



TALSTRASSE 2A | 40217 DÜSSELDORF
(+49211) 566 77 119

EASTERY

MODERN ASIAN KITCHEN

Wir begeben uns auf eine Reise, um den asiatischen Geschmack neu zu erfinden. Die Konversation von zahlreichen Kulturen und Geschichten, Erinnerungen und Fantasie, die Verbindung von Aromen und Techniken über große Entfernungen hinweg - alles auf einem einzigen Teller vereint - das ist EASTERY'S Interpretation des modernen Asiens.

Unsere Küche ist das Labor, in dem wir mit der Kreation von kühnen Geschmacksrichtungen experimentieren. Die Grillplatte ist das Herzstück der EASTERY-Küche. Fast alles, was wir servieren, wird direkt von der Grillplatte berührt, wodurch die verborgenen Aromen der Zutaten zum Vorschein kommen.

Als modernes Restaurant liegt EASTERY zwischen gehobener Küche und zwanglosem Ambiente. Hier können Sie Ihre Zeit mit gutem Essen, gutem Wein und aufmerksamer Bedienung in einer gemütlichen und eleganten Atmosphäre mitten in der Stadt genießen.

Asian Light Bites

SPRING IN ROLLS

Knusprig frittierte Frühlingsrollen mit Salat

- Vegan ^{E, F, Wh} 6,5 €
Tofu, Kohl, Karotte, Glasnudeln, dazu Hoisinsauce



GA XIEN

Gegrillte Saté-Hühnerspieße, dazu
Erdnuss-Sauce ^{E, N} 6,9 €

SUMMER IN ROLLS

Mit frischem Reispapier gefüllte Sommerrollen, bestehend aus asiatischen Kräutern, Salat und Reismudeln, dazu Fisch-Limetten-Sauce

- frittierter Tofu ^{F, N} (mit Hoisinsauce) 6,5 €
- gekochte Garnelen ^{B, N} 7,5 €



Salad & Soups

MANGO TANGO

Mangosalat mit Gurke, Minze, Koriander und Erdnuss

- Vegan ^E 7,5 €
(mit Hausdressing)
- Garnelen ^{B, D, E} 8,9 €
(mit Fisch-Limetten-Dressing)



COCOS CREAM

Kokoscremesuppe mit saisonalem Gemüse ^Q 6,9 €

PHO SMALL

Kleine, gewürzte Reisbandnudelsuppe mit Zwiebeln, asiatischen Kräutern und Lauchzwiebeln ^A

- frittierter Tofu ^F 6,9 €
- gegrilltes Rindfleisch 7,5 €



Appetizers To Share

CRISPY BABY

4 frittierte Tempura Garnelen, dazu
Mangosauce ^{B, N, Wh} 7,5 €



SÜSSKARTOFFELPOMMES
mit Mangosauce ^N

6,5 €

EDAMAME

Gegarte Sojabohnen mit Salz und
Trüffelöl ^F 6,5 €



Appetizers To Share

AVOCADO WEDGES

6 frittierte Avocadoschnitze in Tempurateigmantel,
dazu Mangosauce ^{A, N}

6,5 €



SHRIMP TWISTERS

4 Garnelen in knusprigem Kartoffelmantel,
dazu Sweet-Chili-Sauce ^{B, N, Wh}

6,5 €

TAPAS SELECTION

Vorspeisenplatte mit Frühlingsrollen,
Sommerrollen, Ga Xien und Avocado Wedges ^{A, B, E}

- für 2 Personen 18,9 €
- für 3 Personen 24,9 €



Currys

PEANUT LOVER

Cremiges Erdnuss-Kokos-Curry mit frischem saisonalem Gemüse, Salat und Sesamreis ^{E, N, Q}

- frittierter Tofu ^F 15,9 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrillte Ente 17,9 €



MANGO FUSION

Cremiges Mango-Kokos-Curry mit frischem saisonalem Gemüse, Salat und Sesamreis ^{N, Q}

- frittierter Tofu ^F 15,9 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrillte Ente 17,9 €

RED RIVER (LEICHT SCHARF)

Cremiges Rotes-Kokos-Curry mit frischem saisonalem Gemüse, Salat und Sesamreis ^{N, Q}

- frittierter Tofu ^F 15,9 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrillte Ente 17,9 €



Big Bowls

BALANCE BOWL

Reisnudelschale mit frischem Salat, asiatischen Kräutern, Koriander, Erdnuss und Röstzwiebeln, dazu Fisch-Limetten-Dressing ^E

- frittierter Tofu ^F (mit Hoisinsauce) 15,9 €
- vegane Frühlingsrollen ^{Wh} 15,9 €



ZEN BOWL

Reisschale mit Mango, Tomate, Edamame, Gurke, Avocado, Salat und geröstetem Sesam, dazu Erdnuss-Sauce ^{E, N} oder Teriyakisauc

- frittierter Tofu ^F 15,9 €
- Hühnerspieße 16,9 €



PHO CLASSIC

Gewürzte Reisbandnudelsuppe mit Zwiebeln, asiatischen Kräutern, Chili und Lauchzwiebeln ^A

