



## **lunch + diner**

### **KOUDE GERECHTEN**

BENTOBX BREAD & DIPS met srilankaanse papadum, chapati en cassavechips met asian HUMMUS van gebrande paprika en CHUTNEY van kokos en koriander | 6  
TOMATO KIMCHI van tomaat, red meat radijs, rode spitskool, nashi peer en gochugaru | 8,5 vegan  
NOODLE SALAD met glasnoedels, groene asperge, komkommer, taugé, frisse munt, thaise basilicum, szechuan peper en kalamansi dressing | 8,5 vegan  
SPICY BROCCOLI SALAD met bloemkool, radijs, chili, cashewnoten en tamarindesaus | 8,5 vegan  
SUSHI TANDOORI met zeekraal, avocadocrème, zwarte limoen en krokante nori | 8,5 vegan  
SUSHI TOM KHA KAI met SPRINKHAAN en atjar, chinese kool, rettich, chili, koriander en kokos sushirijst | 9,5

### **SOEP**

INDIPEA DAHL van doperwtjes met frisse munt en garam massala | 7,5 vegan  
CARROT met kippenbouillon, kokosolie, steranijs, nori en olie van zwarte knoflook | 7,5

### **WARME GERECHTEN**

GEGRILDE ANGUS BEEF asian style met kokosklapper, trassie, vissaus, sesamolie en misuna | 11  
KASHMIR KIPCURRY met garam masala, kardemom, venkel, kaneel, yoghurt en amandel | 10  
FRIED CHICKEN in saus van gochujang, sesamzaad en sesamolie met bosuitjes | 9,5  
BUIKSPEK gebakken met venkel, tamarinde, korianderzaad, gochujang en sesamolie | 9  
GAMBA CURRY met spinazie, paksoi, nori, kokosmelk en sereh | 10  
INKTVIS zacht gegaard, met geroosterde bospeen, zeevenkel, sesamzaadjes, bonitoflakes, chili en bergamotsaus | 9,5  
SALMON ALOO TIKI CHAAT van geroosterde krieltjes met tandori, limoen, koriander en chili, met warm gerookte zalm | 9,5  
OKONOMIYAKI sticks van japanse pannenkoek met mountain yam, ingelegde gember, kool, geschaafde gedroogde shiitake, wortel, yuzu mayo, tonkatsusaus en gefrituurd uitje | 9 vegan  
ROAST PUMPKIN met madras curry, chili, kaneel, kruidnagel en fenegriek | 8,5 vegan  
BHURJI CURRY van silk tofu, erwtjes, gefrituurde wortel, gember en kurkuma | 8,5 vegan  
ZOMERPEULEN gewokt met chili, knoflook en zeezout | 6,5 vegan  
DIMSUM gestoomde deegbolletjes gevuld met kimchi en groenten, met sesamdip | 7,5 vegan  
SEPIA NOODLE met oesterzwam, gerookte tofu, chinese kool, pinda's en chipotle | 9,5 vega  
INDIAN VEGI CURRY kikkererwten, peultjes, curry leaves, kokosklapper en yoghurt | 8,5 vega  
RIJST | 2,5 | PAPADUM | 2,5 | CASSAVE chips | 3

### **KIDS**

LUNCH NAANTOSTI met kaas, tomaat, rode ui en chaat | 5  
BENTOBX met kleine verrassing, komkommer, tomaatjes, rijst of noedels en keuze uit: vegetarische loempia's of kip en een raketje of bananen roomijsje | 8,5  
KINDER homemade bananen roomijsje | 2,5

## **PIE / DESSERT**

RED BEET CAKE met hazelnoten, stengember en tamarinde, met homemade ijs van witte chocolade, guave en hibiscus | 7,5

CHEESECAKE MATCHA met limoen en aardbeien, met homemade komkommer-yoghurtijs | 7,5

CHOCO GANACHE PIE met chili en crumble van pure chocolade en foelie, met homemade CHOCO YUZU SORBETIJS | 8

ASIAN DELIGHT vier verschillende homemade asian sweets | 5,5

HOMEMADE IJS per bolletje | zwart sesamijs | komkommer-yoghurtijs | ijs van witte chocolade, guave en hibiscus | vegan chocolade yuzu sorbetijs | 3

## **ASIAN DESSERT DRANKJES** + nog meer op onze drankkaart

NIKKA YOICHI SINGLE MALT japanse, vol, rokerig, abrikoos en donkere bessen 45% 40ml | 14

KAVALAN SINGLE MALT taiwanese, soft eiken, mango, peer, vanille en hint chocolade 40% 40ml | 12

AMRUT INDIAN SINGLE MALT rijk en complex, rookerig, fruitig en kruidig 46% 40ml | 10

YUZUSHU japanse SAKE frisse zoetzure smaak van yuzusap en 1 jaar oude junmai sake 10% 80ml | 7,5

HAKUGYOKUKO japanse SAKE zoet, droog en complex, meloen, lychee en kruiden 16% 80ml | 9

SUPPAI UMESHU frisse zoetzure pruimen SAKE, 1 jaar gerijpt 11% 80ml | 7,5

HOSHIKO japanse pruimenLIKEUR met vodka, kruidnagel en kaneel 20% 40ml | 8,5

KWAI FEH chinese lycheeLIKEUR met zachte zoete smaak 20% 40ml | 6

CHINA CHINA chinese LIKEUR zoet, klein bittertje, veel verschillende (pittige) kruiden 40% 40ml | 6

GREEN PANDAN VIRGIN met warme witte chocolademelk, pandan en slagroom | 5,5 | lekker met

BANDOENG indonesische LIKEUR romige vanille, Aziatische kruiden en pandanblad 23% 40ml | 6



---

**LE:EN VERHUURT** meerdere **RUIMTES** voor privé borrel, diner, vergadering, presentatie, modeshow, filmavond, etc. → zie [www.LEEN-restaurant.nl/verhuur](http://www.LEEN-restaurant.nl/verhuur)

**NEEL achter LE:EN** : 400m2 creatieve ruimte voor max 350p.

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

**THE DRAIN HIDDEN**: 140m2 multifunctionele ruimte voor max 120p.

Industrieel, maar warm en met een beetje glamour ingericht, met banken, tafels en eigen (cocktail) bar.

**THE DRAIN RAW**: 140m2 multifunctionele ruimte voor max 120p.

Rauw en duister ingericht met een grote boomstam eettafel voor 35p, banken en eigen bar.

**THE DRAIN PLAY**: 140m2 pop up ruimte voor max 180p.

Industrieel en licht ingericht, met bar en podium.

**SPIEGELZAAL**: slechts 20m2 voor 20p. Klein maar fijn.

Intiem, bovenaan de trap en met uitzicht op LE:EN.

Ook LE:EN is af te huren. Mail dan naar [groepenbijLE:EN@gmail.com](mailto:groepenbijLE:EN@gmail.com)