

LE:EN lunch en diner

KOUDE GERECHTEN

BENTOBOX BREAD & DIPS met srilankaanse papadum, chapati en cassavechips met HUMMUS van geroosterde paprika en CHUTNEY van kokos en koriander | 6 (vegan)

SUSHI MASALA met geroosterde oesterzwam, gefrituurde boerenkool, appel en ingelegde mosterdzaad | 8 (vegan)

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

MELOENSALADE van watermeloen, eikenblad, romaine, rode spitskool, tomaat en kimchi-mayo met crumble van diverse zaden | 7,5 (vegan)

RIJSTSALADE van rode, wilde en long grain rijst, met spinazieblad, lavendel, djoeroek poeroet, sereh, citroenmelisse, thai basilicum, venkelkruid, munt en tamarinde-cashewdressing | 7,5 (vegan)

NOODLE SALADE van pompoen, bospeen, bloemkool, chinese kool, bosui, gefrituurde tofu, munt, koriander en japanse togarashi-mayo | 7,5 (vegan)

SOEP

MANGO en WORTEL met kokosroom, gember, rode chili, nigella, bieten-gel en sprouts | 7 (vegan)

TOM KHA KAI bouillon van garnaal, kip en kokos, met scheermes, paarse wortel, crazy peas, sojaboontjes en thai basilicum | 8

WARME GERECHTEN

INKTVIS gefrituurd, met koriander-limoensaus en krokante zee-eikwier | 8,5

GEBRANDE DORADE met passievrucht, ketjap en pittige rauwe sambal van rode kool, papaja, rawit, bosui en limoen | 10

GEBAKKEN COQUILLES met tom kha kai-botersaus, met kippenspekjes (optioneel), haricoverts, rettich en bonito flakes | 9,5

RIVIERKREEFTEN NOODLES met rivierkreeftstaartjes, ingelegde gember en citroen, spinazie, rode ui en saus van sesam, tonkatsu, oester en saké | 9

TEMPEH met LIMOEN-PINDASAUS te wikkelen in SIRIH (betelblad), met krokante sambal badjak-pinda's en gebrande limoen | 8,5 (vegan)

GEGRILDE OSSENHAAS met peper-limoen vissaus, krokant van gedroogde noodle, zonnebloem- en pompoenpitten, sesam en dragon | 10,5

OKONOMIYAKI sticks van japanse pannenkoekbeslag met mountain yam, ingelegde gember, geschaafde shiitake, kool, wortel, yuzumayo, tonkatsusaus en gefrituurde uitjes | 8,5 (vegan)

RUNDERCURRY met kaneel, venkelzaad, saffraan en raita van spinazie | 9,5

TIKKA CHICKEN CURRY met groene asperges, peultjes, jalapeños, rode ui, tomaat, yoghurt, garam masala, komijn, gember en limoen | 9,5

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

DIM SUM gestoomde deegbolletjes gevuld met kimchi, pork en paddo's, met sesamdip | 7 (kan vega)

BRINJAL CURRY van aubergine, paprika, rode peper, kurkuma, kerrie en gember | 8,5 (vegan)

BINA KARI CURRY van diverse bonen met granaatappel-raita, koriander en crazy peas | 8,5 (vegan)

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

RIJST of PAPADUM | 2 | CASSAVE | 3

KIDS

ASIAN TOSTI met kaas, tomaat en rode ui | 5 (van 12:00 tot 16:00 uur)

KIDS BENTOBOX met kleine verrassing, komkommer, tomaatjes, rijst of noedels en keuze uit: vegetarische loempia's of kip, en na afloop een ijsje (raketje of bananen-roomijsje) | 9

KINDER bananen-roomijsje | 2,5

PIE / DESSERT

CHOCO PIE met karnemelk-ijs van zwarte bes, kardemom, steranijs en sinaasappel, met een compote van ananas pandan | 6,5

ROSE WHITE CHOC van witte chocolade en sereh met sorbetijs van rozen en rabarber met haver-crumble en seizoensfruit | 6,5

SUMMER SORBET met sorbetijs van papaja, calamansi, bloedperzik en banaan, met zomerfruit, kelapa en krokant van kokos en roze peper | 6,5 (vegan)

ASIAN DELIGHT vier verschillende aziatische zoetigheden | 4,5

HOMEMADE IJS per bolletje | sorbet van rozen en rabarber (vegan) | zwarte sesamijs | kruidig karnemelk-ijs met zwarte bes | sorbet van papaja, calamansi, bloedperzik en banaan (vegan) | 2,5

DESSERT DRANKJES

ASIAN WHISKY'S verschillende soorten | 8 | 10 | 12 | 14

RYUKYU 1429 – MIZU japans awamori drankje met zwarte koji magie 43% | 6

LIKEUR HOSHIKO japans, pruimen, vodka, kruidnagel en kaneel, on the rocks 20% | 6,5

LIKEUR BANDOENG pandan smaak, 23% | 4,5

LIKEUR KWAI FEH LYCHEE 20% | 4,5

ook lekker met een MOCKTAIL, COCKTAIL, of SAKE!

LE:EN verhuurt meerdere ruimtes voor privé borrel, diner, vergadering, presentatie, modeshow, filmavond, etc. zie www.LEEN-restaurant.nl/verhuur - groepenbijleen@gmail.com

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

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

THE DRAIN RAW : ongeveer 120m², geschikt voor max 70p.

Rauw en duister ingericht met grote eettafel (35p), bankjes en bar.

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

Industrieel en licht met bar en podium. (*under construction*)

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