- frittierter Tofu ^F 15,9 €
- gegrilltes Rindfleisch 16,9 €



Aus dem Wok

SPICY WOK (SCHARF)

Im Wok gebratenes saisonales Gemüse mit Zitronengras, Knoblauch, Chili, Salat und Sesamreis ^{N, Q}

- frittierter Tofu ^F 15,9 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrilltes Rindfleisch 17,5 €
- gegrillte Ente 17,9 €



SHAKING WOK

Im Wok gebratenes saisonales Gemüse mit Knoblauch, hausgemachter schwarzer Sauce, Salat und Sesamreis ^{N, Q}

- frittierter Tofu ^F 15,9 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrilltes Rindfleisch 17,5 €
- gegrillte Ente 17,9 €

ANOTHER NOODLE STORY

Gebratene Udonnudeln mit frischem saisonalem Gemüse, Zwiebeln, hausgemachter EASTERY-Sauce, Salat, Röstzwiebeln und Sesam ^N

- frittierter Tofu ^F 15,9 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrillte Tiger Prawn Garnelen ^B 17,9 €



Aus dem Wok

PHO FRIED NOODLES

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem saisonalem Gemüse, Zwiebeln, hausgemachter EASTERY-Sauce, Salat, Röstzwiebeln und Sesam ^{A, N}

- frittierter Tofu ^F 15,9 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrillte Tiger Prawn Garnelen ^B 17,9 €



RICE TIME

Gebratener Reis mit Eiern, Mais, Erbsen, Salat, Röstzwiebeln und Sesam ^{C, N, Wh}

- frittierter Tofu ^F 15,9 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrilltes Rindfleisch 17,9 €

COCO SALMON

Gegrilltes Lachsfilet mit Cremiges Rotes-Kokos-Curry und frische saisonalem Gemüse, Salat und Sesamreis ^{N, Q} 19,90€



Aus dem Wok

ANGRY BEEF

Gegrilltes mariniertes Rindersteak nach vietnamesischer Art mit schwarzer Pfeffersauce, Salat und Sesamreis ^{N, Q, Wh} 18,5 €



ROAST DUCK

Gegrillte Ente mit frischem saisonalem Gemüse, Salat und Sesamreis, dazu Hoisinsauce ^{N, Q, Wh} 18,9 €

CHICKEN ON FIRE

Gegrillte Hühnerspieße mit frischem saisonalem Gemüse, Salat und Sesamreis, dazu Erdnuss-Sauce ^{E, N, Q} 17,5 €



Aus dem Wok

SAUER PRAWN

Gegrillte Garnelen mit Tamarindensauce,
Lauchzwiebeln, Salat
und Sesamreis ^{B, N, Q, W}

19,9 €



SALMON TERIYAKI

Gegrilltes Lachsfilet mit frischem saisonalem
Gemüse und Teriyakisauce, Lauchzwiebeln,
Salat und Sesamreis ^{D, N, Q, Wh}

19,9 €

Desserts

TEMPURA BANANA

In Tempurateigmantel gebackene Banane,
mit Honig glasiert ^{Wh} 6,9 €



BANH KHOAI MON

Taropaste in Klebreismantel mit
Kokosmilch ^N 6,9 €

SESAMBÄLLCHEN

gebackene Sesambällchen, gefüllt
mit roter Bohnenpaste, mit Honig
glasiert ^N 6,9 €



Getränke

HOMEMADE LEMONADE & LASSI

Hausgemachter Eistee	0,5 l	5,5 €	1 l	9,9 €
Jasmintee, Maracujasaft, Soda, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Minze				
Peachy	0,5 l	5,5 €	1 l	9,9 €
Jasmintee, Orangensaft, Pfirsichsaft, Soda, Rohrzuckersirup, Zitronengras				
Lychee Lime	0,5 l	5,5 €	1 l	9,9 €
Lycheesaft, Sprite, Soda, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Lychee				
Coffee Tonic ²	0,5 l	5,5 €	1 l	9,9 €
Kaffee, Tonic Water, Limettensaft, Rohrzuckersirup				
Lemongrass	0,5 l	5,5 €	1 l	9,9 €
Tonic Water, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Zitronengras				
Apple Ginger	0,5 l	5,5 €	1 l	9,9 €
Apfelsaft, Ginger Beer, Soda, Limettensaft, Rohrzuckersirup				
Spicy Ginger	0,5 l	5,5 €	1 l	9,9 €
Ginger Beer, Maracujasaft, Kokosnusssirup, Soda, Ingwer				
Holunder	0,5 l	5,5 €	1 l	9,9 €
Ginger Ale, Holundersirup, Soda				
Mango Lassi ^G	0,5 l	5,5 €	1 l	9,9 €
Mangopüree, Mangosaft, Joghurt				

