAP
FRA HJERTET I NYDALEN

xeast

SUSHI/SASHIMI

CRISPY MAKIFUSION

MAKIFUSION SALMON (G/F/SF/SO)
Crispy makisushi med laks, urter, chili og unagisaus. (4 stk.) **kr 84**

MAKIFUSION TUNA (G/F/SF/SO)
Crispy makisushi med tunfisk, urter, chili og sesamsaus. (4 stk.) **kr 84**

MAKIFUSION SCAMPI (G/F/SF/SO)
Crispy makisushi med scampi, urter, chili og unagisaus. (4 stk.) **kr 84**

MAKIFUSION BEEF (F/SF/SO/SE)
Crispy makisushi med beef tartare, jalapeño, gressløk, kremost, trufflemayo og unagi. (4 stk.) **kr 84**

MAKIFUSION VEGETAR (G/SF/SO)
Crispy makisushi med avocado, urter, stekt hvitløk og sesamsaus. Vegansk. (4 stk.) **kr 79**

SASHIMI

SASHIMI AV LAKS OG TUNFISK I PONZU (F/SO/SF/SE) (8 stk.) **kr 99**

SASHIMI AV LAKS, SCAMPI OG TUNFISK I PONZU (F/SO/SF/SK/SE) (12 stk.) **kr 149**

SMÅRETTER

CASH BAGS (SO/G/F/SK/SF)
Friterte dumplings fylt med scampi, gulrot, kål og thai basil. Serveres med plommesaus. (2 stk.) **kr 136**

DUCK SALAD (F/B/SO/SF)
Med ananas, lychee og mango balansert med krydder og sauser. **kr 149**

PORK BAO BUNS (G [hvetete]/SF/SO)
Med sprø svineribbe, kimchi og urter. (2 stk.) **kr 139**

THAI CHICKEN SATAY (P/SF/SO)
Marinerte kyllingspyd med peanøttdip, koriander og myntesalat. (2 stk.) **kr 122**

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)

TEMPURA SCAMPI SALAD

(G/P/SK/SO/SF)
Med mango, avocado, urter, peanøtter, unagi og chilimayo. **kr 149**

DUCK WRAP (G [hvetete]/SF/SO/M)
Pannekake med sprøstekt and, urter og hoisinsaus. **kr 138**

MISOTORSK (F/SF/SO)
Grillet torsk med miso, kimchi, sesamfrø og søtpotetmos. Japansk tradisjonsrett. **kr 138**

VÅRRULLER (SO/G[hvetete]/SF/F)
Med kylling, grønnsaker, togarashi og plommesaus. (2 stk.) **kr 114**

BOWLS

SPICY POKE BOWL (F/SO/SE)
Med laks, salat, mango, avocado, chili-umamisaus, ris og grønnsaker. **kr 159**

BEEF BOWL (SF)
Med salat, ris, togarashi og sesamsaus. **kr 159**

SCAMPI BOWL (SF/SK/SO)
Med salat, ris, plommesaus og togarashi. **kr 159**

DUCK BOWL (G/SO/SF)
Med salat, ris, hoisinsaus og togarashi. **kr 159**

CHICKEN BOWL (SO/SF/SE)
Marinert kylling med salat, ris, hvitløk og koreansk BBQ-saus. **kr 159**

VEGGIE BOWL (G/SO/N/SF)
Med stekt tofu, salat, ris, cashew, nori og sesamsaus. Vegansk. **kr 159**

Vi tilpasser for barn, allergier og andre behov.

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

følg oss på Facebook og Instagram

HOVEDRETTER

CRISPY DUCK (G [hvetete]/SO/SF/L)
Sprøstekt and med thairurter, hoisinsaus og tynne pannekaker. Signaturrett. **kr 295**

KIMCHI-RIBBE (G/SF/SO/E)
Mørnet svineribbe med eggnudler, shiitake og østerssaus. **kr 268**

THAI BEEF BURGER
(G [hvetete]/SE/SF/SO)
Med Asian slaw, cheddar, jalapeño, koreansk BBQ-saus, søtpotetfries og chilimayo. **kr 258**

PAD THAI (E/SO/P) (Glutenfrie)
Woknudler med grønnsaker, tofu, koriander og peanøtter. **kr 199**
Valgfritt m/kylling, beef eller scampi. (SK) **kr 218**

DESSERT

SORBET Vegansk **kr 69**

KOKOS PANNA COTTA
Med multer og lotusrot. Vegansk. **kr 98**

HOT SJOKKOFONDANT (E/G[hvetete]/M)
Med mørk sjokolade og vaniljeiskrem. **kr 149**

BRUNOSTIS (M/E) **kr 86**

CHEF'S TASTING MENU

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/SF)
Med ananas, lychee og mango balansert med krydder og sauser.

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

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