

TASTING THE GAIA

spring 2019

LAHMACUN SOMON

Salmon & Sea Urchin

Crispy Style | Lakerda | Tamarillo | Red Beetroot

LANGOUSTINE MAROCAINE

Scampi & Pumpkin

Black Quinoa | Mint | Harira Reduction

REMBRANDT'S STRACCIATELLA...

Halibut & Truffle

Rize Tea Espuma | Manti Dumpling | Duck liver

ORIENT EXPRESS (*)

Hot Duck & Buddha's Hand

Peking Style | Ponzu | Gillardeau

SPRING IN ISTANBUL

Veal Sirloin & Cheek and Eggplant

Ali Nazik Compote | Moussaka New Style | Potatoe a la Robuchon

KAAS AYT-EMS (*)

Vitamineshot | Peperkoek | Turkish delight

MARRAKESH 1001 NIGHTS

Kersen, Framboos, Bergamot & Chocolate

3 courses €45

4 courses €50

5 courses €55

* SUPPLEMENT €10

DE MENUKAART VAN THE GAIA GAAT UIT VAN "DE 5 ELEMENTEN"
HOUT, VUUR, AARDE, METAAL EN WATER.

HET UITGANGSPUNT IS GEZOND ETEN
CHEF AYT GEEFT AAN DE HAND VAN SMAAK, GEUR EN KLEUR
HIER ZIJN INVULLING AAN