

Welkom bij BLANC by Aytems,

waar Les Disciples d'Auguste  
Escoffier lid Ayt Ems zijn  
Ottomaanse roots naar een hoger  
niveau tilt.



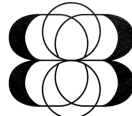
Inspiratie uit het Oosten,  
gepresenteerd in het Westen.



Het eigenzinnige samenspel van  
de ingrediënten uit de streek met  
de bereidingswijze uit zijn roots en  
de verfijning van de klassieke  
Franse keuken.



“Laat de culinaire zorgen de onze  
zijn.” - Ayt Ems



## Chefs keuken traktatie

Paling tosti - Noordzee garnaal

## Çay Simit

Hethiet thee, Konya bonbon, Zalm

## Lavaş

Karacabey ui, Saffraan citroen, Za'atar, Naturel

## Coquille

Waldorf, Kaviaar, Tahin, Walnoot

## \*King Krab

Mosterd, Botarga, Salade

## \*White Tiger

Aubergine, Kadayif, Sumak

## Manti

Kalf, Truffel, Parmezaan

## Rund

Turkse koffie, Fikir bulgur

## \*Katmer

Gaziantep pistache, Ganzenlever, Kardemom jus

## Pain Perdu

Calamansi, Yoghurt, Blauwe bes

7 creaties €95

\*10 creaties €135

Alle prijzen zijn incl. B.T.W.

## A LA CARTE

### Voorgerechten

#### Waldorf & Coquille

Kaviaar, Knol, Tahin

€38

#### King Krab & Mosterd

Salade, Botarga, Kreeft emulsie

€45

### Hoofdgerechten

#### Witte tijger garnaal & Aubergine

Kadayif, Garnaal worst, Sumak

€48

#### Runderwang & Tomaat

Truffel, Firik Bulgur, Turkse koffie

€43

### Nagerechten

#### Kaas

5 verschillende soorten kaas

€20

#### Katmer

Gaziantep pistache, Ganzenlever, Kardemom

jus

€20

#### Pain Perdu

Calamansi, Yoghurt, Blauwe bes

€20