

LE:EN lunch&diner

KOUDE GERECHTEN

BENTOBOX BREAD & DIPS met srilankaanse papadum, gefrituurd brood en cassave met bietenraita en chutney van kokos en koriander | 6

ZALM CEVICHE op salade van romaine sla, spinazie, mango, radijs, komkommer, rode peper en een dressing van tijgermelk, kokosmelk en groene thee | 8,5

SALADE DO GALEEN met frisse pittige pindadressing, soja eitje, little gem, asperges, snijbonen, radijs, taugé, komkommer en sierlijke rijstcrackers | 7,5 (kan vegan)

BIETEN GAZPACHO met venkel, sereh, groene ijsthee, rode basilicum, komkommer en wasabiGIN | 7,5 (vegan)

SQUARE SUSHI met mandarijn, sesampasta en zwarte sesam met erbij gemarineerde shiitake, zoetzure pompoen en lupine | 8 (vegan)

SUSHIMESS met mango, avocado, nori, siracha gel en rucola | 8 (vegan)

MUNGBEAN BIETENNOEDELSALADE met salty fingers, bietenblad, koriander, groene peper, lente ui, zwart sesamzaad, ponzu dressing en gepofte zwarte rijst | 7,5 (vegan)

SPRINKHAAN GREEN GODDESS met krokante tuinbonen, sojabonen, crazy peas, koriander, avocado, peterselie en limoen | 8

WARME GERECHTEN

SASHIMI TONIEN met krokante rempejek, mungbean, sojaboontjes, gefermenteerde soja, gojibes, persillade en dressing van açaiibes en soja | 10,5

GEBAKKEN COQUILLES met boksoi, komkommerraita, krokante kombu, kemirinoten, granaatappel en appelchips | 11

GARNALEN BISQUE pittige bouillon met kokkels, noedels van courgette en bataat, sojaboontjes en thai basilicum | 8,5

BABY OCTOPUS op kimchi van gefermenteerde wortel en nashipeer met pickle van ramanas | 9,5

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

GEFRITUURDE TATSUTA KIP met LE:EN style bbq saus, bieslook en gefrituurde uitjes | 9,5

CHICKEN CURRY met jelly soja en limoen, thai basilicum, broccoli, erwtjes, kokos, gember, galanga, pinda en palmsuiker | 10 | met rijst | 12

RUNDERCURRY met kokos, aubergine, komkommer, gefrituurde palmkool, sereh, limoenblad, koriander en rawit | 10,5 | met rijst | 12,5

VEGAN RED CURRY van zoete aardappel, rode spitskool, broccoli, sojaboontjes, taugé, ananas, kokosmelk, thai basilicum, rode chili, limoenblad en koriander | 10 (vegan) | met rijst | 12

GEGRILDE GROENTEN als peterseliewortel, rabarber, bimi, gebrande avocado, babymais, courgette, miso en popcorn shoots | 9 (vegan)

BONDA balletjes van zoete aardappel, mais, kaneel en mosterdzaad + gefrituurde OKRA'S en chaatdip | 8,5 (vegan)

BLACK NOODLES met bamboe, mais, erwtjes, chili, eidooier, mix van zeekraal en nori en een woksous van honing en sesam | 9 (kan vegan)

GEWOKTE EDAMAME | sojaboontjes in peul, gewokt met chili, knoflook en zout | 6 (vegan)

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

KIDS

BENTOBOX met kleine verrassing, komkommer, tomaatjes, rijst of noedels en keuze uit: vegetarische loempia's of kip en een ijsje | 9

Z.O.Z.

just for LUNCH

BENTOBX CHEF'S LUNCH met verschillende gerechtjes van de kaart | 17,5

JAPANESE BREAD met wasabi hummus, ingelegde rettich, radijs, mizuna, furikake, krokante tuinbonen, komkommer en kurkuma | 8 vega | 10 met zalm

KOREAN EGGBREAD met spek, knakworst, chinese bieslook, rode chili, kaas, atjar en tonkatsusaus | 9

KOREAN EGGBREAD VEGA met zee kraal, bimi, chinese bieslook, rode chili, kaas, atjar en kerriemayo | 8

PIE / DESSERT HOMEMADE

CHOCOLADE GANACHE TAART met chili, miso karamel, sticky mangopaper en kokosklapper | 7

LAPIS PASSION TAART met passievruchtencurd, blauwe bessen, palmzaad en gemarineerde komkommer | 6,5

LASSIEMOUSSE van vanille, kardemom, steranijs en saffraan met een crumble van venkelzaad en avocado-yoghurtijs en gedroogde spekkoeke van banaan | 7

ASIAN DELIGHT diverse homemade Aziatische zoetigheden (3st) | 4,5

IJS per bolletje | zwarte sesam | avocado-yoghurtijs | tropical sorbet (vegan) | KINDER bananenijsje | 2,5

DESSERT DRANKJES

ASIAN WHISKY'S verschillende soorten | 9 | 10,5 | 12,5

AYUKYU 1429 – KAZE japans awamori drankje met zwarte koji magie 43% | 5,5

SAKE YUZUSHU koud, yuzu smaak 10% | 4,5

SAKE MII NO UMESHU koud, zoet, pruimensmaak 10% | 5

SAKE BIDEN warm, karamelsmaak 16% | set 9

LIKEUR HOSHIKO japans, pruimen, vodka, kruidnagel en kaneel 20% | 5,5

LIKEUR JASMIN GREEN TEA PEKOE sri lanka 28% | 5,5

LIKEUR LYCHEE LICHI LI chinees 18% | 5

NIEUW

POP-UP RESTAURANT in THE DRAIN → in juni OPEN.

reserveer vast online! www.LEEN-restaurant.nl/reserveren

LE:EN verhuurt meerdere ruimtes voor privé borrel, diner, party, vergadering, presentatie, modeshow, filmavond, etc.

NEEL achter LE:EN : ongeveer 400m², geschikt voor max 300p.

Industrieel met meerdere (relaxte) zitjes, veel planten, eigen bar, toiletgroep en podium.

THE DRAIN RAW : ongeveer 120m², geschikt voor max 100p.

Rauw en duister ingericht met bar, toilet en eventueel podium.

THE DRAIN PLAY : ongeveer 120m², geschikt voor max 150p.

Industrieel en licht met bar, toilet en podium.

SPIEGELZAAL : ongeveer 20m², geschikt voor max 25p. Intiem, met uitzicht op LE:EN.

zie www.LEEN-restaurant.nl/areas