Getränke

APERITIF

Pomegranate Ginger Hausgemachter Ingwerlikör, Granatapfel, Ingwer, Prosecco	0,3 l	6,9 €
Passion Mango Maracujasaft, Mangosaft, Orange, Prosecco	0,3 l	6,9 €
Lillet Lillet Blanc, Russian Wildberry, Prosecco	0,3 l	6,9 €
Ly Chi Chi Lycheelikör, Hibiskustee, Lychee, Prosecco	0,3 l	6,9 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orange	0,3 l	6,9 €

MIXOLOGY

Vietnamese Coffee Martini ^{G, 2} Vietnamesischer Kaffee, Wodka, Kahlúa, Kondensmilch	0,2 l	6,5 €
Mango Sticky Rice ^N Nep Moi Wodka, Mangosaft, Mangopüree, Kokosmilch, Kokossirup, Sesam	0,2 l	6,5 €
Asian Royal Gin, Tonic Water, Ingwer, Zitronengras	0,4 l	9,9 €
Lychee Mule Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Lychee	0,4 l	9,9 €

Getränke

BIER

Tiger Beer	0,33 l	4,0 €
Radler	0,5 l	5,5 €
Warsteiner	0,33 l	3,5 €
Warsteiner Alkoholfrei	0,33 l	3,5 €
König Ludwig Weizen	0,5 l	5,5 €
König Ludwig Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,5 €

SOFT DRINKS

Mineralwasser Fl.	0,25 l	3,0 €	0,75 l	6,5 €
Stilles Wasser Fl.	0,25 l	3,0 €	0,75 l	6,5 €
Cola ^{1,2,4} / Cola Zero ^{1,2,5} / Sprite ⁴	0,2 l	2,9 €		
Tonic Water ^{3,6} / Ginger Ale ¹	0,2 l	2,9 €		

SÄFTE & SCHORLE

Apfelsaft ³ / -schorle	0,2 l	2,5 €	0,4 l	4,5 €
Lycheenektar ³ / -schorle	0,2 l	2,5 €	0,4 l	4,5 €
Maracujanektar ³ / -schorle	0,2 l	2,5 €	0,4 l	4,5 €
Mangonektar ³ / -schorle	0,2 l	2,5 €	0,4 l	4,5 €

Getränke

KAFFEE

Espresso ²	2,4 €
Doppelter Espresso ²	3,9 €
Espresso Macchiato ^{G, 2}	2,6 €
Latte Macchiato ^{G, 2}	3,5 €
Cappuccino ^{G, 2}	2,9 €
Kaffee Crema ²	2,5 €
Vietnamesischer Phin-Kaffee ^{G, 2}	3,9 €
Vietnamesischer Filterkaffee mit Kondensmilch	
Phin Sua Da ^{G, 2}	4,5 €
Vietnamesischer Filterkaffee mit Kondensmilch und Eiswürfeln	

Tee

Rose Tea	4,2 €
Rosenknospen-Blütentee	
Green Tea ²	4,2 €
Vietnamesischer Grüntee	
Longan Yasmine Tea ²	4,5 €
Feiner Jasmin Tee mit zarten Lotuskernen, Limettensaft, getrocknetem Longan und Honig	
Hibiskus Tea	4,5 €
Kandierter Hibiskusblütentee mit Sternanis und Zimt	
Asian Mint Tea	4,5 €
Frischer Tee mit Minze, Zitronengras, Limette, Ingwer und Honig	
Ginger Orange Tea	4,5 €
Frischer Tee mit Maracujasaft, Orange, Ingwer und Honig	

ALLERGENE

Entält folgende Allergene:

A. Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse

Wh. Weizen

Ry. Roggen

Ba. Gersten

Oa. Hafer

Sp. Dinkel

Ka. Kamut

B. Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse

C. Enthält Ei/-Erzeugnisse

D. Enthält Fisch/-Erzeugnisse

E. Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse

F. Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse

G. Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)

H. Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse

Al. Mandeln

Ha. Haselnüsse

Wa. Walnüsse

Ca. Cashewnüsse

Pe. Pekannüsse

Br. Brasilianische Nüsse

Ma. Macadamianuss

Qu. Queensland Nüsse

L. Enthält Sellerie/-Erzeugnisse

M. Enthält Seft/-Erzeugnisse

N. Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse

O. Enthält Schwefeloxid/Sulfite

P. Enthält Lupine/-nerzeugnisse

R. Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

Q. Enthält Pilze/-Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoffe
2. koffeinhaltig
- 3.enthält Antioxidationsmittel
- 4.enthält Konservierungsstoffe
- 5.enthält Süßungsmittel
- 6.chininhaltig



ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG
DIENSTAG
MITTWOCH
DONNERSTAG
FREITAG
SAMSTAG
SONNTAG

11:30-15:00 Uhr und 17:00-22:00 Uhr
11:30-15:00 Uhr und 17:00-22:00 Uhr
11:30-15:00 Uhr und 17:00-22:00 Uhr
11:30-15:00 Uhr und 17:00-22:00 Uhr
11:30-15:00 Uhr und 17:00-22:00 Uhr
16:00-22:00 Uhr
16:00-21:00 Uhr