

menu



OPENING TIMES

Monday - Sunday
12.00 PM – 10.00 PM

Tuesday
CLOSED

Friday, Saturday
12.00 PM – 12.00 AM

Torstr. 132 · 10119 Berlin · 030/37479958

www.leleberlin.de

STARTERS

- 4. Salmon Tortillas (3 Stk.)** B,F,I 8,50
 Mais-Tortilla, Lachs, Avocado, Koriander, Tobiko, hausgemachte Sauce
corn tortilla, salmon, avocado, coriander, tobiko, homemade sauce
- 5. Tuna Tortillas (3 Stk.)** B,F,I 8,90
 Mais-Tortilla, Thunfisch, Avocado, Koriander, Tobiko, hausgemachte Sauce
corn tortilla, tuna, avocado, coriander, tobiko, homemade sauce
- 6. Summer Rolls (2 Stk.)** C,F,H,M
 Reismnudeln, Salat, Paprika, Gurke, Erdnussdip *rice noodles, salad, peanut dip*
 a) Garnelen *prawns* 6,50
 b) Tofu  6,20
- 7. Homemade Crispy Spring Rolls (2 Stk.)** A,F,M,N 6,50
 hausgemachte crispy Frühlingsrollen, Chili-Limetten-Vinaigrette
homemade crispy spring rolls, chili lime vinaigrette
 a) Huhn *chicken*
 b) Gemüse & Tofu *vegetables & tofu* 
- 8. Gyoza (4 Stk.)** F,I,M,N 6,00
 frittierte japanische Teigtaschen, hausgemachte Sauce
fried japanese dumplings, homemade sauce
 a) Huhn *chicken*
 b) Spinat *spinach* 
- 9. Bao Bites** F,I,M,N 8,50
 gedämpfte Bao-Burger mit eingelegtem Gemüse, Gurke, Koriander, hausgemachten Soße
2 steamed Bao burgers with pickled vegetables, cucumber, coriander, homemade sauce
 a) mariniertes Rindfleisch *marinated beef*
 b) vegane Zitronen-Garnele *vegan lemon shrimp* 
- 10. Yasai Tempura**  E,F,I,M 7,90
 Gemüse tempura, Zitrone, scharfe Mayonnaise *vegetable tempura, lemon, spicy mayonnaise*
- 11. Edamame**  M 6,00
 gedämpfte Sojabohnen mit Chilli Meersalz *steamed soybeans with chili sea salt*
- 12. Wakame**  F 6,00
 Algensalat, Sesam *seaweed salad, sesame*

MAIN DISHES



NUDELGERICHTE noodle dishes

Unsere Nudelgerichte werden mit einer Chili-Limetten-Vinaigrette, gerösteten Zwiebeln und Erdnüssen ^(H) serviert. Our rice noodle dishes are served with a chili lime vinaigrette, roasted onions and peanuts ^(H)

- 14. Udon Rau Xao**  ^{E,F,I,M,N} 12,90
Udonnudeln, frisches angebratenes Gemüse in dunkler Soße, Salat
udon noodles, fresh vegetables in dark sauce, salad
+ Bio-Tofu 2,00
+ Rindfleisch **beef** 3,00
- 15. Bun Nam Bo** ^{B,F,M,N} 12,90
Reisnudeln, Gurke, Salat, Koriander rice noodles, cucumber, salad, coriander
a) mariniertes Rindfleisch **marinated beef** 12,90
b) Bio Tofu **bio tofu**  12,50
- 16. Bun Nem** ^{A,F,M,N} 13,50
Reisnudeln, hausgemachte crispy Frühlingsrollen, Gurke, Salat, Koriander
rice noodles, homemade crispy spring rolls, cucumber salad, coriander
a) Huhn **chicken**
b) Gemüse & Bio-Tofu **vegetables & bio tofu** 

SUPPEN soups

- 20. Pho** ⁿ 12,90
Reisbandnudeln, traditionelle Brühe, frische Kräuter, Zwiebeln
rice noodles, traditional broth, fresh herbs, onions
a) Pho Bo **beef**
b) Pho Ga **chicken**
- 21. Pho Chua Chay**  ^m 12,90
Reisbandnudeln, pikante vegetarische Brühe, frische Kräuter, Gemüse, Bio-Tofu
rice noodles, piquant vegetarian broth, fresh herbs, vegetables, bio tofu

MAIN DISHES



REISGERICHTE rice dishes

Unsere Reisgerichte werden mit Salat, gerösteten Zwiebeln und Erdnüssen ^(H) serviert

Our rice dishes are served with salad, roasted onions and peanuts ^(H)

