



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

1. SPRING IN ROLLS

Knusprig frittierte Frühlingsrollen mit Wildsalat

- Vegan ^{E, F, Wh} 6,5 €
Tofu, Kohl, Karotte, Glasnudeln, dazu Hoisinsauce
- Fleisch ^{B, E} 6,9 €
Gehackte Hühnerbrust und Garnelen, Kohl, Karotte, Glasnudeln, dazu Fisch-Limetten-Sauce



2. GA XIEN

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

3. SUMMER IN ROLLS

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

- frittierter Tofu ^{F, N} (mit Hoisinsauce) 6,5 €
- gegrillte Hühnerbrust 6,9 €
- gegrilltes Rindfleisch 6,9 €
- gegrillte Lachsstreifen ^D 7,5 €
- gekochte Garnelen ^{B, N} 7,5 €



Salads

4. SEITAN CUBES

Gebackene Sojafaden-Stücke mit Lauchzwiebeln, Koriander und schwarzem Pfeffer ^{F, Wh} 7,9 €



5. MANGO TANGO

Mangosalat mit Gurke, Minze, Koriander und Erdnuss, dazu Krabbenchips

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

6. FRESH GARDEN

Wildsalat mit asiatischen Kräutern, Tomate, Avocado und Gurke, mit hausgemachtem Salatdressing ^{E, F}

- frittierter Tofu ^F 7,5 €
- Seitan 7,9 €



Soups

7. COCOS CREAM

Kokoscremesuppe mit saisonalem Gemüse ^Q

6,9 €



8. OCEAN'S GIFT

Sauerscharfe Brühe mit Lachs, Tomate, Tamarinde, Dill und Frühlingszwiebeln ^{D, Q}

6,5 €

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

10. CRISPY BABY

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



11. SÜSSKARTOFFELPOMMES
mit Mangosauce ^N 6,5 €



12. EDAMAME

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

Appetizers To Share

13. AVOCADO WEDGES

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

6,5 €



14. SHRIMP TWISTERS

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

6,5 €



15. 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

20. PEANUT LOVER

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

- frittierter Tofu ^F 14,9 €
- Seitan ^{F, Wh} 14,9 €
- veganes Hühnerfleisch ^{Wh} 15,5 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrilltes Rindfleisch 17,5 €
- gegrillte Ente 17,9 €
- gegrillte Tiger Prawn Garnelen ^B 17,9 €



21. MANGO FUSION

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

- frittierter Tofu ^F 14,9 €
- Seitan ^{F, Wh} 14,9 €
- veganes Hühnerfleisch ^{Wh} 15,5 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrilltes Rindfleisch 17,5 €
- gegrillte Ente 17,9 €
- gegrillte Tiger Prawn Garnelen ^B 17,9 €

22. RED RIVER (LEICHT SCHARF)

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

- frittierter Tofu ^F 14,9 €
- Seitan ^{F, Wh} 14,9 €
- veganes Hühnerfleisch ^{Wh} 15,5 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrilltes Rindfleisch 17,5 €
- gegrillte Ente 17,9 €
- gegrillte Tiger Prawn Garnelen ^B 17,9 €



Big Bowls

23. BALANCE BOWL

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

- frittierter Tofu ^F (mit Hoisinsauce) 14,9 €
- vegane Frühlingsrollen ^{Wh} 14,9 €
- Frühlingsrollen ^B 15,9 €
- Rindfleisch 17,5 €



231. ZEN BOWL

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

- frittierter Tofu ^F 14,9 €
- Hühnerspieße 16,9 €



24. PHO CLASSIC

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

- frittierter Tofu ^F 14,9 €
- gegrilltes Rindfleisch 16,9 €



Aus dem Wok

25. SPICY WOK (SCHARF)

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

- frittierter Tofu ^F 14,9 €
- Seitan ^{F, Wh} 14,9 €
- veganes Hühnerfleisch ^{Wh} 15,5 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrilltes Rindfleisch 17,5 €
- gegrillte Ente 17,9 €
- gegrillte Tiger Prawn Garnelen ^B 17,9 €



