

Pekingend

- | | | |
|-------|---|-------|
| 181a. | Tau Sie Pekingend
Krokant geroosterde Pekingend met apart onze huisgemaakte zwarte bonen saus. | 21,00 |
| 182. | Yu Xiang Pekingend
Krokant geroosterde Pekingend met apart lichtpikant zoetzure saus van chili en verse knoflook. | 21,00 |
| 200. | Pekingend met flensjes (klassieker! Met 8 flensjes)
Krokant geroosterde Pekingend met apart hoisin dipsaus, frisse groenten en gestoomde flensjes. | 25,00 |

Grote garnalen

- | | | |
|------|---|-------|
| 135. | Gong Bao garnalen
Gewokt met gedroogde chili pepers, paprika en geroosterde pinda's. | 26,00 |
| 139. | Tau Sie garnalen
Gewokt met paprika, bospeen, gegrilde uitjes en onze huisgemaakte zwarte bonen saus. | 26,00 |
| 141. | Garnalen in rode curry
Roergebakken in een mild pittige rode curry van verse kokosmelk en Aziatische kruiden. | 26,00 |
| 150. | Yu Xiang garnalen
Lichtgepaneerde grote garnalen gewokt met een lichtpikant zoetzure saus van chili en verse knoflook. | 26,00 |

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 | 20,00 |
| 188. | Babi Pangang, Tjap Tjoy met kip en 2 stokjes kipsaté | 20,00 |
| 189. | Babi Pangang, Indisch rundvlees en 2 stokjes kipsaté | 20,00 |
| 190. | Babi Pangang, Koe Loe kip en 2 stokjes kipsaté | 20,00 |



Keuzemenu

Keuzemenu (vanaf twee personen) per persoon € 14,00

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
Geroosterd varkensvlees in zoete ketjap saus. |
| <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



Bestel online via de QR

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.

Fusion favorieten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 9. | Spicy hamachi (nieuwe favoriet!)
Licht geschroeide yellowtail sashimi, met jalapeño salsa, crispy lotus wortel en Japanse miso dressing. | € 13,75 |
| 17. | Black sesame scallops
Een salade van gebakken coquilles, Aziatische paddenstoelen en zwarte sesam mayo. | 12,75 |
| 31. | Kip salade
Krokante kip, zoetpikante chili, mango & passievruchtendip. | 10,75 |
| 33. | Tuna tartare (3 stuks)
Japanse mayo, sriracha, sojasaus, spicy nori tempura. | 13,75 |
| 38. | Sashimi new style
Licht geschroeide zalm, yuzu, wasabi soja en truffelolie. | 12,75 |
| 40. | Beef tataki special
Wasabi soja, zoetpikante chili, crispy sjalotjes, shimeji champions en rode ui. | 12,75 |
| 41. | Soft shell crab
Amandel, knoflook, chili pepers en dip van rode peper mayo. | 13,75 |

Klassieke voorgerechtjes

- | | | |
|-----|---|-------|
| 1. | Kippensoep | 4,75 |
| 3. | Tomatensoep | 4,75 |
| 4. | Pangsit (4 stuks)
Krokante bladerdeeghapjes gevuld met garnalen, bamboe en waterkastanjes. | 8,25 |
| 7. | Wan Tan soep | 8,25 |
| 11. | Loempia (met varkensvlees en taugé) | 6,90 |
| 12. | Mini loempia's (7 stuks) | 5,25 |
| 15. | Kipsaté met satésaus (4 stokjes) | 7,75 |
| 22. | Krokante panko garnalen (4 stuks) | 10,75 |
| 25. | Gebakken banaan (4 stuks) | 5,75 |

Nasi (Gebakken rijst met varkensvlees, ei en groenten)

- | | | |
|-----|--|-------|
| 29. | Nasi met kipsaté (3 stokjes) | 13,00 |
| 30. | Nasi compleet
Gebakken nasi met apart een stukje krokante kip in lichtpikante zoete saus, Babi Pangang en een stokje kipsaté. | 17,00 |
| 34. | Nasi Lan Tin
Gebakken nasi met apart 2 krokante panko garnalen, Koe Loe kip en Babi Pangang. | 21,00 |

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

Bami (Gebakken noedels met varkensvlees, ei en groenten)