25. Mango Curry ^{E,F,M,N}

frisches Gemüse in Kokosmilch serviert mit Reis

fresh vegetables in coconut milk served with rice

a) Bio-Tofu ^{bio tofu} 

12,50

b) Huhn ^{chicken}

13,90

c) Barbarie Entenbrust (medium) ^{duck breast (medium)}

18,90

26. Red Curry ^{E,F,M,N}

frisches Gemüse in Kokosmilch serviert mit Reis

fresh vegetables in coconut milk served with rice

a) Bio-Tofu ^{bio tofu} 

12,50

b) Huhn ^{chicken}

13,90

c) Barbarie Entenbrust (medium) ^{duck breast (medium)}

18,90

27. Rice Rau Xao ^{E,F,M,N}

frisches angebratenes Gemüse in dunkler Soße serviert mit Reis

fresh vegetables in dark sauce served with rice

12,50

28. Peanut Forever ^{E,F,H,I,M,N}

frisches Gemüse in einer cremigen Erdnusssoße serviert mit Reis & knusprig paniertem:

fresh vegetables in a creamy peanut sauce served with rice & crispy:

14,90

a) Bio-Tofu 

b) Hähnchenfilet ^{chicken fillet}

SUSHI



MAKI (6 Stk./ 6 pieces)

30. Kappa 🌱_F 3,50
Gurke, Sesam cucumber, sesame

31. Avocado 🌱_F 4,20
avocado

32. Asparagus Tempura 🌱_I 4,50
Spargel Tempura

33. Mango 🌱_F 4,20
mango, sesame

34. Sake _B 4,70
Lachs salmon

35. Sake Avocado _B 5,20
Lachs, Avocado salmon, avocado

36. Tekka _B 5,50
Thunfisch tuna

37. Spicy Tekka 🌶️_B 5,70
Spicy Thunfisch spicy tuna

NIGIRI (2 Stk./ 2 pieces)

38. Avocado 🌱_F 4,20
avocado

39. Sake _B 4,90
Lachs salmon

40. Maguro _B 5,70
Thunfisch tuna

41. Salmon Avocado on Fire _{B,F} 5,90
flambierter Lachs, Avocado
salmon flambé, avocado

SASHIMI (8 Stk./ 8 pieces)

45. Lachs _B 17,90
salmon

46. Thunfisch _B 19,90
tuna

SUSHI



IN & OUT ROLLS (8 Stk. / 8 pieces)

- 48. Green Roll**  F,I 8,90
Gurke, Avocado, grüner Spargel Tempura, Sesam
cucumber, avocado, asparagus tempura, sesame seeds
- 49. Buddha Roll**  F 8,90
Gurke, Avocado, Paprika, Sesam
cucumber, avocado, bell pepper, sesame seeds
- 50. Mango Onion Roll** D,F 9,50
Avocado, Mango, Gurke, Frischkäse, Sesam, Röstzwiebeln
avocado, mango, cucumber, cream cheese, sesame, fried onions
- 51. Alaska Roll** B,F 9,90
Lachs, Avocado, Fischrogen, Sesam
salmon, avocado, fish roe, sesame seeds
- 52. Sake Rucola Roll** B,D,F 9,90
Lachs, Rucola, Frischkäse, Fischrogen, Sesam
salmon, arugula, cream cheese, fish roe, sesame seeds
- 53. Hot as Tuna** B,F 10,50
Thunfisch, Lauch, Gurke, Chilli Mayo, Fischrogen, Sesam
tuna, leek, cucumber, chili mayo, fish roe, sesame seeds
- 54. Lord Ebi Roll** B,C,D,F 10,90
Tempura Garnele, Avocado, Frischkäse, Fischrogen, Sesam, Wasabi-Mayo
ebi tempura, avocado, cream cheese, fish roe, sesame seeds

SUSHI



CRUNCHY ROLLS (8 Stk. / 8 pieces)

Unsere frittierten Crunchy Rolls werden mit hausgemachter Sauce und Guacamole serviert.
Our fried crunchy rolls will be served with homemade sauce and guacamole.

