

LE:EN lunch + diner

KOUDE GERECHTEN

BENTOBX BREAD & DIPS srilankaanse papadum, chapati en cassavechips met RAITA van tuinerwten, gember, komijn, mosterdzaad en yoghurt en met een CHUTNEY van kokos en koriander | 6,5

SPICY MELON SALAD met komkommer, rode spitskool, crazy pea en pittige sambal van rawit, pinda, tamarinde, palmsuiker en limoenblad | 8,5 vegan

NOODLE SALAD van glasnoedels, groene asperge, komkommer, taugé, frisse munt, thai basilicum, szechuan peper en kalamansi dressing | 8,5 vegan

SPICY BROCCOLI SALAD met bloemkool, radijs, chili, cashewnoten en tamarindesaus | 8,5 vegan

SUSHI PURPLE LYCHEE met bataat, nori, bieslook, limoenblad, sesammayo en een krokantje van zwarte rijstnoedel | 9 vegan

SUSHI TOM KHA KAI met SPRINKHAAN en atjar, chinese kool, rettich, chili, koriander en kokos sushirijst | 9,5

SOEP

GAZPACHO met SPICY KIMCHI, tomaat, paprika, komkommer, thai basilicum en koriander | 7,5 vegan

CARROT met kokosolie, steranijs, nori, kippenbouillon en olie van zwarte knoflook | 7,5

WARME GERECHTEN

KOREAN OSSENHAAS STICKS met lime, rawit, vissaus en kurkuma, met erop kimchi van zuurkool, dragon en gefrituurde uitjes | 11,5

KASHMIR KIPCURRY met garam masala, kardemom, venkel, kaneel, yoghurt en amandel | 10

FRIED CHICKEN in saus van gochujang, sesamzaad en sesamololie met bosuitjes | 9,5

BUIKSPEK gebakken met venkel, tamarinde, korianderzaad, gochujang en sesamololie | 9,5

GAMBA'S met geroosterde aubergine, paksoi shanghai, edamame, koriander in tom yam saus van laos, sereh, limoenblad en boter | 10,5

GEROOSTERDE TOPINAMBOER met zacht gegaarde INKTVIS en bonitoflakes met een salsa van koriander, chipotle, limoen, sinaasappel en jalapeno | 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 | 9,5 vegan

BLOEMKOOL gefrituurd, met witlof, nigella en vegan butter chicken saus | 8,5 vegan

BHURJI CURRY van silk tofu, erwtjes, gefrituurde wortel, gember en kurkuma | 9 vegan

ZOMERPEULEN gewokt met chili, knoflook en zeezout | 7 vegan

DIMSUM gestoomde deegbolletjes gevuld met kimchi en groenten, met sesamdip | 7,5 vegan

BLACK NOODLE met bimi, taugé en bosuitjes met, currysous van kokos, tomaat, sereh, limoenblad en kurkuma | 9,5 vega

INDIAN VEGI CURRY van kikkererwten, peultjes, curry leaves, kokosklapper en yoghurt | 9 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

Z.O.Z.

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 MISO PIE, gemaakt van pure chocolade en Japanse miso en homemade sorbetijs van rabarber, kokos, zwarte bes en lavendel, met blauwe bes, framboos en gebrande marsmellow | 8

ASIAN DELIGHT vier verschillende homemade asian sweets | 6

HOMEMADE IJS per bolletje | zwart sesamijs | komkommer-yoghurtijs | ijs van witte chocolade, guave en hibiscus | sorbetijs van rabarber, kokos, zwarte bes en lavendel | 3,5

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, rokerig, 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

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

Industrieel met meerdere (relaxte) zitjes, planten, eigen bar, discobol, spots 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 110p.

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

THE DRAIN PLAY: 140m² pop up ruimte voor max 150p.

Industrieel en licht ingericht met bar, spots 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