




Om mee te beginnen...

	€
1. Kippensoep	3,30
3. Tomatensoep	3,30
4. Pangsit (4 stuks) 	5,90
Krokante bladerdeeghapjes gevuld met garnalen, bamboe en waterkastanjes.	
11. Loempia	4,30
12. Mini loempia's (7 stuks)  	4,20
13. Kroepoek	2,80
15. Kipsaté met satésaus (4 stokjes) 	5,50
22. Krokante panko garnalen (4 stuks) 	8,50
Grote garnalen in een krokant jasje van panko kruimels.	
25. Gebakken banaan (4 stuks) 	4,20

Nasi (Gebakken rijst)



27. Nasi gewoon	6,50
29. Nasi met kipsaté (3 stokjes)	10,50
30. Nasi compleet	13,50
Gebakken nasi met apart een stukje krokante kip in lichtpikante zoete saus, Babi Pangang en een stokje kipsaté.	
34. Nasi Lan Tin 	16,90
Gebakken nasi met apart 2 krokante panko garnalen, Koe Loe kip en Babi Pangang.	

 **Must try!**  Licht pittig  Vega











Bami (Gebakken dikke noedels)

	€
42. Bami gewoon	6,50
44. Bami met kipsaté (3 stokjes)	10,50
45. Bami compleet 	13,50
Gebakken bami met apart een stukje krokante kip in lichtpikante zoete saus, Babi Pangang en een stokje kipsaté.	

Mihoen (Gebakken dunne rijstvermicelli)


57. Mihoen met kip	10,90
59. Mihoen met grote garnalen (klassieker!) 	15,90
64. Mihoen Lan Tin 	16,90
Gebakken mihoen met apart 2 krokante panko garnalen, Koe Loe kip en Babi Pangang.	

Kip

65. Gong Bao kip  	15,50
Gewokt met gedroogde chili pepers, paprika en geroosterde pinda's.	
66. Shui Mai kip  	15,50
Roergebakken met traditionele Chin Kiang azijn, sojaboontjes en pijnboompitten.	
66a. Tau Sie kip  	15,50
Gewokt met paprika, bospeen, gegrilde uitjes en onze huisgemaakte zwarte bonen saus.	
68. Kam Tou kip	15,50
Roergebakken met bospeen, gegrilde uitjes en vruchtjes in zoetzure saus.	
69. Thong Su kip	15,50
Gewokt met verse champions en cashewnoten.	
79a. Kip kerrie 	15,50
144. Koe Loe kip	13,90
Krokant gepaneerde bolletjes kipfilet met apart zoetzure saus.	
148. Yu Xiang kip 	15,50
Krokante kippendijfiletjes gewokt met een lichtpikant zoetzure saus van chili en verse knoflook.	
149. Bangkok chicken (nieuwe favoriet!)  	16,50
Krokante kippendijfiletjes gemarineerd in Thaise chili pasta, roergebakken met oestersaus, basilicum en verse ananas.	

Al onze hoofdgerechten zijn inclusief witte rijst. Wilt u in plaats van witte rijst nasi of bami, dan geldt er een toeslag van € 1,00. Voor mihoen is dat € 2,00.

Varken

	€
81. Babi Ketjap	14,00
Geroosterd varkensvlees in zoete ketjap saus.	
82. Geroosterd spek	14,00
84. Babi Pangang (klassieker!)  	14,00
Geroosterd varkensvlees in lichtpikante zoete saus.	
96. Kantonese Babi Pangang (ook bekend als Cha Siu)  	15,50
Varkensvlees gemarineerd met zachte honing en hoisin saus, geroosterd en vervolgens roergebakken met zoetpikante chili.	

