

**LE:EN** kookt zoveel mogelijk met weidevlees en duurzaam gevangen vis

### KOUDE GERECHTEN

BREAD & DIPS | srilankaanse papadum, gefrituurd brood, cassave chips met een chutney van kokos en koriander en een kikkererwt-linzendip | 5,5 (vegan)

PIJLSTAARTINKTVIS (lauwwarm) | met bietjes, mango, crazy peas, zoetzure komkommer en een chutney van gember en lychee | 8,5

SALADE van ZEEKRAAL en ZEE-EIKWIER | en groene asperges, watermeloen, little gem, peultjes, limoen, koriander en groene chili | 7,5 (vegan)

BROCCOLISALADE | met paksoi, cashewnoten, rode chili en tamarinde dressing | 7 (vegan)

SUSHI | met komkommer, bieslook, tofu, tandoori, zwart sesamzaad en thaise basilicum | 7 (vegan)

SUSHI | met mango, avocado, rode chilimayo, rucola, venkel en sojasaus | 7 (vegan)

SALADE ROSBEEF | met rettich, shiso purple, spinazie, taugé, glasnoedel en yuzu | 7,5

GEFRITUURDE SPRINKHAAN | op furikake sushirijst met avocadocrème, oerwortel, bietensprouts, bieslook, sesam en chili | 7,5

extra CASSAVE CHIPS | 3,5 | extra PAPADUM | 2

### SOEP

GAZPACHO | van kiwi, komkommer, spinazie, radijs en groene chili | 6 (vegan)

TOM YAM KOENG SOEP | thaise soep met gamba's, kokos, limoenblad, sereh, laoswortel en rode chili | 7,5

### WARME GERECHTEN

GEBAKKEN VISKOEKJES | met limoenblad, chili, nam pla, tofu en een dipje van chili en gember | 9,5

GEBAKKEN COQUILLES | met crème van zoete aardappel, tare (ingekookte sojasaus met saké, gember en mirin) en met gegrilde erungii, mizuna en krokante zeewier | 10,5

PEKINGEEND | met hoisin, crème van biet, kers en zoethout, met komkommer, paksoi en bosui | 9,5

MUMBAI CHICKEN CURRY | met tomaat, ei, haricots verts, chili en gember | 10

GEFRITUURDE TATSUTA KIP | met LE:EN style bbq saus, bieslook en gefrituurde uitjes | 9

RUNDERMASSALA | met hindoestaanse kerrie, tomaat, aardappel en madame jeanette | 11

RUNDERWANG SINGAPORE STYLE | met gefrituurde groene kool, rood- en witlof, sherry, sesam, gember en sambal | 10,5

RODE VEGAN CURRY | van zoete aardappel, rode spitskool, broccoli, sojaboontjes, taugé, ananas, kokosmelk, thaise basilicum, rode chili, limoenblad en koriander | 10 (vegan)

GEFRITUURDE ZOETE AARDAPPEL | met mais, kaneel en mosterdzaad + gefrituurde OKRA'S en een chaat dipje | 8,5 (vegan)

UDON NOODLES | met baby champignons, oesterzwam, beukenzwam, shiitake en paksoi | 8,5

GEROOSTERDE BLOEMKOOL | met geroosterde pastinaak, crème van gerookte knolselderij, zwarte knoflook en amandel | 8,5 (vegan)

DIMSUM | gestoomde deegbolletjes van varken, kimchi, paddo's, met sesamdip | 7

GEWOKTE EDAMAME | sojaboontjes in peul, gewokt met chili, knoflook en zout | 5,5 (vegan)

RIJST | 2 |

### KIDS

BENTOBOX met kleine verrassing, komkommer, tomaatjes, salade, rijst of noedels en keuze uit:

• vegetarische loempia's • kiprotsjes • visje, met een raketje of bananenijsje | 9

**Z.O.Z.**

## DESSERT HOMEMADE

CHEESECAKE van PASSIEVRUCHTEN | met gemarineerde ananas, gebrande kokos en tropical sorbetijs | 6,5

DARK M. | chocoladetaart, thaise whisky, chili, kaneel en pure choco crumble | 6,5

ASIAN SUMMER | plate met een bolletje bramen-jasmijnsorbetijs, ganache van witte chocolade en limoen, een cracker en zomerfruit | 6,5

IJS per bolletje | zwarte sesam | bramen-jasmijnsorbet | tropical sorbet | 2

## BORREL

SHISHITO | geroosterde japanse milde chilipepers met zeezout | 4,5 (vegan)

GEFRITUURDE ZOETE AARDAPPEL | met mais, kaneel en mosterdzaad + gefrituurde OKRA'S en een chaat dipje | 8,5 (vegan)

SUSHI | met komkommer, bieslook, tofu, tandoori, zwart sesamzaad en thaise basilicum | 7 (vegan)

SUSHI met mango, avocado, rode chilimayo, rucola, venkel en sojasaus | 7

DIMSUM | gestoomde deegbolletjes gevuld met varken, kimchi en paddo's, met sesamdip | 7

GYOZA'S | gefrituurde deegpakketjes met groenten, met een sojadipje | 6,5

SAMOSA'S | gefrituurde deegpakketjes gevuld met curry, met chilisaus | 6

VEGA LOEMPIA'S | met chilisaus | 6

KIPROTSEN | gefrituurde kipballetjes met chilisaus | 8

BREAD & DIPS | srilankaanse papadum, gefrituurd brood en cassave chips met kokos-korianderchutney en kikkererwten-linzendip | 5,5 (vegan)

CASSAVE CHIPS | 3,5

---

LE:EN is alle dagen open. Op woensdag, donderdag, vrijdag, zaterdag en zondag vanaf 12u open voor KOFFIE, TAART, LUNCH, BORREL, DINER en COCKTAILS. Op maandag en dinsdag zijn we om 16u open.

LE:EN heeft ook een PRIVATE ROOM → leuk voor een PRIVATE etentje, borrel, verjaardag of meeting tot 25 personen.

---

NEEL achter LE:EN = grote industriële RUIMTE achter LE:EN (alle dagen) te HUUR voor o.a. vergaderingen + workshops + presentaties + lezingen + shows + besloten borrels en etentjes. mail naar [groepenbijLEEN@gmail.com](mailto:groepenbijLEEN@gmail.com) voor info of vraag het ons!

---