

MÅNEDENS COCKTAIL
SPØRG VENLIGST PERSONALET

I FORHOLD TIL ALLERGENER
SPØRG VENLIGST PERSONALET



RESTAURANT LÊLÊ

APERITIF

RED DRAGON
Havana Club Añejo Especial Rum,
spicy jordbærpuré, citron
og Moët & Chandon Brut Imperial champagne
1 2 5

LÊ DARK'N'STORMY
Gosling's Black Seal 80 Proof Rum,
Three Cents Ginger Beer, ahornsirup,
lime & ingefær
1 1 5

RASPBERRY IMPERIAL
Chambord og Moët & Chandon Brut Imperial
champagne
1 2 5

ANH'S PASSION
Plantation Barbados Rum med vaniljesirup,
passionsfrugt & citrus
1 1 5

Q4 LÊLÊ MINT
Vores version af den 'perfekte' mojito.
Havana Club Añejo Especial Rum med frisk
mynte, lime & sukker – med danskvand eller
champagne
1 1 5 // 1 2 5

MÅNEDENS COCKTAIL

A LA CARTE

Friske ruller med asparges, grøn papaya, avocado
& ingefær. Hertil peanutsauce
1 1 5

Sprøde forårsruller med krabbe & frilandsgris.
Hertil salatblade & friske urter
1 1 0

Ceviche af kingfish med sesam-sojasauce,
forårsløg & puffedede ris
1 2 5

Tatar af oksefilet med krydderurter & sprøde
kartoffelchips ristet med pulveriserede rejer
1 1 5

Spicy salat af melon med fiskesauce & chili
8 5

Betelblade med koldtvandsrejer vendt med kokos
& galanga
8 5

Porrer med braiseret blæksprutte samt lufttørret
blæksprutte i en sauce af anis, sojasauce & citron
1 1 5

SOMMER SHARING-MENU

Skal bestilles af alle ved bordet
6 retter, 3 serveringer

Friske ruller af rispapir med asparges, grøn papaya,
avocado & ingefær

Betelblad med tatar af oksefilet & krydderurter

Courgette med taskekrabbe i fiskesauce, chili,
ingefær & hvidløg

Spicy salat af melon med fiskesauce & chili

Shortribs braiseret med pho bo-krydderi.
Hertil salat af krydderurter & crispy sticky rice

Dagens dessert

per person
3 7 5

Afstemt vinmenu – 3 glas
2 9 5

A LA CARTE

Mild, vegetarisk karry med grøntsager,
kokosmælk & friske urter
1 4 5

Skiver af grillet entrecote med karamelliseret
fiskesauce & citrongræs
1 8 5

Shortribs braiseret med pho bo-krydderi.
Hertil salat af krydderurter
1 6 5

Stegt sandart med lime, koriander & citrongræs.
Hertil salat af selleri, agurk & mynte samt bouillon
med ingefær
1 6 5

TILBEHØR & GRØNT

Dampet courgette med ristede, pulveriserede
ansjoser i fiskesauce, chili, ingefær & hvidløg
6 5

Stegte asparges med fermenterede sorte bønner,
hvidløg, sesamfrø, peanuts & fiskesauce
6 5

Jasminris
4 0

Crispy rice med kokosmælk
4 5

SIDEN 2003



LELE.DK

RESTAURANT
LÊLÊ

KAFFE

VIETNAMESENSK KAFFE

CAFE SUA
Klassisk, vietnamesisk kaffe
med sød, kondenseret mælk

45

CAFE SUA MED ROM
Klassisk, vietnamesisk kaffe med sød,
kondenseret mælk & Havana Club Añejo Especial

65

CAFE SUA DA
Iskaffe brygget på klassisk, vietnamesisk maner
med sød, kondenseret mælk

50

KAFFE

STEMPELKAFFE
på arabicabønner fra Kontra Kaffe

40

TE

Darjeeling
Jasmin
Grøn te med citron & ingefær
Grøn "Gu Zhang Mao"
White Temple
40

DESSERTER

Limecreme

med sød basilikumssorbet, crumble & marengs

85

▪

Durianis

med vaniljesirup & marengs med passionsfrugt

85

▪

Dagens dessert

Spørg venligst personalet

85

AVEC & SPIRITUS

COGNAC (4 CL)

Martell V.S. // 76

Martell X.O. // 140

ARMAGNAC (4 CL)

Cerbois V.S.O.P. // 68

Cerbois 1955 // 198

CALVADOS (4 CL)

Calvados Pays d'Auge, Boulard // 60

Calvados Pays d'Auge, Le Père Jules // 76

GRAPPA (4 CL)

Grappa di Barolo, Marolo // 80

LIQUEURS (4 CL)

Bailey's Cream // 60

Carcelli Sambuca // 60

Kahlúa // 60

RUM & RHUM (4 CL)

Havana Club Selection de Maestros // 86

Zacapa Centenario 23 Year // 90

Zacapa Centenario, Solera Gran Reserva X.O. // 126

WHISKY // JAPAN (4 CL)

Nikka Blended // 56

Nikka Pure Malt Black 43% // 96

Nikka Coffey Grain 45% // 76

Nikka From the Barrel 51,4% // 96

AGAVE (4 CL)

Calle 23 blanco // 76

Fortaleza Añejo Autentico Artesanal // 120

VODKA (4 CL)

MAMA Vodka // 50