

OESTERS

Fine de Claire
per stuk 4,5

Kies een Topping

- klassiek
- mignonette
- chili-passievrucht
- watermeloen-mezcal
- mojito

Oesterproeverij 17
vier oesters met onze kenmerkende toppings

BITES

Pata Negra 13,5
iberico cebo

Bresaola 12,5
lichtgedroogd gerookt rundvlees

Charcuterie 11,5
venkelsalami, coppa di Parma en serrano

Zalimplank 15
drie soorten huisgemaarineerde zalm, koffie gerookt, bietradijs-mierikswortel en sinaasappel-kardemom

Kaasplank 14
vier verschillende soorten kazen

BROOD + DIPS

Brood 6
knoflookolie en za'atar

Kies je Dip:

- labneh
met gekruide olie en za'atar +4
- spinazie-feta crème
met gerookte feta en pijnboompitten +4,5
- kurkuma-gember tahini
met pittige kidneybonen en koriander +4,5
- bieten-mierikswortel
met komijn en gerookt paprikapoeder +4,5

ON THE SIDE

Gordal Olijven 5
Andalusische groene olijven

Padron Peper 6,5
Maldon zout

Patatas Bravas 6,5
pittige tomatensaus en aioli
• gebakken chorizo +3,5

Krokante Bloemkool 8,5
noisette-yoghurt, ingemaakte sjalotten en gerookte amandelen

Gebakken Spiering 7
ravigottesaus en citroen

Gebakken Artisjok 13
mozzarellacrème, ansjovis en zuring

Granaatappel-wortelsalade 12
gember-wortelcrème, granaatappel en muntolie

VLEES

Lamsvlees 18
paprika-komijn, granaatappel en feta-munt crème

Kippendijen 15
little gem, zwarte olijvensaus en mangodressing

Rib-Eye 19
pompoenchutney, jus de veau en mosterd

Iberico Varkensvlees 17
rabarber, venkel en koffie

VIS

Tonijn Carpaccio 16
citrus salsa, mandarijn-cognac dressing en spruitjes

Kabeljauw Ceviche 15
gefermenteerde mango, gebrande uienpuree en korianderolie

Sint-Jakobsschelp 18
ingemaakte courgette, cashewnoten en gerookte palingcrème

Zeebaars 18,5
gerookte bloemkoolpuree, champignons en hazelnoten

**GA VOOR DE ULTIEME
AYLA-ERVARING
EN LAAT ONS VOOR
JOU KIEZEN 59,5 P.P.
(PER PERSOON) ♥**

VEGETARISCH

Burrata 14,5
tomatensalade, basilicumdressing en aceto balsamico

Gegrilde Knolselderij 15
little gem, lente-uitjesdressing en gemberpasta

Prei 14
karnemelk-peterselie, gerookt kwartelei en truffelolie

Gevulde Aubergine 13
tomatensalsa, prei-olie en paddenstoelen-bechamelsaus

DESSERTS

Verbrande Cheesecake 9
butterscotch, dadels en pistache

Crema Catalana 8
citrussegmenten en passievrucht

Kersen Panna Cotta 9
pedro ximénez, kersencompote en pure chocolade

Lychee & Witte Chocolade 9,5
witte chocolade ijs, lycheeschuim en amandelkruim

AYLA'S SPARKLING COCKTAILS

Ayla's spritzers zijn verfrissende, op de Mediterrane keuken geïnspireerde drankjes die worden afgetopt met mousserende wijnen.

Ze hebben allemaal een laag alcoholpercentage (ABV) en bevatten evenveel alcohol als bier of wijn (7% - 11%). De spritzers zijn perfect voor lunch/brunch en pre-dinner/aperitiefdrankjes.

Mediterranean Pearl 13,5
bruisend | fruitig | fris
Bombay gin, sherry, acqua bianca, vijg, lavendel, pistache en prosecco

Spiced 75 13
bruisend | fris | gekruid
Bobby's gin, extra droge vermout, komijn, kokosolie en prosecco

Ayla's boozy sorbet 13
bruisend | rood fruit | gekruid
Bacardi Añejo Cuatro, Merlet Cherry, rode wijn, bloedsinaasappel en rode druiven • shotje prosecco 3,5

SIGNATURE COCKTAILS

Het cocktailprogramma van Ayla richt zich op het dichterbij elkaar brengen van de cocktail- en eetervaring. Alle cocktails zijn geïnspireerd door de Mediterrane keuken en maken gebruik van kruiden, specerijen, fruit en smaken uit de Mediterrane regio. Geen enkele creatie is hetzelfde. Proef van onze vermengde wereld van cocktails.

Butter My Bun 14,5
zoet | fluweel | mout
42 below vodka, peer- en cognac likeur, brioche, zure room, oregano en cava

Amaro Polo 14,5
warm | citrus | gekruid
Bacardi Cuatro, Avallen Calvados, Amaro Montenegro, zwarte thee, mandarijn en bergamot

S.B.M. 16,5
fruitig | gekruid | hartig
Maker's Mark bourbon, Laphroaig, peer- en cognac likeur, ahornsiroop en gember

Feeling Hot 15
vol | hartig | kruidig
Koche Elemental Mezcal, Calle 23 Tequila, paprika, Belsazar dry vermout, chipotle, oregano en rozemarijn

Holy Communion 14,5
zoet | nootachtig | fruitig
calvados, ruby port, hazelnoot en cacaoboter
Prijswinnende cocktail '23

Mocktails 9,5
Vraag de ober voor een smaak naar jouw voorkeur

Lady Of The Night 14,5
zoet | fruitig | vol
vanille 42 below vodka, Spaanse peper, fluweel falemum, passievrucht, witte chocolade en cava

Funky Florence 15
bosvruchten | kruidig | grassig
Bacardi Añejo Cuatro, rhum agricole, vlierbes, eekhoortjesbrood en salie

Light Up My World 15,5
citrus | fris | fruitig
Bombay gin, grappa, kiwi en eucalyptus

MOCKTAILS

De heerlijke smaak van een cocktail, maar zonder de alcohol. 9,5

Pornstar MartiNo | fruitig
ginamis, passievruchtenpuree en witte chocoladesiroop

Toscane Peach | fris
seedlip grove, martini vibrante, vijgen-/lavendelsiroop en mediterrane tonic

Mai No Tai | gekruid
lyre's cane sugar spirit, martini floreale en rietsuikersiroop

Ginger Me | gekruid
lyre's amaretto, ahornsiroop en ginger ale

HOMEMADE LEMONADE

Limonade met siroop van vers fruit, in balans gebracht met citrussap. 4,75

- mandarijn & bergamot
- vijg
- passievrucht in de sloot
- kiwi

SANDWICHES

kan worden besteld tot 17:00 uur

Burrata 14
sla, geroosterde aubergine, tomaten en aceto-reductie

Chicken Thighs 14
sla, olijventapenade en mango-dressing

Fried Egg 14
spiegelei, sla, Manchego en ingelegde sjalotten

Bresaola 15
kerstomaatjes, basilicumdressing en pijnboompitten

Salmon 15
huisgekweekte sinaasappel-kardemom zalm, wortel-roomkaas en citrus-salsa