



BLANC

BY AYTEMS

Welkom bij **BLANC** by Aytens.

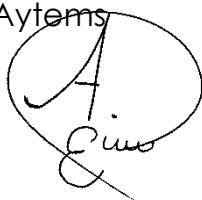
Waar we u de Ottomaanse kookkunsten, gastvrijheid en service bieden met enerverende Franse methode.

Inspiratie uit het Oosten, gepresenteerd in het Westen.

Chef Aytens creëert ultieme smaakbelevingen met passie en creativiteit. Het eigenzinnige samenspel van de ingrediënten uit de streek met de bereidingswijze uit zijn roots, geeft de gerechten een ware beleving.

“Laat de culinaire zorgen de onze zijn”.

Aytens



- Vanaf 5 personen serveren wij uitsluitend een **BLANC**-menu.
- Wij bieden geen veganistische keuken aan.



À LA CARTE

VOORGERECHTEN

HAMACHI €27
Piyaz, Blanke Şalgam & Tonijn- Lokma kussen

HARMONY ROYALE €30
Wilde tijger garnaal, Langoustine & Manti

HOOFDGERECHTEN

CICHOREI €26
Witloof, Rogvleugel & Zwarte truffel

ANATOLIAN €39
Runder Tandir, Çiğ köfte & Lindebloesem

OTTOMAN MESAGGE BIRD €41
Anjou duif, Pompoen & Turkse koffie

DESSERTS

KADAYIF €15
Moderne Künefe, Droge mozzarella & Antep pistache

'SINT-TRUIDEN PEER' TARTE TATIN €15
Truiense peer, Rode wijn karamel, Perengel & Amandel

AYA SOFYA €16
Pure Chocolate, Blauwe druif & Pepecura Rize

Graag houden wij rekening met uw wensen.
Het à la carte menu is uitsluitend per tafel te bestellen.



Carte Blanc 'LUNCH'

CHEFS TRAKTATIE

T O S T I

Paling, Chermoula & Blauwe bes

T U L U M B A

Ottoman churros, Grijs garnalen & Bataat

B A H A R A T

Paşa krema, Wortel & Bloemen tuin

BROOD 'Limburgse waterkers' Labneh

LAVAŞ 'ballonbrood'

LIMBURGSE 'bruin krombrood'

LUNCH

HAMACHI

Piyaz, Blanke Şalgam & Tonijn- Lokma kussen

HARMONY ROYALE

Wilde tijger garnaal, Langoustine & Manti

OTTOMAN MESAGGE BIRD **BB**

Anjou duif, Pompoen & Turkse koffie

ANATOLIAN

Runder Tandir, Çiğ köfte & Lindebloesem

'BELGISCHE KAAS selectie | supplement €8'

KADAYIF **B**

Moderne Künefe, Droge mozzarella & Antep pistache

AYA SOFYA

Pure Chocolate, Blauwe druif & Pepecura Rize

4 gangen | €60

B 5 gangen | €70

BB 6 gangen | €80

Graag houden wij rekening met uw wensen.

Het CARTE BLANC menu is uitsluitend per tafel te bestellen.



Carte Blanc 'DINER'

CHEFS TRAKTATIE

S I M I T

Sesam, Pink lady appel & Eendenlever

T O S T I

Paling, Chermoula & Blauwe bes

T U L U M B A

Ottoman churros, Grijsze garnalen & Bataat

B A H A R A T

Paşa krema, Wortel & Bloemen tuin

O L I J F 0 0 7 'Shaken not stirred'

Coquille, Algen & Groene martini

K H A G – A V A R 'B L A N C'

Imperial Heritage kaviaar & Bloemkool

BROOD 'Limburgse waterkers' Labneh

LAVAŞ 'ballonbrood'

KARACABEY 'rode ui pogača'

LIMBURGSE 'bruin krombrood'

DINER

HAMACHI

Piyaz, Blanke Şalgam & Tonijn- Lokma kussen

HARMONY ROYALE

Wilde tijger garnaal, Langoustine & Manti

CICHOREI

B

Witloof, Rogvleugel & Zwarte truffel

OTTOMAN MESAGGE BIRD

BB

Anjou duif, Pompoen & Turkse koffie

ANATOLIAN

Runder Tandir, Çiğ köfte & Lindebloesem

'BELGISCHE KAAS selectie | supplement €8'

KADAYIF

Moderne Künefe, Droge mozzarella & Antep pistache

AYA SOFYA

Pure Chocolate, Blauwe druif & Pepecura Rize

5 gangen | €80

B 6 gangen | €90

BB 7 gangen | €100

Graag houden wij rekening met uw wensen.

Het CARTE BLANC menu is uitsluitend per tafel te bestellen.