

TASTING THE GAIA

spring 2019

YIN YANG

Tuna & Mackerel
Flavors of Coconut | Sepia

TIGER SHRIMP MAROCAINE

Scampi & Pumpkin
Black Quinoa | Mint | Harira Tomato Reduction

CONTEMPORARY TZATZIKI

Hamachi & Herring Caviar
Cucumber Seed | Cibrika Thymian | Smoked Almond

ORIENT EXPRESS

Hot Duck & Buddha's Hand
Peking Style | Ponzu
side dish: Gillardeau & Caipirinha Granité (*)

VEAL SALTIMBOCCA A LA "GAIA"

Beef Pastirma, Scamorza, Moussaka & Mulberry

KAAS AYT-EMS

Vitamineshot | Peperkoek | Turkish delight (*)

MANGO GOLD

Tabil Spice | Macaron | Chilli Parfait

3 courses €48,50

4 courses €52,50

5 courses €55,00

* 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