Ei en groenten

98. Foe Yong Hai met kip (klassieker!) 	10,90
100. Foe Yong Hai met grote garnalen	14,50
103. Foe Yong Hai vegetarisch 	10,50
116. Tjap Tjoy met kip (klassieker!) 	10,90
118. Tjap Tjoy met grote garnalen	14,50
123s. Tjap Tjoy vegetarisch 	10,50
71a. Chinese groenten 	12,90
Een milde vegamix van Chinese witte kool, zwarte paddenstoelen en peultjes roergebakken in de wok.	
71b. Spice monk  	13,50
Een pittige vegamix van Chinese witte kool, zwarte paddenstoelen en peultjes roergebakken in de wok.	









Ossenhaas

161. Gong Bao ossenhaas  	20,90
Gewokt met gedroogde chili pepers, paprika en geroosterde pinda's.	
162a. Tau Sie ossenhaas  	20,90
Gewokt met paprika, bospeen, gegrilde uitjes en onze huisgemaakte zwarte bonen saus.	
163. Shui Mai ossenhaas  	20,90
Roergebakken met traditionele Chin Kiang azijn, sojaboontjes en pijnboompitten.	
165. Black truffle ossenhaas  	22,90
Gewokt met een saus van chili, verse knoflook en zwarte truffel teriyaki.	
167. Black pepper ossenhaas (nieuwe favoriet!)  	20,90
Roergebakken met verse knoflook, zwarte peper, oestersaus en sojaboter.	

Pekingeend

- €
- 181a. **Tau Sie Pekingeend**   16,90
Krokant geroosterde Pekingeend met apart onze huisgemaakte zwarte bonen saus.
182. **Yu Xiang Pekingeend**   16,90
Krokant geroosterde Pekingeend met apart lichtpikant zoetzure saus van chili en verse knoflook.
200. **Pekingeend met flensjes (klassieker! Met 8 flensjes)**   21,50
Krokant geroosterde Pekingeend met apart hoisin dipsaus, frisse groenten en gestoomde flensjes.

Grote garnalen

135. **Gong Bao garnalen**   20,90
Gewokt met gedroogde chili pepers, paprika en geroosterde pinda's.
139. **Tau Sie garnalen**   20,90
Gewokt met paprika, bospeen, gegrilde uitjes en onze huisgemaakte zwarte bonen saus.
141. **Garnalen in rode curry**   20,90
Roergebakken in een mild pittige rode curry van verse kokosmelk en Aziatische kruiden.
150. **Yu Xiang garnalen**   20,90
Lichtgepaneerde grote garnalen gewokt met een lichtpikant zoetzure saus van chili en verse knoflook.

Combinaties

Nasi, bami of witte rijst is bij de prijs van de combinaties inbegrepen. Voor mihoen betaalt u een extra toeslag van € 2,00.

187. **Babi Pangang, Foe Yong Hai met kip en 2 stokjes kipsaté**   16,00
188. **Babi Pangang, Tjap Tjoy met kip en 2 stokjes kipsaté**   16,00
189. **Babi Pangang, Indisch rundvlees en 2 stokjes kipsaté** 16,00
190. **Babi Pangang, Koe Loe kip en 2 stokjes kipsaté** 16,00

Al onze hoofdgerechten zijn inclusief witte rijst. Wilt u in plaats van witte rijst nasi of bami, dan geldt er een toeslag van € 1,00. Voor mihoen is dat € 2,00.



Keuzemenu

LantIn

Keuzemenu (vanaf twee personen) per persoon € 11,00
Neemt u het menu voor twee personen, dan kiest u zelf een combinatie van twee uit onderstaande gerechten.
Bij drie personen kiest u drie gerechten enz.