26. SHAKING WOK

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

- frittierter Tofu ^F 14,9 €
- Seitan ^{F, Wh} 14,9 €
- veganes Hühnerfleisch ^{Wh} 15,5 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrilltes Rindfleisch 17,5 €
- gegrillte Ente 17,9 €
- gegrillte Tiger Prawn Garnelen ^B 17,9 €

27. ANOTHER NOODLE STORY

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

- frittierter Tofu ^F 14,9 €
- Seitan ^{F, Wh} 14,9 €
- veganes Hühnerfleisch ^{Wh} 15,5 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrilltes Rindfleisch 17,5 €
- gegrillte Ente 17,9 €
- gegrillte Tiger Prawn Garnelen ^B 17,9 €



Aus dem Wok

28. STIR-FRIED GLASS NOODLES

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

- frittierter Tofu ^F 14,9 €
- Seitan ^{F, Wh} 14,9 €
- veganes Hühnerfleisch ^{Wh} 15,5 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrilltes Rindfleisch 17,5 €
- gegrillte Ente 17,9 €
- gegrillte Tiger Prawn Garnelen ^B 17,9 €



29. PHO FRIED NOODLES

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

- frittierter Tofu ^F 14,9 €
- Seitan ^{F, Wh} 14,9 €
- veganes Hühnerfleisch ^{Wh} 15,5 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrilltes Rindfleisch 17,5 €
- gegrillte Ente 17,9 €
- gegrillte Tiger Prawn Garnelen ^B 17,9 €

30. RICE TIME

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

- frittierter Tofu ^F 14,9 €
- gegrillte Hühnerbrust 16,9 €
- gegrilltes Rindfleisch 17,5 €
- gegrillte Tiger Prawn Garnelen ^B 17,9 €



Spezialitäten

31. HANOI'S SCHAKSCHUKA

Gebratener Tofu mit hausgemachter Tomatensauce, Lauchzwiebeln, Koriander, Wildsalat und Sesamreis ^{F, N, Q, Wh}

14,9 €



32. SAME BUT DIFFERENT

Gegrilltes veganes Hühnerfleisch mit frischem saisonalem Gemüse, Wildsalat und Sesamreis, dazu Erdnuss-Sauce ^{F, N, Q, Wh}

16,9 €



33. CHICKEN ON FIRE

Gegrillte Hühnerspieße mit frischem saisonalem Gemüse, Wildsalat und Sesamreis, dazu Erdnuss-Sauce ^{E, N, Q}

17,5 €

Spezialitäten

34. ANGRY BEEF

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



35. GINGER DUCK

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

36. COCO SALMON

Gegrilltes Lachsfilet mit Cremiges Rotes-Kokos-Curry und frische saisonalem Gemüse, Wildsalat und Sesamreis ^{N, Q} 19,9 €



Spezialitäten

37. SAUER PRAWN

Gegrillte Garnelen mit Tamarindensauce,
Lauchzwiebeln, Wildsalat und
Sesamreis ^{B, N, Q, Wh}

19,9 €



38. SALMON TERIYAKI

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

19,9 €

Für die Kinder

JA, MAMA

2 gegrillte Hühnerspieße, dazu Sesamreis
und Erdnuss-Sauce ^{E, N}

8,9 €



DANKE, PAPA

3 frittierte Tempura Garnelen, dazu Süßkartoffel-
pommes und Mangosauce ^{B, N, Wh}

8,9 €

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

3 gebackene Sesambällchen, gefüllt
mit roter Bohnenpaste, mit Honig
glasiert ^N

6,9 €



MOCHI EIS

2 Mochi Eisbällchen, wahlweise als Man-
go, Kokos, Schoko, Cheesecake oder
Matcha ^G

6,9 €

Getränke

HOMEMADE LEMONADE

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				

LASSI

Mango Lassi ^G	0,5 l	5,5 €
Mangopüree, Mangosaft, Joghurt		
Avocado Lassi ^G	0,5 l	5,5 €
Avocadopüree, Milch, Joghurt, Rohrzuckersirup		

