



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 89**

SALMON MAKI (F/SF/SO/SE)

Makisushi med laks, nori, tobico og chilimayo. (4 stk.) **kr 89**

TEMPURA MAKI (G/SK/SO/F/SF)

Med laks og scampi, nori, avocado, chilimayo og urter. (4 stk.) **kr 89**

NIGIRI (4 stk.)

SALMON NIGIRI (F/SO/SF/SE) **kr 89**

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

SCAMPI NIGIRI (F/SK/SO/SF/SE) **kr 89**

CRISPY MAKIFUSION

MAKIFUSION SALMON (G/F/SF/SO)

Crispy makisushi med laks, urter, chili og unagisaus. (4 stk.) **kr 89**

MAKIFUSION TUNA (G/F/SF/SO)

Crispy makisushi med tunfisk, urter, chili og sesamsaus. (4 stk.) **kr 89**

MAKIFUSION SCAMPI (G/SK/SF/SO)

Crispy makisushi med scampi, urter, chili og unagisaus. (4 stk.) **kr 89**

MAKIFUSION BEEF (SF/SO/SE)

Crispy makisushi med beef tartare, jalapeño, gressløk, trufflemayo og unagi. (4 stk.) **kr 89**

MAKIFUSION VEGAN (G/SF/SO)

Crispy makisushi med avocado, urter, stekt hvitløk og sesamsaus. (4 stk.) **kr 89**

SASHIMI

PONZUSASHIMI AV LAKS

OG TUNFISK (F/SO/SF/SE) (8 stk.) **kr 119**

PONZUSASHIMI AV LAKS, SCAMPI

OG TUNFISK (F/SO/SF/SK/SE)

(12 stk.) **kr 159**

SMÅRETTER

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

Friterte dumplings fylt med scampi, gulrot, kål og thai basil. Serveres med plommesaus. (2 stk.) **kr 139**

CHICKEN SATAY (F/P/SF)

Marinerte kyllingspyd med tamarind, curry, peanøtter og salat. **kr 148**

DUCK SALAD (F/B/SO/SF)

Andesalat med lychee og mango. **kr 159**

THAI SCAMPI SALAD (P/SK/F)

Med papaya og mango, grillet scampi, thai chili, sweet basil, stekte risnudler og peanøtter. **kr 159**

WOKFLAMED EDAMAME (SO/M)

Smørstekte edamamebønner med togarashi. Kan serveres vegansk. **kr 112**

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

Med sprø svineribbe, kimchi og urter. (2 stk.) **kr 146**

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

Pannekake med sprøstekt and, urter og hoisinsaus. **kr 146**

VÅRRULLER (SO/G[hvete]/SF/F)

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

HOVEDRETTER

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

Sprøstekt and med thaurter, hoisinsaus og tynne pannekaker. Signaturrett. **kr 329**

BEEF THAI WAY (SO/SF)

Grillet indrefilet med grønnsaker, østerssopp, sesamsaus og ris. **kr 315**

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

Mørnet svineribbe med eggnudler, shiitake og østerssaus **kr 289**

SALMON TERIYAKI (F/SO/SK/P)

Med thai chili, asparges, eplepuré, sopp, stekt ris og nori. **kr 279**

TOM YUM SOUP (SK/F/B/L/SO)

Tradisjonell thaisuppe med risnudler, sjømat, sopp og grønnsaker. **kr 258**

THAI BEEF BURGER

(G [hvete]/SE/SF/SO/M)

Med Asian slaw, cheddar, jalapeño, koreansk BBQ-saus, søtpotetfries og chilimayo. **kr 268**

RED CURRY CHICKEN (F)

Med kokosmelk, bambusskudd, sweet basil og risnudler. Spicy! **kr 248**

RED CURRY SEAFOOD (F/SK/B)

Med kokosmelk, ananas, lychee, gulrot og sweet basil. Serveres med risnudler. Spicy! **kr 265**

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

Woknudler med grønnsaker, (tofu), koriander og peanøtter. **kr 219**
Valgfritt m/kylling, beef eller scampi. (SK) **kr 239**

DESSERT

SWEET MAKIFUSION (G/SF)

Fried søttrismaki med kokos, banan, jordbær og sjokolade. (4 stk.) Spises med pinner. **kr 138**

SORBET Vegansk. **kr 74**

HOT SJOKKOFONDANT (E/G[hvete]/M)

Med mørk sjokolade, ingefær, chili og vaniljeis. **kr 149**

CHEF'S TASTING

kr 568. Min. 4 pers.

WOKFLAMED EDAMAME (SO/M)

Smørstekte edamamebønner med togarashi. Kan serveres vegansk.

SUSHI (F/SO/SE/SK)

Laks nigiri, tuna maki punk, makifusion scampi.

