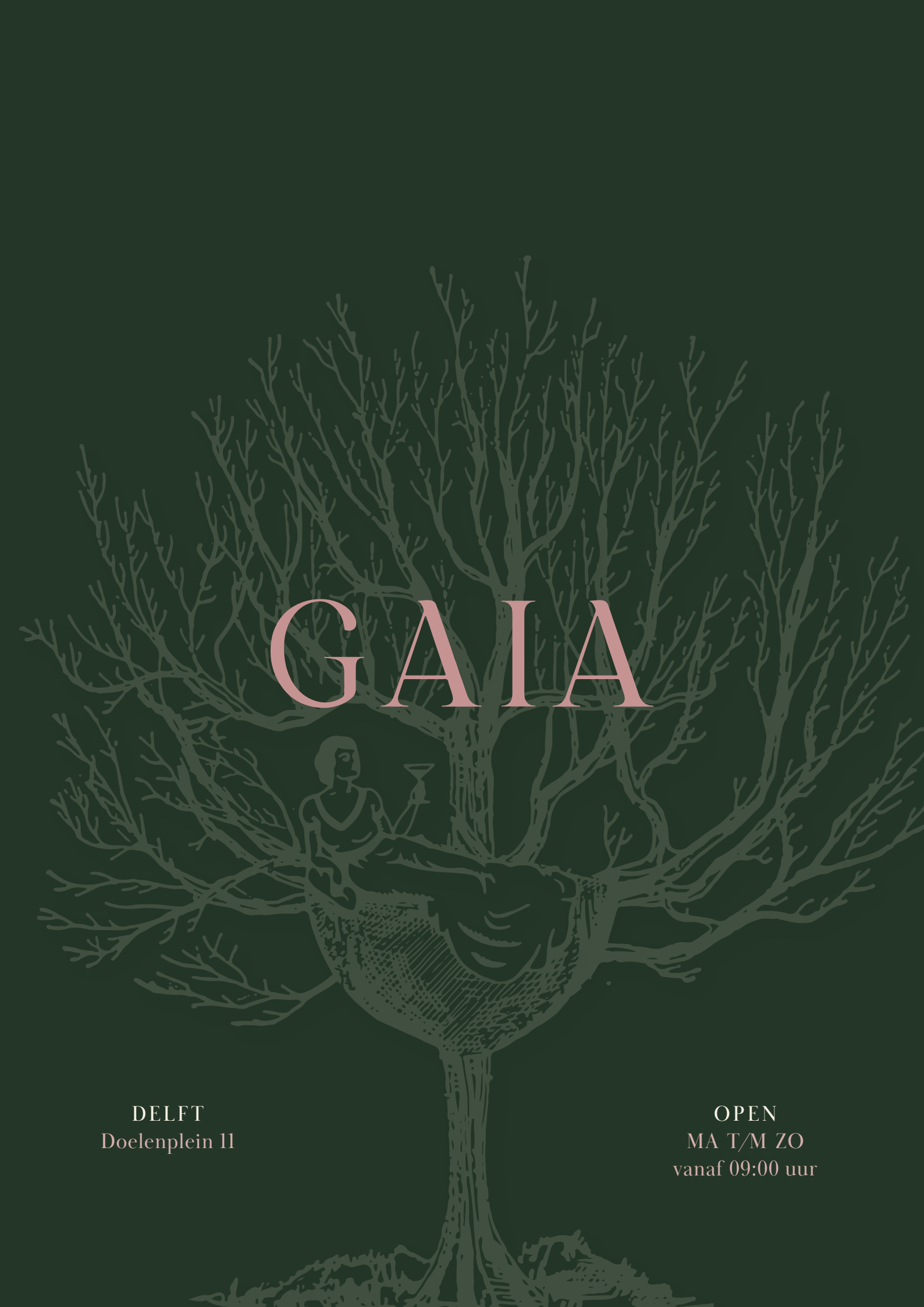




GAIA

DELFT
Doelenplein 11

OPEN
MA T/M ZO
vanaf 09:00 uur

GAIA

breakfast • lunch • dinner

APERITIEF

Huisgebakken Focaccia 7.5

zeezout | rozemarijn

Brioche 6 PER STUK

ricotta | coppa di parma | truffel

Blini 5 PER STUK

forel | bieslook | forelkaviaar | crème fraîche

Oester 4.5 PER STUK

naturel

azijn-sjalot

wisselend garnituur

VOORGERECHTEN

Eend Tataki 15.5

hoisinmayonaise | shiitake
ponzu | gepekeld kumquat

Tartaar van Hert 16.5

brioche | kwartelei
beenmerg | tafelzuren

Zeebaars Crudo 16.5

jalapeño | zoete aardappel | sjalot
sinaasappel | tomasu sojasaus

Coquilles 18.5

pompoencrème | pata negra schuim
parmezaan | basilicum

Stracciatella 15

salie | hazelnoten | aalbes
rozemarijn-peperolie | gegrilde druif

Peer 14

balsamicoparels | kumquatgel | pinot grigio
pecorino romano | amandel | grappa

allergisch of intolerant?

Informeer ons bij het plaatsen van je bestelling.

HOOFDGERECHTEN

Truffelravioli 22.5

eekhoorntjesbrood | enoki
beurre blanc | cèpesfoam
wij werken met ravioli van pastahuis Pacenti

Picanha 27.5

zwarte knoflook | rode wijnjus
aardappel-knoflookespuma | pastinaak

Tonijnsteak 29

miso | bloemkoolcrème
jalapeño | radijs

Hert 32

pastinaakcrème | rode kool
oesterzwam | portjus

Roodbaars 22.5

knolselderijcrème | hazelnoot
kastanje beurre blanc | spruit

Miso Aubergine 19.5

bimi | ponzu | sugarsnaps
bloemkoolcrème | sesam

Wagyuburger 18.5

pretzel bun | cheddar | bacon | ui
tomaat | srirachamayonaise

BIJGERECHTEN

Friet 5

mayonaise

Venkel 6

sinaasappel | witte balsamico

Pompoen 6.5

rozemarijn | ricotta
hazelnoot | chili

