

LE:EN LUNCH

PIE

WHITE CHOC van witte chocolade en sereh met crumble van spekkoek | 5,5

CHOCOLADE GANACHE TAART met chili, miso karamel, sticky mangopaper en kokosklapper | 6,5

LAPIS PASION TAART met passievruchten curd, blauwe bessen, palmzaad en gemarineerde komkommer | 6

ASIAN DELIGHT diversiteit aan Aziatische zoetigheden (3st) | 4

LUNCH BENTOBX lunchbox vis, vlees of vega, gevuld met allerlei heerlijke gerechtjes | 14 | 25 voor 2p

SOUP

SWEET PURPLE POTATO met linzen, gember, kokos, china rose sprouts, nigella en koriander | 7 (vegan)

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

BREADS

JAPANESE BREAD met of zonder zalm, wasabi hummus, ingelegde rettich, radijs, komkommer, mizuna, furikake, krokante tuinbonen en kurkuma | 10,5 | 8

BANH MI broodje met varkenswang, zoetzure wortel, radijs en ui, met little gem, munt en koriander | 8

CHAPATI VEGAN dun plat brood met oesterzwam, zoetzure wortel, radijs en ui, met little gem, munt en koriander | 7,5

YOSTI aziatische kaastosti met tomaat, rode ui en chaat | 5

SALADS

NOODLE SALADE met pompoen, bospeen, bloemkool, chinese kool, bosuitje, gefrituurde tofu, munt, koriander en togarashi mayo | 7 (vegan)

SAYUR SALADE met groene groenten als kailan, bimi, kousenband, krokante knoflook, shimeji beukenzwam, sesamzaad, sinaasappeldressing en oestersaus | 7,5 (vegan)

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

SUSHI

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

RED SUSHI van bieten, gefrituurde glasnoedel, gember lychee, thia basilicum, shiso, balsamico en rode druif | 8 (vegan)

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

CURRY like

RUNDER RENDANG met okra, boerenkool, roodlof en flowersprouts | 9 | met rijst of chapati | 11

CHICKEN CURRY met jelly soja en limoen, thai basilicum, broccoli, erwten, kokos, gember, galanga, pinda en palmsuiker | 9,5 | met rijst of chapati | 11,5

BINA KARI CURRY van diverse bonen met granaatappel raita, koriander, crazy peas en papadum | 8 (vegan) | met rijst of chapati | 10

NOODLES

BLACK SEPIA NOODLES met mosselen, geroosterde oesterzwam, steranijs, afrikaantjes, koriander en fried bean curd | 9

LE:EN BORREL

COCKTAILS

MALASIAN MULE met arac java baru, grapefruit en pepersiroop | 8,5

RYUKYU HIBISCUS met japanse ryukyu 1429-mizu, lemon en hibiscus thee siroop | 8,5

KAGU-TSUCHI met smockey nuestra soledad ejutla mezcal, grapefruit soda en lime juice | 8,5

KINOBI met kyro kinobi gin, lime juice en zeezout | 10

SAKURA met pisco 1615, quaglia ciliegia sherry, suikersiroop en vegan schuim | 10

NOBLE CHAI met diplomatico mantuano, abricot du roussillon en pittige zoete chai | 10

OKINAWA NEGRONI met japanse ryukyu 1429-kaze, berto rosso vermouthe an berto bitter amaro | 10

VIRGIN

OTOKO met spice 94, framboos, siamese gember, bloedsinaasappel, bergamot en steranijs | 7,5

HUTAN HAJAN met everleaf forrest, three cents dry tonic, grapefruit en munt | 7,5

JAN-INHAN met cranberry, rozenbortel, basilicum, lime, suiker en ginger beer | 7,5

GIN & TONIC

ETSU JAPANESE GIN & three cents dry tonic met pandanblad | 8,5

ROKU GIN & three cents grapefruit soda en verse gember | 8,5

BLUE JINZU GIN & fever tree indian tonic en nam dok anchan | 8,5

Check ook onze SAKE en andere SPECIAL ASIAN LE:EN DRINKS op de drankkaart

BORRELHAP

BENTOBX BREAD & DIPS srilankaanse papadum, chapati en groente kroepoek met pinda-bietenraita en kokos-korianderchutney | 6 (vega)

BENTOBX BORRELSNACK diverse Aziatische snackjes | 15

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

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

RED SUSHI van bieten, gefrituurde glasnoedel, gemberlychee, thia basilicum, shiso, balsamico en rode druif | 8 (vegan)

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

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

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

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

WASABI CHIPS portie | 4

KROEPOEK MANIS PEDIS portie | 4 (vegan)

RUIMTE HUREN bij LE:EN

we hebben meerdere leuke ruimtes te huur voor: besloten etentjes en borrels, vergaderingen, presentaties, workshops, shows, etc.

NEW → **THE DRAIN** = 4 verschillend ingerichte ruimtes van 70m² tot 120m² privé te gebruiken.

NEEL achter LE:EN = industriële RUIMTE achter LE:EN ongeveer 400m² privé te gebruiken.

SPIEGELZAAL = onze kleinste privé ruimte van 20m² geschikt voor max 20p

en ook **LE:EN** is te huur. Info: LEEN-restaurant.nl/areas info@LEEN-restaurant.nl