

AUSTERN

Fine de Claire
pro Stück 4,5

Einen Belag auswählen

- Klassisch
- Mignonette
- Chili-Passionsfrucht
- Wassermelone-Mezzca
- mojito

Austernverkostung 17

vier Austern mit unseren Signature Toppings

WURSTWAREN

Pata Negra 13,5
iberico cebo

Bresaola 12,5

luftgetrocknetes Rindfleisch

Charcuterie 11,5

Fenchelsalami, Coppa di Parma und Serrano

Lachsplatte 15

drei Sorten Lachs aus eigener Herstellung, geräuchert mit Kaffee, Rote Bete-Horseradish und Orangen-Kardamom

Käseplatte 14

vier verschiedene Käsesorten

▼ *Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Wünschen Sie weitere Informationen? Fragen Sie den Kellner!*

BREAD + DIPS

Bread 6
Knoblauchöl und Za'atar

Wählen Sie Ihren Dip:

- labneh mit würzigem Öl und Za'atar +4
- Spinat-Feta-Creme mit geräuchertem Feta und Pinienkernen +4,5
- Tahini Kurkuma-Ingwer mit würzigen roten Bohnen und Koriander +4,5
- Rüben-Horseradish mit Kreuzkümmel und geräuchertem Paprikapulver +4,5.

AUF DER SEITE

Oliven aus Gordal 5
grüne andalusische Oliven

Padron-Paprika 6,5
Maldon-Salz

Patatas Bravas 6,5
würzige Tomatensauce und Aioli
• Chorizo aus dem Ofen +3,5

Knackiger Blumenkohl 8,5
Haselnuss-Joghurt, marinierte Schalotten und geräucherte Mandeln

Gebratener Stint 7
ravigotte und zitrone

Gebratene Artischocken 13
Creme aus Mozzarella, Sardellen und Sauerampfer

Salat aus Granatapfel und Karotten 12
Ingwer- und Karottencreme, Granatapfel- und Minzöl

FLEISCH

Lamm 18
Paprika-Kümmel-Creme, Granatapfel und Feta-Minze

Hähnchenschenkel 15
kleine Perlen, schwarze Olivensauce und Mango-Vinaigrette

Rib-Eye 19
Kürbis-Chutney, Kalbsjus und Senf

Iberisches Schwein 17
Rhabarber, Fenchel und Kaffee

FISCHE

Carpaccio von Thunfisch 16
Zitrussalsa, Mandarinen-Cognac-Vinaigrette und Weizenkeime

Kabeljau-Ceviche 15
fermentierte Mango, Püree aus verbrannten Zwiebeln und Korianderöl

Jakobsmuschel 18
marinierte Zucchini, Cashewnüsse und geräucherte Aalcreme

Wolfsbarsch 18,5
Püree aus geräuchertem Blumenkohl, Pilzen und Haselnüssen

ENTSCHEIDEN SIE SICH FÜR DAS ULTIMATIVE AYLA-ERLEBNIS UND LASSEN SIE UNS FÜR SIE AUSWÄHLEN 59,5 P.P. ♥

VEGETARISCH

Burrata 14,5
Tomatensalat, Basilikum-Vinaigrette und Aceto Balsamico

Gegrillter Knollensellerie 15
kleine Edelsteine, Vinaigrette mit Frühlingszwiebeln und Ingwerpaste

Lauch 14
Buttermilch und Petersilie, geräuchertes Strohei und Trüffelöl

Gefüllte Auberginen 13
Tomatensalsa, Lauchöl und Pilzbechamel

DESSERTS

Cheesecake brûlé 9
Butterkaramell, Datteln und Pistazien

Crema Catalana 8
Segmente von Zitrusfrüchten und Passionsfrüchten

Cherry Panna Cotta 9
pedro ximénez, kirschkompott und dunkle schokolade

Litschi und weiße Schokolade 9,5
Eis aus weißer Schokolade, Litschi-Mousse und Mandelstreuseless

AYLA'S SPARKING COCKTAILS

Ayla's Schorlen sind erfrischende, mediterran inspirierte Getränke, die mit Schaumwein verfeinert werden. Sie haben alle einen niedrigen

Alkoholgehalt und enthalten so viel Alkohol wie Bier oder Wein (7% - 11%). Die Schorlen sind perfekt für Mittagessen / Brunch und vor dem Abendessen / Aperitif-Getränke.

