



TANTE

LIEN

menu



WELKOM Bij TANTE LIEN



Leuk dat je er bent.

Wij zijn Tante Lien een pop-up van LEF;
Let's Explore Food. Hoi.

Bij ons is bijna alles lokaal, biologisch en super vers.
We serveren eten dat heerlijk is om alleen op te peuzelen maar dat zeker ook gedeeld kan worden. We maken ongeveer alles zelf. Dus bij het totale menu kun je er huism gemaakt voor zetten.

Er is eten voor iedereen. Voor mensen die liever geen dieren eten zijn er diverse veganistische of vegetarisch opties mogelijk, vraag maar even naar de mogelijkheden.

Voor mensen die heel soms wel een kip, makreel, kabeljauw, koe, lammetje, inktvis, zalm, slang, schaap, tonijn, garnaal, insect, varken of ander beest wil benuttigen is er de keuze ook reuze.

Bij het selecteren van onze dierlijke producten gaan we waar mogelijk is voor biologisch, zo niet dan was het op dat moment niet biologisch verkrijgbaar maar hadden we er wel heel erg veel zin in, sorry daarvoor.

We zijn trouwens meestal open tijdens events in het stroomhuis, op de vrijdag of zaterdag voor diners, snacks en cocktails en op de zondag voor een ontbijtje, lunch of cocktail.

Ook over andere dieetwensen (en de kiddo's) denken we graag mee.

Houde en bedankt,
team Tante Lien

ONTBIJT

Voor de vroege of minder vroege vogels onder ons.



Plank met kleur*	€10,50
Altijd een verrassing meestal net te veel	
Plank voor 2	€18,50
Brood met gepocheerde eieren portobello en sla	€10,50
Pita met feta in sesam	€10,50
Sjaksjoeka* met spinazie, prei en ingelegde citroen	€10,50
Voor de gezonde mensen*	€8,50
Chia sesam choco yoghurt met kardemom roos amandel sesam granola	
Hartige havermout met gember en knoflook crumble*	€8,50
Eitje	€1,50
Gewoon een zacht gekookt ei met muts voor erbij	
Sneetje*	€2,00
Eentje voor erbij	
Pita*	€2,00
Eentje voor erbij	

* Vegan of vegan mogelijk!

KLEINE HONGER

Als voorgerecht of tussendoor

De pita's en de sneetjes combineer je met een van de dipjes, smeersels of crèmes voor het optimale resultaat.

Oester met komkommersalsa (per stuk) €3,00

Pita's* €5,50

Sneetjes* €5,50

Hummus met olijfolie* €5,50

Baba Ghanoush met gerookte amandelen* €5,50

Labneh Za'atar met gepofte tomaat €5,50

Doperwten creme met tahin, munt en citroen* €5,50

Limabonen met chiliolie en tijm* €5,50

Spicy feta brûlée €5,50

Gerookte amandelen* €3,00

Olijven met sinaasappel en knoflook* €3,00

Za'atar popcorn* €3,00

Pickles* €3,00

van seizoensgebonden groenten met steranijs en roze peperbessen

* Vegan of vegan mogelijk!

VOOR VOLLE BUIKEN

Alleen of samen, als diner of als snack. Als diner raden we aan om er 3 per persoon te kiezen dan zit je lege buik zeker vol.



Burrata met citrus, LEF's lavendel & limoen compote	€10,50
Polentafritters met parmezaan, gepofte tomatensaus met oregano en citroen aioli	€10,50
Garnalen met sumac, dragon en venkel	€12,50
Pulpergine* Geroosterde aubergine met doperwten, tahin, gegrilde octopus, gebrande mais, popcorn en chili olie	€12,50
Lamsballetjes met kaneel, feta, dille en yoghurtsaus	€12,50
Artisjok met citroen aioli*	€10,50
Paddenstoelen met bulgur, dille, feta en tahin*	€10,50
Tafeltje vol* (per persoon)	€22,50
Voor de mensen die niet kunnen kiezen	



* Vegan of vegan mogelijk!

ZOETE INVAL

Lekker tussendoor of als toetje.

Loko met de choco

Chocolade kardemom koffie taart met saffraan kroepoek en LEF's gember & kardemom siroop

€6,50

Citroen hangop

met bloedsinaasappel, oranjebloesem, olijfolie en merengue

€6,50

Malabi*

Romige kokospudding met rozen kroepoek, pistache, LEF's rode biet & roos siroop en granaatappel melasse

€6,50



* Vegan of vegan mogelijk!

NATTIGHEID

Ik voel nattigheid
Vegan cocktails met biologische huisgemaakte LEF siropen.

Met alcohol €9,00 (3 voor €25)
Zonder alcohol €6,00 (3 voor €15)

Espresso tonka martini*
koffielikeur, vodka, espresso, LEF's zoete aardappel & tonka boon siroop

Spicy & Stormy*
rum, kaneel, madame jeanette, bruiswater, LEF's gember & kardemom siroop

De druif*
cava, suikerspin, LEF's blauwe druif & steranijs siroop

Magnolia martini
gin, vermouthe, framboos, LEF's magnolia & rozemarijn siroop

Lekker bloempje
vodka, limoen, viool, cava, tijm, LEF's vlierbloesem & citroen siroop

Fermented whiskey
whiskey, cranberry, limoen, LEF's mandarijn & korianderzaad siroop

Zure tante
limocello, cava, LEF's verveine & citroen siroop

Lavendel mimosa
Cava, sinaasappelsap, LEF's lavendel & limoen siroop

Tante Lien likeur €3,00
De (bijna) wereldberoemde seizoensgebonden shot die je iedere keer weer krijgt wanneer je er precies super zin in hebt. Altijd een verrassing. Je verdient hem.

* Alcoholvrije variant mogelijk

De huisstijl van Tante Lien is gemaakt door fantastisch geweldige kunstenaar Marjan de Ridder. Je mag haar altijd een applaus geven wanneer je haar ziet.



XOXO
TANTE LIEN

Nog niet genoeg van ons?

Iets kopen? -> www.letsexplorefood.shop

Alleen kijken? -> www.letsexplorefood.nl

(bij)Baan, goed idee of iets anders belangrijks?

Roep Eylien, de oprichter van LEF.

Bel: +316 45 73 54 63

Mail: info@letsexplorefood.nl