



As seen by
Sama Baydoun

Achrafieh, Lebanon



Drinks Menu

Tabbouleh Spritz

Tomate, Olivenöl , Petersilie, Zitrone, Vodka, Soda

Pepino b Laban

Gurke, Dattel , Feigenblatt Tee, Joghurt, Gin

Musar Jeune Blanc

Chateau Musar, 2022

Bizcocho Limón

Zitrone, Vanille, geräuchertes Olivenöl, Soja, Mezcal, Rum

Café Blanc Sgroppino

Mango-Kokosnuss Sorbet, Orangeblüte, Zitrone, Champagner

Begleitung 79



**La Feria Ganadera,
Dominican Republic**
As seen by Jan Babeto Rodriguez



Food Menu

Wave 1

Azceituna Aceitunas

Manioc de queso, Mini Kibbeh, Saffran yanikeke

Add On: Auster mit Passionsfrucht Granita

Wave 2

Kidney Bean Hummus - Garniert mit saisonalen Bohnen

Fatteh - Kräuterjoghurt, Feigenblatt, Passionfrucht Gel

Mango Tabbouleh

Geschmortes Lamm - Pastel En Hoja

Wave 3

Gebackener Zander- Knoblauch und Limonenschaum

Grillierte Aubergine - Sesam Ajo Blanco, Rainbow Oils

Dessert

Blumenkuchen

Aprikose mit karamelisierter Milch

Menu 155

Auster pro Stück +12