- | | | |
|--|--|---------|
| 44. | Bami met kipsaté (3 stokjes) | € 13,00 |
| 45. | Bami compleet
Gebakken bami met apart een stukje krokante kip in lichtpikante zoete saus, Babi Pangang en een stokje kipsaté. | 17,00 |
| Mihoen (Gebakken dunne rijstvermicelli) | | |
| 57. | Mihoen met kip | 14,00 |
| 59. | Mihoen met grote garnalen (klassieker!) | 20,00 |
| 61. | Mihoen Singapore
Gebakken mihoen gewokt met kerrie, grote garnalen en Cha Siu (varkensvlees). | 20,00 |
| 64. | Mihoen Lan Tin
Gebakken mihoen met apart 2 krokante panko garnalen, Koe Loe kip en Babi Pangang. | 21,00 |

Kip

- | | | |
|------|---|-------|
| 65. | Gong Bao kip
Gewokt met gedroogde chili pepers, paprika en geroosterde pinda's. | 19,00 |
| 66. | Shui Mai kip
Roergebakken met traditionele Chin Kiang azijn, sojaboontjes en pijnboompitten. | 19,00 |
| 66a. | Tau Sie kip
Gewokt met paprika, bospeen, gegrilde uitjes en onze huisgemaakte zwarte bonen saus. | 19,00 |
| 68. | Kam Tou kip
Roergebakken met bospeen, uitjes en verse ananas in zoetzure saus. | 19,00 |
| 79a. | Kip kerrie
Gewokt met diverse groenten in kruidige kerrie en kokosmelk. | 19,00 |
| 144. | Koe Loe kip
Krokant gepaneerde bolletjes kipfilet met apart zoetzure saus. | 18,00 |
| 148. | Yu Xiang kip
Krokante kippendijfiletjes gewokt met een lichtpikant zoetzure saus van chili en verse knoflook. | 20,00 |
| 149. | Bangkok chicken (nieuwe favoriet!)
Krokante kippendijfiletjes gemarineerd in Thaise chili pasta, roergebakken met oestersaus, basilicum en verse ananas. | 21,00 |

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.

Varken

- | | | |
|-----|--|---------|
| 81. | Babi Ketjap
Geroosterd varkensvlees in zoete ketjap saus. | € 19,00 |
| 82. | Geroosterd spek | 18,00 |
| 84. | Babi Pangang (klassieker!)
Geroosterd varkensvlees in lichtpikante zoete saus. | 19,00 |
| 96. | Kantonese Babi Pangang (ook bekend als Cha Siu)
Varkensvlees gemarineerd met zachte honing en hoisin saus, geroosterd en vervolgens roergebakken met zoetpikante chili. | 21,00 |

Ei

- | | | |
|------|------------------------------------|-------|
| 98. | Foe Yong Hai met kip (klassieker!) | 15,00 |
| 100. | Foe Yong Hai met grote garnalen | 19,00 |
| 103. | Foe Yong Hai vegetarisch | 14,50 |

Groenten

- | | | |
|-------|--|-------|
| 116. | Tjap Tjoy met kip (klassieker!) | 15,00 |
| 118. | Tjap Tjoy met grote garnalen | 19,00 |
| 123s. | Tjap Tjoy vegetarisch | 14,50 |
| 71a. | Chinese groenten
Een milde vegamix van Chinese witte kool, zwarte paddenstoelen en peultjes roergebakken in de wok. | 17,00 |
| 71b. | Spice monk
Een pittige vegamix van Chinese witte kool, zwarte paddenstoelen en peultjes roergebakken in de wok. | 17,00 |

Ossenhaas

- | | | |
|-------|--|-------|
| 161. | Gong Bao ossenhaas
Gewokt met gedroogde chili pepers, paprika en geroosterde pinda's. | 26,00 |
| 162a. | Tau Sie ossenhaas
Gewokt met paprika, bospeen, gegrilde uitjes en onze huisgemaakte zwarte bonen saus. | 26,00 |
| 163. | Shui Mai ossenhaas
Roergebakken met traditionele Chin Kiang azijn, sojaboontjes en pijnboompitten. | 26,00 |
| 165. | Black truffle ossenhaas
Gewokt met een saus van chili, verse knoflook en zwarte truffel teriyaki. | 26,00 |
| 167. | Black pepper ossenhaas (nieuwe favoriet!)
Roergebakken met verse knoflook, zwarte peper, oestersaus en sojaboter. | 26,00 |