

Fusion favorieten




16.	Baby spinazie	€ 12,50
	Gegrilde tiger prawns, gedroogde miso, yuzu en Parmezaanse kaas.	
17.	Black sesame scallops	12,50
	Gebakken coquilles, Aziatische paddenstoelen, zwarte sesam mayo.	
31.	Kip salade  	10,50
	Krokante kip, zoetpikante chili, mango & passievruchtendip.	
33.	Tuna tartare (3 stuks) 	13,50
	Japanse mayo, sriracha, sojasaus, spicy nori tempura.	
38.	Sashimi new style 	12,50
	Licht geschroeide zalm, yuzu, wasabi soja en truffelolie.	
40.	Beef tataki special 	12,50
	Wasabi soja, zoetpikante chili, crispy sjalotjes, shimeji champions en rode ui.	
41.	Soft shell crab 	13,50
	Amandel, knoflook, chili pepers en dip van rode peper mayo.	

Klassieke voorgerechtjes

1.	Kippensoep 	4,50
3.	Tomatensoep	4,50
4.	Pangsit (4 stuks)	8,00
	Krokante bladerdeeghapjes gevuld met garnalen, bamboe en waterkastanjes.	
7.	Wan Tan soep	8,00
11.	Loempia (met varkensvlees en taugé)	6,20
12.	Mini loempia's (7 stuks) 	5,00
15.	Kipsaté met satésaus (4 stokjes)	7,50
22.	Krokante panko garnalen (4 stuks)	10,50
25.	Gebakken banaan (4 stuks) 	5,50

Nasi (Gebakken rijst met varkensvlees, ei en groenten)

29.	Nasi met kipsaté (3 stokjes)	12,50
30.	Nasi compleet	16,50
	Gebakken nasi met apart een stukje krokante kip in lichtpikante zoete saus, Babi Pangang en een stokje kipsaté.	
34.	Nasi Lan Tin	20,50
	Gebakken nasi met apart 2 krokante panko garnalen, Koe Loe kip en Babi Pangang.	

 **Glutenarm**  **Licht pittig**  **Vega**










Bami (Gebakken noedels met varkensvlees, ei en groenten)

44.	Bami met kipsaté (3 stokjes)	€ 12,50
45.	Bami compleet	16,50
	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 	13,50
59.	Mihoen met grote garnalen (klassieker!) 	19,50
61.	Mihoen Singapore	19,50
	Gebakken mihoen gewokt met kerrie, grote garnalen en Cha Siu (varkensvlees).	
64.	Mihoen Lan Tin	20,50
	Gebakken mihoen met apart 2 krokante panko garnalen, Koe Loe kip en Babi Pangang.	

Kip

65.	Gong Bao kip  	18,50
	Gewokt met gedroogde chili pepers, paprika en geroosterde pinda's.	
66.	Shui Mai kip  	18,50
	Roergebakken met traditionele Chin Kiang azijn, sojaboontjes en pijnboompitten.	
66a.	Tau Sie kip  	18,50
	Gewokt met paprika, bospeen, gegrilde uitjes en onze huisgemaakte zwarte bonen saus.	
68.	Kam Tou kip	18,50
	Roergebakken met bospeen, uitjes en verse ananas in zoetzure saus.	
79a.	Kip kerrie 	18,50
	Roergebakken met verse champions, bospeen en kruidige kerrie.	
144.	Koe Loe kip	17,50
	Krokant gepaneerde bolletjes kipfilet met apart zoetzure saus.	
148.	Yu Xiang kip 	19,50
	Krokante kippendijfiletjes gewokt met een lichtpikant zoetzure saus van chili en verse knoflook.	
149.	Bangkok chicken (nieuwe favoriet!) 	20,50
	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	€ 17,50
	Geroosterd varkensvlees in zoete ketjap saus.	
82.	Geroosterd spek	17,50
84.	Babi Pangang (klassieker!) 	17,50
	Geroosterd varkensvlees in lichtpikante zoete saus.	
96.	Kantonese Babi Pangang (ook bekend als Cha Siu) 	19,50
	Varkensvlees gemarineerd met zachte honing en hoisin saus, geroosterd en vervolgens roergebakken met zoetpikante chili.	