Mediterranean Pearl 13,5

prickelnd | fruchtig | frischbombay Gin, Sherry, acqua bianca, Feige, Lavendel, Pistazie und Prosecco

Spiced 75 13

prickelnd | frisch | würzigbobby's gin, extra trockener Wermut, Kreuzkümmel, Kokosöl und Prosecco

Ayla's Boozy Sorbet 13

Blasen | rote Früchte | Epicébacardi añejo cuatro, Merlette-Kirsche, Rotwein, Blutorange und rote Trauben
• Shot Prosecco 3,5

SIGNATURE COCKTAILS

Das Cocktailprogramm des Ayla zielt darauf ab, Cocktails näher an das gastronomische Erlebnis heranzuführen. Alle Cocktails sind mediterran inspiriert und verwenden Kräuter, Gewürze, Früchte und Aromen aus dem Mittelmeerraum. Keine Kreation gleicht der anderen. Probieren Sie unsere Welt der gemischten Cocktails.

Butter My Bun 14,5

süß | samtig | malt
42 Wodka, Birne und Cognac-Likör, Brioche, Sauerrahm, Oregano und Cava

Amaro Polo 14,5

warm | zitrus | epiké
bacardi quatro, avallen calvados, amaro montenegro, schwarzer tee, mandarine und bergamotte

S.B.M. 16,5

fruchtig | würzig | savoury
makers mark bourbon, laphroaig, birnenlikör und cognac, ahornsirup und ingwer

Feeling Hot 15

vollwertig | salzig | herbal
koche mezcal elemental, tequila calle 23, paprika, trockener Wermut belsazar, chipotle, origanum und rosmarin

Holy Communion 14,5

süß | nussig | fruchtig
calvados, rubinroter Portwein, Haselnuss und Kakaobutter

preisgekrönter Cocktail '23

Mocktails 9,5

fragen Sie den Kellner nach einer Geschmacksrichtung nach Ihrem Geschmack

Lady Of The Night 14,5

süß | fruchtig | full
vanilla 42 below Wodka, spanischer Pfeffer, samtiges Falemum, Passionsfrucht, weiße Schokolade und Cava

Funky Florence 15

waldfrüchte | kräuter | herbe
bacardi añejo cuatro, rum agricole, holunder, steinpilze und salbei

Light Up My World 15,5

zitrusfrüchte | frisch | obst
bombay gin, grappa, kiwi und eukalyptus

MOCKTAILS

Der köstliche Geschmack eines Cocktails, aber ohne Alkohol. 9,5

Pornstar MartiNo | fruchtig ginamis, Passionsfruchtpüree und weißer Schokoladensirup

Toscane Peach | frisch Seedlip Grove, Martini Vibrante, Feigen-/Lavendelsirup und mediterrane Tonic

Mai No Tai | gewürzt Lyre's Rohrzuckerschnaps, Martini Floreale und Rohrzuckersirup

Ginger Me | gewürzt Lyre's Amaretto, Ahornsirup und Ginger Ale

HOMEMADE LEMONADE

Limonade mit Sirup aus frischem Obst, ausgewogen mit Zitrusfruchtsaft. 4,75

- Mandarine & Bergamotte
- Feige
- Passionsfrucht
- Kiwi

Lenh

SANDWICHES

Kann bis 17:00 Uhr bestellt werden

Burrata 14
Salat, geröstete Aubergine, Tomaten und Aceto-Reduktion

Chicken Thighs 14
Salat, Oliventapenade und Mango-Dressing

Fried Egg 14
Spiegelei, Salat, Manchego und eingelegte Schalotten

Bresaola 15
Kirschtomaten, Basilikumdressing und Pinienkerne

Salmon 15
Hausgemachter Orange-Kardamom-Lachs, Karotten-Creme-Käse und Zitrus-Salsa