Getränke

APERITIF

Pomegranate Ginger 0,3 l 6,9 €
Hausgemachter Ingwerlikör, Granatapfel, Ingwer, Prosecco

Passion Mango 0,3 l 6,9 €
Maracujasaft, Mangosaft, Orange, Prosecco

Ume Spritz 0,3 l 6,9 €
Pflaumenwein, Pflaumentee, Prosecco

Lillet 0,3 l 6,9 €
Lillet Blanc, Russian Wildberry, Prosecco

Ly Chi Chi 0,3 l 6,9 €
Lycheelikör, Hibiskustee, Lychee, Prosecco

Hugo 0,3 l 6,9 €
Holundersirup, Minze, Prosecco

Boss Drink 0,3 l 6,9 €
Wodka, Pfirsichlikör, Pandanussirup, Prosecco

Getränke

MIXOLOGY

Plum Tonic Pflaumenwein, Tonic Water	0,2 l	6,5 €
Dragon Eyes Gin, Lycheelikör, Rosmarin	0,2 l	6,5 €
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 €
G2G Gin, Limettensaft, Matchasirup, Tonic Water, Soda	0,4 l	9,9 €
Asian Royal Gin, Tonic Water, Ingwer, Zitronengras	0,4 l	9,9 €
Lychee Mule Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Lychee	0,4 l	9,9 €
Green Tea Mojito Nep Moi Wodka, Ginger Ale, Limettensaft, Matchasirup	0,4 l	9,9 €

BIER

Saigon Beer	0,33 l	4,0 €
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 €

Getränke

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 / Cola Zero / Sprite	0,2 l 2,9 €	
Tonic Water / Ginger Ale	0,2 l 2,9 €	
Orangina	0,2 l 3,5 €	

SÄFTE

Apfelsaft / -schorle	0,2 l 2,5 €	0,4 l 4,5 €
Lycheesaft / -schorle	0,2 l 2,5 €	0,4 l 4,5 €
Maracujasaft / -schorle	0,2 l 2,5 €	0,4 l 4,5 €
Mangosaft / -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	4,2 €
Vietnamesischer Grüntee	
Longan Yasmine Tea	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	

Weine

WEISSWEIN

Schneider Rosenberg Riesling Deutschland, halbtrocken; frische, apfelige Note	0,2 l	6,9 €	Fl. 0,75 l 21,5 €
Loire Valley Sauvignon Blanc Frankreich, trocken; frische Stachelbeernote	0,2 l	6,9 €	Fl. 0,75 l 21,5 €
Konstanzer Grauburgunder Deutschland, trocken; frische, dezente Note	0,2 l	7,5 €	Fl. 0,75 l 23,5 €
Gut Hermannsberg Just Riesling Deutschland, trocken; elegante, exotische Note	0,2 l	8,5 €	Fl. 0,75 l 26,5 €
Zenato Azienda Vitivinicola Lugana St. Christina Italien, trocken; florale, fruchtige Note			Fl. 0,75 l 28,5 €
Thörle Chardonnay Deutschland, trocken; feine, vollmundige Vanillenote			Fl. 0,75 l 26,5 €

PROSECCO

Scavi & Ray	0,2 l	7,5 €	Fl. 0,75 l 21,5 €
-------------	-------	-------	-------------------

Weine

ROTWEIN

Caparzo Sangiovese Vino Rosso Italien, trocken; fruchtige Aromen, leichte Kräuternote	0,2 l	6,9 €	Fl. 0,75 l	21,5 €
Primitivo Di Manduria Masseria Trajone Italien, trocken; vollmundige, florale, Wildbeerenote	0,2 l	7,9 €	Fl. 0,75 l	23,9 €
Konstanzer Spätburgunder Deutschland, trocken; vollmundige, reife Kirschen	0,2 l	7,9 €	Fl. 0,75 l	23,9 €

ROSE

Château de Beaupré Frankreich, trocken; sehr elegante, fruchtige Note	0,2 l	7,5 €	Fl. 0,75 l	23,5 €
--	-------	-------	------------	--------

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

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 Geschmackverstärker

2. koffeinhaltig



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