Ei

98.	Foe Yong Hai met kip (klassieker!)	14,50
100.	Foe Yong Hai met grote garnalen	18,50
103.	Foe Yong Hai vegetarisch 	14,00

Groenten

116.	Tjap Tjoi met kip (klassieker!) 	14,50
118.	Tjap Tjoi met grote garnalen 	18,50
123s.	Tjap Tjoi vegetarisch   	14,00
71a.	Chinese groenten   	16,50
	Een milde vegamix van Chinese witte kool, zwarte paddenstoelen en peultjes roergebakken in de wok.	
71b.	Spice monk   	16,50
	Een pittige vegamix van Chinese witte kool, zwarte paddenstoelen en peultjes roergebakken in de wok.	

Ossenhaas

161.	Gong Bao ossenhaas  	25,50
	Gewokt met gedroogde chili pepers, paprika en geroosterde pinda's.	
162a.	Tau Sie ossenhaas  	25,50
	Gewokt met paprika, bospeen, gegrilde uitjes en onze huisgemaakte zwarte bonen saus.	
163.	Shui Mai ossenhaas  	25,50
	Roergebakken met traditionele Chin Kiang azijn, sojaboontjes en pijnboompitten.	
165.	Black truffle ossenhaas  	25,50
	Gewokt met een saus van chili, verse knoflook en zwarte truffel teriyaki.	
167.	Black pepper ossenhaas (nieuwe favoriet!)  	25,50
	Roergebakken met verse knoflook, zwarte peper, oestersaus en sojaboter.	

Pekingeend

- 181a. Tau Sie Pekingeend  20,50
Krokant geroosterde Pekingeend met apart onze huisgemaakte zwarte bonen saus.
182. Yu Xiang Pekingeend  20,50
Krokant geroosterde Pekingeend met apart lichtpikant zoetzure saus van chili en verse knoflook.
200. Pekingeend met flensjes (klassieker! Met 8 flensjes) 24,50
Krokant geroosterde Pekingeend met apart hoisin dipsaus, frisse groenten en gestoomde flensjes.

Grote garnalen

135. Gong Bao garnalen   25,50
Gewokt met gedroogde chili pepers, paprika en geroosterde pinda's.
139. Tau Sie garnalen   25,50
Gewokt met paprika, bospeen, gegrilde uitjes en onze huisgemaakte zwarte bonen saus.
141. Garnalen in rode curry  25,50
Roergebakken in een mild pittige rode curry van verse kokosmelk en Aziatische kruiden.
150. Yu Xiang garnalen  25,50
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 € 1,00.

187. Babi Pangang, Foe Yong Hai met kip en 2 stokjes kipsaté 19,50
188. Babi Pangang, Tjap Tjoy met kip en 2 stokjes kipsaté 19,50
189. Babi Pangang, Indisch rundvlees en 2 stokjes kipsaté 19,50
190. Babi Pangang, Koe Loe kip en 2 stokjes kipsaté 19,50



Keuzemenu

Keuzemenu (vanaf twee personen) per persoon € 13,50

NB Vermeld erbij dat u van het keuzemenu bestelt!

Neemt u het menu voor twee personen, dan kiest u zelf een combinatie van twee uit de onderstaande gerechten.

Bij drie personen kiest u drie gerechten enz.

U kiest dus één gerecht per persoon.

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

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 € 1,00.

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.

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 en dinsdag gesloten (met uitzondering van feestdagen)

Woensdag t/m zaterdag: keuken geopend van 17.00 tot 22.00 uur

Zondag: keuken geopend van 17.00 tot 21.30 uur

Blijf op de hoogte!

@restaurantlantin



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.