

Geachte gast

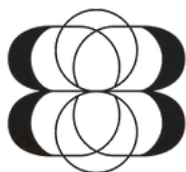
Welkom in onze culinaire wereld.
Waar traditie en innovatie op mediterrane wijze samensmelt.

Zodra u binnentreedt, ervaart u de mediterrane gastvrijheid en onze vreugde dat wij u mogen ontvangen als gast.

Trouw aan de klassieke Franse keuken vol met Anatolische en Mesopotamische invloeden en innovatieve technieken.

Ook zult u onze eigen mix van smaakmakende specerijen en kruiden ervaren. Onze gerechten zijn geïnspireerd door het seizoen en met lef geselecteerd door onze Chef Ayt Ems.

Laat de culinaire zorgen de onze zijn!



KAVIAAR

OSCIETRA ROYAL

De donkere tingrijze rozen van de “Oscietra Royal” kenmerken zich door een complexe en rijke smaak. De grote korrels met een subtiele smaak van zee-egel en noten rollen soepel over de tong. De Oscietra wordt beschouwd als een van de meest opvallende kaviaar.

Het is enkel mogelijk om een blik van 30 gram te bestellen.

Oscietra Royal ‘BLEU’ € 135 per 30 gram
Geserveerd met gekruide krakelingen, ei, peultjes en creme fraiche.

LENTE MENU

AMUSES

--

TOMAAAT

Pul Biber | Antiboise | Borage

(Pişi pastei met hummus)

LANGOUST

Radijs | Gyros specerijen | Bisque

(Traditionele Lavaş)

WITTE ASPERGES

Schelvis | Kaviaar | Zwarte limoen

(Mini brioche van pijnboompitten)

ZEEBAARS

Aubergine | Look | Groene Tabil

ANJOU DUIF

(OTTOMAN MESSAGE BIRD)

Menengiç | Bataat | Rode biet

of

WAGYU A5

(SUPPLEMENT €40)

Aardappel | Kool | Kaviaar

KUNEFE WAFEL

(SUPPLEMENT €15)

Kaasgerecht | Pistache | Kardemom

3XR

Rabarber | Ruby chocolade | Rucola

6-gangen 105

4-gangen 68* *Alleen beschikbaar tijdens de lunchuren.*