



A LA CARTE

Chefs keuken traktatie

Paling - 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

Truffel & Parmezaan

Rund

Turkse koffie, Bulgur,

*Katmer

Gaziantep pistache, Ganzenlever, Kardemom jus

Pain Perdu

Calamansi, Yoghurt, Blauwe bes

10 creaties €135

*5 glazen wijn €45

Voorgerechten Waldorf & Coquille

Kaviaar, Knol, Tahin

€38

King Krab & Mosterd

Salade, Botarga, Kreeft emulsie

€45

Hoofdgerechten Witte tijger garnaal & Aubergine

Kadayif, Sucuk, Sumak

€48

Runderwang & Tomaat

Truffel, 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

Alle prijzen zijn incl. B.T.W.

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