- | | |
|---|-------|
| 57. Green Crunch Roll  F,I | 12,50 |
| Avocado, Gurke
avocado, cucumber | |
| 58. Veggie Crunch Roll  F,I | 13,50 |
| Avocado, Gurke, Paprika, Rote Beete
avocado, cucumber, bell pepper, red beet | |
| 59. Salmon Crunch Roll B,D,F,I | 13,90 |
| Lachs, Avocado, Frischkäse
salmon, avocado, cream cheese | |
| 60. Ebi Crunch Roll C,D,F,I | 14,50 |
| panierte Garnele, Avocado, Frischkäse, Wasabi-Mayo
ebi tempura, avocado, cream cheese, wasabi mayo | |
| 61. Tuna Crunch Roll B,D,F,I | 14,50 |
| Thunfisch, Avocado, Frischkäse
tuna, avocado, cream cheese | |

SUSHI



FUSION ROLLS (8 STK. / 8 pieces)

- 65. Sweet Potato Roll**  F,I 11,90
Süßkartoffel, Koriander, grüner Spargel Tempura, umhüllt mit Avocado
sweet potato, cilantro, green asparagus tempura, avocado outside
- 66. Little Garden Roll**  F,I 11,90
Gurke, Avocado, grüner Spargel Tempura, umhüllt mit Avocado
cucumber, avocado, green asparagus tempura, avocado outside
- 67. King Salmon Roll** B,D,F 13,50
Lachs, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit flambiertem Lachs
salmon, avocado, cream cheese, flamed salmon outside
- 68. Nacho Roll** B,D,F 12,50
Lachs, Koriander, Avocado, Frischkäse, Guacamole, Nachos
salmon, cilantro, avocado, guacamole, cream cheese, nachos
- 69. Rainbow Roll** B,I,F 13,50
Gurke, Avocado, grüner Spargel Tempura, umhüllt mit Lachs und Thunfisch
cucumber, avocado, asparagus tempura, salmon and tuna outside
- 70. Grand Line Roll - Signature** B,C,D,F,I 14,90
Tempura Garnele, Mango, Avocado, Frischkäse, Sesam, Lachs flambiert, Wasabi-Mayo
ebi tempura, mango, avocado, sesame outside, cream cheese, salmon flambé, wasabi mayo

SUSHI



MENÜS

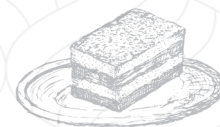
- 75. Vegan Mix**  ^F 14,90
6 Avocado Maki, 6 Kappa Maki, 8 Buddha Roll (20 pieces)
- 76. Green Lantern (2 persons)**  ^{F,I} 31,90
6 Kappa Maki, 6 Avocado Maki, 6 Mango Maki, 8 Green Roll,
8 Veggie Crunchy Roll (34 pieces)
- 77. Mixed Makis Arts** ^F 13,50
6 Sake Maki, 6 Avocado Maki, 6 Tekka Maki (18 pieces)
- 78. Salmon Crush** ^{B,F} 19,90
6 Sake Maki, 3 Sake Nigiri, 8 Salmon Rucola Roll (17 pieces)
- 79. Kim Phat** ^{B,F} 25,50
6 Sake Maki, 4 Sake Nigiri, 4 Alaska Roll, 4 Sashimi (18 pieces)
- 80. El Mucho (2 persons)** ^{B,F,I} 37,90
6 Avocado Maki, 6 Sake Maki, 8 Nacho Roll, 8 Crunchy Roll
2 Salmon Tortillas (30 pieces)
- 81. Kool & the Gang (3-4 persons)** ^{B,C,F,I} 85,00
6 Kappa Maki, 6 Sake Maki, 6 Tekka Maki, 3 Sake Nigiri, 3 Maguro Nigiri, 3 Sashimi,
8 Crunchy Roll, 8 Alaska Roll, 8 Rainbow Roll, 8 Grand Line Roll (59 pieces)

HAPPY END

Matchamisu 7,50 ^{D, 9}

hausgemachtes Matcha-Tiramisu

homemade matcha tiramisu



Crème Brûlée(l)ê 6,90 ^D

Feine Vanillecreme mit einer karamellisierten Schicht

fine vanilla cream with a caramelized layer

DRINKS

WATER & SOFTDRINKS

Vöslauer Mineralwasser still/sprudel	0,25l	2,50
Vöslauer Mineralwasser still/sprudel	0,75l	6,00
fritz-kola® - Cola 1,9 / Cola Zero 1,9,11	0,2l	3,0
fritz-llmo® - Orange 1,3 / Zitrone 3 / Spezi 1,9		
fritz-spritz® - Rhabarber / Apfel		

HOMEMADE DRINKS

Homemade Eistee 9,11	5,50
mit Holundersirup und Litschi	
homemade ice tea with elderflower syrup and litschi	
Aloe Vera 11	5,90
Aloe Vera, Chiasamen, Limette	
aloe vera, chia seeds, lime	
Madame Litschi 11	5,90
Litschi, Zitronenlimonade	
litschi, lemon limonade	
Sweet Dream 1,11	5,90
Mango, Maracuja, Vanille, Limette, Soda	
mango, maracuja, vanilla, lime, soda	
Ginger lèlè 11	5,90
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Gurke, Soda	
lime, cane sugar, ginger ale, cucumber, soda	