DUCK SALAD (F/B/SO/SF)

Andesalat med lychee og mango.

CHICKEN SATAY (F/P/SF)

Marinerte kyllingspyd med tamarind, curry, peanøtter og salat.

BEEF THAI WAY (SO/SF)

Grillet indrefilet med grønnsaker, østerssopp, sesamsaus.

SWEET MAKIFUSION (G/SF)

Fried søttrismaki med kokos, banan, jordbær og sjokolade.

The background is a complex, abstract composition of overlapping, semi-transparent geometric shapes and patterns. The color palette is dominated by warm tones, including various shades of yellow, orange, and red, with some darker, muted tones in the shadows. The patterns consist of concentric circles, overlapping squares, and other geometric forms, creating a sense of depth and movement. The overall effect is a rich, textured visual field.

FUN N 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 89**

MAKIFUSION TUNA (G/F/SF/SO)

Crispy makisushi med tunfisk, urter, chili og sesamsaus. (4 stk.) **kr 89**

MAKIFUSION SCAMPI (G/SK/SF/SO)

Crispy makisushi med scampi, urter, chili og unagisaus. (4 stk.) **kr 89**

MAKIFUSION BEEF (SF/SO/SE)

Crispy makisushi med beef tartare, jalapeño, gressløk, kremost, trufflemayo og unagi. (4 stk.) **kr 89**

MAKIFUSION VEGAN (G/SF/SO)

Crispy makisushi med avocado, urter, stekt hvitløk og sesamsaus. (4 stk.) **kr 89**

SASHIMI

PONZUSASHIMI AV LAKS

OG TUNFISK (F/SO/SF/SE) (8 stk.) **kr 119**

PONZUSASHIMI AV LAKS, SCAMPI

OG TUNFISK (F/SO/SF/SK/SE) (12 stk.) **kr 159**

SMÅRETTER

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

Friterte dumplings fylt med scampi, gulrot, kål og thai basil. Serveres med plommesaus. (2 stk.) **kr 139**

DUCK SALAD (F/B/SO/SF)

Andesalat med lychee og mango. **kr 159**

CHICKEN SATAY (P/SF)

Marinerte kyllingspyd med tamarind, curry, peanøtter og salat. **kr 148**

THAI SCAMPI SALAD (P/SK/F)

Med papaya og mango, grillet scampi, thai chili, sweet basil, stekte risnudler og peanøtter. **kr 159**

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

Med sprø svineribbe, kimchi og urter. (2 stk.) **kr 146**

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

Pannekake med sprøstekt and, urter og hoisinsaus. **kr 146**

VÅRRULLER (SO/G[hvete]/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-umamisau, ris og grønnsaker. **kr 169**

PORK BOWL (SO/SF)

Med salat, ris og sesamsaus. **kr 169**

SCAMPI BOWL (SF/SK/SO)

Med salat, ris, plommesaus og togarashi. **kr 169**

DUCK BOWL (G/SO/SF)

Med salat, ris, hoisinsaus og togarashi. **kr 169**

CHICKEN BOWL (SO/SF/SE)

Marinert kylling med salat, ris, hvitløk og koreansk BBQ-saus. **kr 169**

VEGGIE BOWL (G/SO/N/SF)

Med stekt tofu, salat, ris, cashew, nori og sesamsaus. Vegansk. **kr 169**

HOVEDRETTER

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

Sprøstekt and med thaurter, hoisinsaus og tynne pannekaker. Signaturrett. **kr 329**

SALMON TERIYAKI (F/SO/SK/P)

Med thai chili, asparges, eplepuré, sopp, stekt ris og nori. **kr 279**

TOM YUM SOUP (SK/F/B/L/SO)

Tradisjonell thaisuppe med risnudler, sjømat, sopp og grønnsaker. **kr 258**

THAI BEEF BURGER

(G [hvete]/SE/SF/SO/M)

Med Asian slaw, cheddar, jalapeño, koreansk BBQ-saus, søtpotetfries og chilimayo. **kr 268**

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

Woknudler med grønnsaker, (tofu), koriander og peanøtter. **kr 219**
Valgfritt m/kylling, beef eller scampi. (SK) **kr 239**

DESSERT

SORBET Vegansk. **kr 74**

HOT SJOKKOFONDANT (E/G[hvete]/M)

Med mørk sjokolade, ingefær, chili og vaniljeis. **kr 149**

CHEF'S TASTING

kr 349. Min. 4 pers.

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

DUCK SALAD (F/B/SO/SF)

Andesalat med lychee og mango.

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

Med sprø svineribbe, kimchi og urter.

CHICKEN SATAY (F/P/SF)

Marinerte kyllingspyd med tamarind, curry, peanøtter og salat.

SORBET Vegansk.

ALLERGENER

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

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