

AFSTEMT VINMENU

3 GLAS 295

I FORHOLD TIL ALLERGENER

SPØRG VENLIGST PERSONALET



## RESTAURANT LÊLÊ

### A LA CARTE

Ceviche af kingfish  
med sesam-sojasauce, ingefær, rødløg,  
chili & puffedede, grønne stickyrice  
125

Tartar af sandart i lime, citrongræs,  
ristede peanuts & skalotteløg på betelblad  
85

Braiseret blæksprutte  
med porrer, sojasauce, citron  
& tapiokachips med blæksprutteblæk  
125

Sprøde forårsruller med krabbe & frilandsgris.  
Hertil salatblade, friske urter & fiskesauce  
110

Tangsalat med vandmelon, agurk,  
icebergsalat, koriander, forårsløg  
& sesam-soyasauce  
85

Tartar af oksefilet med røget spæk, vagtelæg,  
krydderurtesalat & sprøde glasnudelchips  
120

Rul-selv friske forårsruller med charsi-  
svinemørbrad, ananas, agurk, salat, radiser,  
forårsløg, krydderurter & hoisinsauce  
150

Svineskank & svinekæber  
af frilandsgris med blommesauce  
175

Dampet torsk & soyamarineret torsk med  
galanga-kokosmælksauce & grøntsager.  
170

Mild, vegetarisk karry  
med grøntsager, kokosmælk & friske urter  
145

### TILBEHØR & GRØNT

Jasminris 30

Crispy rice med kokosmælk 40

Lynstegte asparges  
med hvide bønner & shiitakesvampe 65

### 3 ØSTERS 75

Med sauce af fiskesauce, ingefær &amp; lime

## SHARING-MENU

Skal bestilles af alle ved bordet  
3 serveringer

Tartar af oksekød med røget spæk & vagtelæg.  
Serveret på betelblad.

Ceviche af kingfish med sesam-  
sojasauce, ingefær, rødløg, chili & puffedede,  
grønne stickyrice

Vandmelonsalat med gulerod, rødløg & chili  
I en sauce af ingefær, mandarinsaft  
& fiskesauce

Svineskank & svinekæber af frilandsgris  
med blommesauce

Jordbær-rabarber  
Serveret med jordbærpuré med sort peber og  
vanilje & kokos-is

per person  
385

Afstemt vinmenu – 3 glas  
295

## DESSERTER

### Jordbær-rabarber

Serveret med jordbærpuré med sort peber og  
vanilje & kokos-is

75

### Chokoladeganache

på sprød bund af praliné.  
Serveret med is af kondenseret mælk & granité  
af vietnamesisk kaffe

85

### COCKTAILS

#### LÊLÊ SUNRISE

Four Roses Bourbon, Three Cents  
Gentlemen's Soda & appelsinskal  
95

#### BETWEEN THE SAIGON STREETS

Havana Club Añejo Especial Rum,  
agavesirup, passionsfrugt & citron  
125

#### ESPRESSO MARTINI

Absolut Elyx, espresso, Kahlua,  
ahornsirup & chocolate bitters.  
Pyntet med perler af hvid chokolade  
115

#### SPICY MARGARITA

Calle 23 Tequila, Ancho Reyes grøn Chili-  
likør, sirup, limejuice & sød basilikum  
110

#### GIN FIZZ

Plymouth Sloe Gin, Monkey 47 Gin,  
rosmarin, citron & æggevider  
115

#### LIKE A VIRGIN

Beefeater 24 Gin, Three Cents Pink  
Grapefruit Soda,  
Phú Quốc-peber & agurk  
100

### KAFFE & TE

#### VIETNESISK KAFFE

Cafe sua  
Klassisk vietnamesisk kaffe  
med sød, kondenseret mælk  
45 / med rom 65

Cafe sua da  
Iskaffe brygget på klassisk, vietnamesisk  
maner med sød, kondenseret mælk  
50

#### KAFFE / TE

40