

# TASTING THE GAIA

May 2019

## BULGUR NIGIRI

Buttermilk Espuma | Green Asparagus | Kumato Tomato  
& Tamarillo Gazpachio

## GOLD AAA

Asparagus | Avocado Espuma | Almond | Kohlrabi Cress  
& Black Quinoa Risotto

## SEABASS BAKLAVA

la Ratte Potato | Red Moon Apple | Bimi  
Black Garlic Beurre Blanc

## 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 (\*)

## GAIA TARTE TATIN

Nashi Pear | Doyenne Gel | Robiola Tre Latti

3 courses €49,50

4 courses €54,50

5 courses €59,50

6 courses €64,50

(\* 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