



## diner + lunch

LE:EN serveert kleine gerechtjes met Aziatisch georiënteerde smaken en geven daar onze eigen twist aan.  
+/- 3 gerechtjes pp voor DINER | 2 gerechtjes pp voor LUNCH of laat je verrassen met ons DINER MENU  
vanaf 6p | 35 pp | of de BENTOBX LUNCH vanaf 2p | 22 pp

### KOUDE GERECHTEN

BENTOBX BREAD & DIPS | 8

srilankaanse papadum, chapati en cassave chips met spinazie raita en kokos-koranderchutney

SASHIMI van HARDER | 11,5

ingelegde gember, shiso purper, dashi, ponzu, soja en shiso likeur

TAMAGOYAKI SUSHI met SPRINKHAAN | 9,5 | zonder SPRINKHAAN | 8,5 vega

japans ei, ingelegde gele daikon, madame jeanet chilisaus, furikake en snow pea

SMASHED KOMKOMMER met TAUGE | 8,5 vegan

verse sojabonen, krokante sojabonen, zwarte azijn en gochugaru

TOMATEN SALADE | 9,5 vega (optie vegan)

mango chutney, tamarinde vinaigrette, yoghurt, mumbai pinda mix en stukjes papadum

SPICY BROCCOLI SALADE | 9,5 vegan

broccoli, chili, cashewnoten en tamarindesaus

### WARME GERECHTEN

VIS van de DAG met ZWARTE BONENSAUS | 11,5

gefermenteerde chinese zwarte boontjes, gember, knoflook, shoaxing en lente-ui loof

COQUILLE ZWARTE LIMOEN met RAUWE SAMBAL | 12,5

paksoi, peultjes, doperwtjes, venkel en groene jalapeño

GAMBA'S 3 stuks met PAPAYA en XO-SAUS | 12

gegrilde gamba's, krachtige XO-umami saus, papaya, wortel en thai basilicum

THOM KHA KOKKELS | 12,5

botersaus van garnalen, zeekraal, chili, korianderolie en verse koriander

OSSENHAAS 2 sticks | 12,5

jam van tomaat en jalapeño, mayo van anjovis en nam pla, parmezaanse kaas en rucola

RENDANG met PAARSE ATJAR | 11,5

gestoofd rundvlees, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat en ingelegde rode kool

PULLED DUCK met RABARBER-PRUIMENSAUS | 12,5

geplukte eend, zoet-pittige marinade, biet en rabarber-pruimensaus

GOLDEN CURRY met KIKKERERWTEN en MUNT | 9,5 vega (kan vegan)

kikkererwten, gember, kurkuma, kokos, andijvie, spinazie, munt, chili en yoghurt

OKONOMIYAKI 3 sticks | 11,5 vegan

mountain yam, gember, kool, gedroogde shiitake, wortel, yuzumayo, tonkatsusaus en gefrituurde uitjes

CRISPY ENOKI met BANANENKETCHUP | 8,5 vegan

krokante enoki paddenstoelen, ketchup van banaan, tomaat en piment

GEGRILDE SNIJBONEN met HUMMUS van MISO en SESAM | 9,5 vegan

gebakken lente-ui, gepoft korianderzaad en kruidensla

DUTCH PEAS met WASABI | 8,5 vegan

doperwtjes in peul, wasabi, rijstazijn, sesamololie en zwart sesamzaad

KOREAN DUMPLING | 9 vegan

gestoomde deegbolletjes gevuld met kimchi, tofu en groenten, met soja dip

RIJST | 2,5 | PAPADUM | 2,5 | CASSAVE chips | 3

### KIDS

BENTOBX met kleine verrassing, komkommer, groenten, rijst of noedels en keuze uit:  
vegetarische loempia's of kip en een raketje of bananen roomijsje | 8,5

KINDER bananen roomijsje | 2,5 | raketje | 1



## PIE / DESSERT

HALO HALO met MANGO IJS en DRAGONFRUIT | 9

hummingbird cake banana, ananas en pandan, homemade mango-gember sorbetijs, dragonfruit en aalbes  
CHOCOLADE-KOFFIESORBET met CHAI MATCHA en CAVA | 9

schuim van chai-specerijen en matcha, cava, koffie-chocoladesorbet met tonkabonen en chocoladekruim  
CHOCO PIE met SPEKKOEK IJS | 9

met drunke rum rozijnen, spekkoeke roomijs en cranberries

VANILLE-SEREH IJS met CRISPY CHILI OLIE | 7,5

homemade vanille-roomijs met citroengras, LE:EN's crispy chili olie met kaneel en krokante sojaboontjes  
ASIAN DELIGHT | 6,5

- vier verschillende homemade asian sweets

HOMEMADE IJS per bolletje | 4

ROOMIJS | zwarte SESAM of VANILLE-SEREH of SPEKKOEKlikeur met drunke ROZIJNEN  
SORBETIJS | MANGO-GEMBER of CHOCOLADE-KOFFIE

## ASIAN DESSERT DRANKJES

+ nog meer op onze drankkaart

SUPER NIKKA japans, rare old, kruiden, noten en citrus 43% 40ml | 10

KAVALAN SINGLE MALT taiwanese, soft eiken, mango, peer, vanille en hint chocolade 40% 40ml | 15

AMRUT INDIAN SINGLE MALT rijk en complex, rookerig, fruitig en kruidig 46% 40ml | 11,5

YUZUSHU COLG japanse SAKE frisse zoetzure smaak van yuzusap en 1 jaar oude junmai sake 10% 80ml | 7,8

HAKUGYOKUKO japanse SAKE zoet, droog en complex, meloen, lychee en kruiden 16% 80ml | 9,2

SUPPAI UMESHU frisse zoetzure pruimen SAKE, 1 jaar gerijpt 11% 80ml | 7,8

HOSHIKO japanse pruimenLIKEUR met vodka, kruidnagel en kaneel 20% 40ml | 9

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

SAYAH indonesische LIKEUR gemaakt van spekkoeke 14,9% 40ml | 6

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



## LE:EN VERHUURT meerdere RUITES

voor privé borrel, diner, lunch, vergadering, presentatie, bruiloft, modeshow, filmavond, etc.  
→ zie [www.LEEN-restaurant.nl/verhuur](http://www.LEEN-restaurant.nl/verhuur)

NEEL achter LE:EN: 400m<sup>2</sup> creatieve ruimte voor max 350p.

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

THE DRAIN HIDDEN: 140m<sup>2</sup> multifunctionele ruimte voor max 120p.

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

THE DRAIN RAW: 140m<sup>2</sup> multifunctionele ruimte voor max 110p.

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

THE DRAIN PLAY: 140m<sup>2</sup> pop up ruimte voor max 150p.

Industrieel en licht ingericht met bar, banken, spots en podium.

SPIEGELZAAL: slechts 20m<sup>2</sup> 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 [groepenbijLEEN@gmail.com](mailto:groepenbijLEEN@gmail.com)