DRINKS

BEER

Heineken	0,33l	3,80
Heineken alkoholfrei	0,33l	3,80
Tiger Beer	0,33l	3,80
Erdinger Hefeweizen	0,5l	4,50
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,50

WHITE WINE

Grauburgunder Windesheim ^g	0,2l	7,20
2019, trocken (dry), Weingut Sinß	0,75l	26,00
Riesling Windesheim ^g	0,2l	7,20
2022, trocken (dry) , Weingut Sinß	0,75l	26,00
Gewürztraminer Spätlese ^g	0,2l	7,20
2019, fruchtsüß lieblich (sweet), Zimmer Mengel	0,75l	26,00

RED WINE

Garnacha Cariñena ^g	0,2l	7,50
2022, trocken (dry), La Sastreria	0,75l	27,00

ROSÉ

Le Rosé Gaul ^g	0,2l	7,20
2020, trocken, Weingut Matthias Gaul	0,75l	26,00



DRINKS

APERITIFS & MORE

Gin Tonic ^{10,11}

Roku Gin, Yuzu Tonic

roku gin, yuzu tonic water

8,50

Lêlê Mule - Signature ^{10,11}

Sake, Ginger Beer, Limette, Gurke, frische Minze, Soda

sake, ginger beer, lime, cucumber, fresh mint, soda

7,50

Aperol Spritz ^{10,11}

Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Soda

aperol, prosecco, orange slice, soda

7,20

Hugo ^{10,11}

Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, frische Minze

prosecco, elderflower syrup, lime, fresh mint

7,20

Lillet Wild Berry ^{10,11}

Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beerenmix

lillet blanc, schweppes russian wild berry, berry mix

7,20

AFTER DINNER DRINKS

Espresso Martini Hanoi — Signature ^{9,10,11}

vietnamesischer Espresso, Vodka, Kahlúa Kaffeelikör, Zuckersirup

vietnamese espresso, vodka, kahlúa coffee liquor, sugar syrup

9,90

Sake 0,2l ^{10,11}

warmer japanischer Reiswein

warm japanese rice wine served hot

7,00



DRINKS

COFFEE

LêLê Coffee D,9

4,50

vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch
vietnamese coffee with sugared condensed milk

LêLê Coffee on Ice D,9

4,50

vietnamesischer Eiskaffee mit gezuckerter Kondensmilch
vietnamese iced coffee with sugared condensed milk

alternativ vegane Kokos-Kondensmilch *alternatively vegan condensed coconut milk*

TEA

4,50

Time To Shine

fruchtiger Orangen Bio-Tee, getrocknete Mango, frische Orange, Honig
fruity orange organic tea, dried mango, fresh orange, honey

Prime Lime

erfrischender Ingwer-Limetten Bio-Tee, frischer Ingwer, Minze, Honig
refreshing ginger-lime organic tea, fresh ginger, mint, honey

Red Rocket

fruchtiger Früchte Bio-Tee, Gojibeeren, Zitrone, Honig
fruity red fruit organic tea, hibiscus flowers, goji berries, lemon, honey

Winter Wonderland

aromatischer Wildapfel-Zimt Bio-Tee, frischer Apfel, Orange, Honig
aromatic wild apple cinnamon organic tea, fresh apple, orange, honey



Allergene & Zusatzstoffe

Allergens & additives

a) Eier b) Fisch c) Krebstiere d) Milch e) Sellerie f) Sesamsamen
g) Schwefeldioxid und Sulfite h) Erdnüsse i) Getreide (glutenhaltig) j) Lupine k) Schalenfrüchte l) Senf
m) Sojabohnen n) Weichtiere

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel,
4 mit Geschmacksverstärkern, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9
koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmitteln, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13
gewachst, 14 mit Nitritpökelsalz, 15 Taurin, 16 Tartrazin

a) Eggs b) Fish c) Crustaceans d) Milk e) Celery f) Sesamee seeds
g) sulfur dioxide and sulphites h) peanuts i) cereals (containing gluten) j) lupine k) nuts l) mustard
m) soya beans n) molluscs

1 with coloring matter, 2 with preservatives, 3 with antioxidant, 4 with flavor enhancers,
5 sulphurised, 6 blackened, 7 with phosphate, 8 with milk protein, 9 caffeinated, 10 quinine, 11 with
sweeteners, 12 contains a phenylalanine source, 13 waxed, 14 with nitrite curing salt, 15 taurine, 16
tartrazine