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Foe Yong Hai met kip   | <input type="checkbox"/> Tjap Tjoy met kip   |
| <input type="checkbox"/> Babi Pangang   | <input type="checkbox"/> Kipsaté (6 stokjes)   |
| <input type="checkbox"/> Indisch rundvlees   | <input type="checkbox"/> Gado Gado   |
| <input type="checkbox"/> Koe Loe kip
Krokant gepaneerde bolletjes
kipfilet met apart zoetzure saus. | <input type="checkbox"/> Babi ketjap
Geroosterd varkensvlees in zoete
ketjap saus. |
| <input type="checkbox"/> Tau Sie kip   | <input type="checkbox"/> Gong Bao kip   |
| Gewokt met paprika, bospeen,
gegrilde uitjes en onze
huisgemaakte zwarte bonen saus. | Gewokt met gedroogde chili
pepers, paprika en
geroosterde pinda's. |
| <input type="checkbox"/> Cha Siu   | <input type="checkbox"/> Spice monk   |
| Varkensvlees gemarineerd met
zachte honing en hoisin saus,
geroosterd en vervolgens
roergebakken met zoetpikante chili. | Een pittige vegamix van Chinese
witte kool, zwarte paddenstoelen
en peultjes roergebakken in
de wok. |

*Mini loempia's, kroepoek en tevens nasi, bami of witte rijst zijn bij de prijs van het keuzemenu inbegrepen.
Voor mihoen betaalt u een extra toeslag van € 2,00.*

LantIn

take away

Onze kaart

Een mix van nostalgische klassiekers, fusion favorieten en Aziatische specialiteiten door de jaren heen.
Met dit menu kunt u à la minute bestellen of een telefonische bestelling plaatsen en op het gewenste tijdstip ophalen.

NB Hoewel alle zorgvuldigheid is genomen bij het samenstellen van onze menukaart, kunnen gerechten ingrediënten bevatten die niet zijn vermeld in de omschrijving. Gasten met een allergie kunnen vanzelfsprekend ons personeel vragen naar de allergenen inhoud van onze gerechten.

Adres en contactgegevens

Lambertus Hortensiuslaan 38c
1412 GW Naarden
T: +31 (0)35 6944315

Telefonisch bereikbaar vanaf 14.00 uur

Website: www.restaurantlantin.nl

Openingstijden

Maandag: gesloten (met uitzondering van feestdagen)
Dinsdag t/m zondag: keuken open vanaf 17.00 tot 22.00 uur

Blijf op de hoogte!
[@restaurantlantin](https://www.instagram.com/restaurantlantin)



#ilovelantIn #lantinnaarden #lantintakeaway #restaurantlantIn
#lantintakeaway #ilovelantIn #restaurantlantIn #lantinnaarden
#lantinnaarden #ilovelantIn #lantintakeaway #restaurantlantIn

Nu ook verkrijgbaar bij de take-away service!
Onze populaire bites, salades en gerechten uit het restaurant.

€

Baby spinazie


En gegrilde tiger prawns met gedroogde miso, yuzu en Parmezaanse kaas.

9,50

Black sesame scallops

Salade van gebakken coquilles en Aziatische paddenstoelen met een dressing van yuzu en zwarte sesam mayo.

9,50

Kip salade 


Met zoet pikante chili en knoflook, mango & passievruchtendip en kruidige Sichuan pindasaus.

7,50

Tuna tartare (3 stuks) 

Gemixt met Japanse mayo, licht pittige sriracha, sojasaus en lente-uitjes geserveerd op spicy nori tempura.

10,50

Sashimi new style 

Noorse zalm vers van het mes, met een dressing van yuzu citrus en wasabi soja, licht geschroeid met hete truffelolie.

9,00

Beef tataki special 


Met wasabi ponzu, zoete chili, crispy sjalotjes, shimeji champions en rode ui.

9,00

Soft shell crab 

Gewokte crispy soft shell crab met seven spices, amandel, chili pepers en dip van rode peper mayonaise.

10,50

Bangkok chicken (hoofdgerecht) 

Krokante kippendijfiletjes gemarineerd in Thaise chili pasta, roergebakken met oestersaus, basilicum, chili en verse ananas.

16,50

NB Hoewel alle zorgvuldigheid is genomen bij het samenstellen van onze menukaart, kunnen gerechten ingrediënten bevatten die niet zijn vermeld in de omschrijving. Gasten met een allergie kunnen vanzelfsprekend ons personeel vragen naar de allergenen inhoud van onze gerechten.