

M A N N A

Global food & fish

Fish, Shellfish & Crustacean

Cold Seafood to share

Seafood tasting S	14 p.p.	4 soorten vis
Seafood tasting M	16 p.p.	4 soorten vis en 1 soort schaaldier
Seafood tasting L	19 p.p.	4 soorten vis en 2 soorten schaal- en/of schelpdieren

Bovenstaande tasting's worden geserveerd vanaf 2 personen

Fruit de mer

Queen	langoustines - garnalen - gamba's - 3 oesters mosselen - kokkels - scheermessen - saus en frieten	55
King	½ kreeft - 1 krabklauw - langoustines - garnalen - gamba's 3 oesters - mosselen - kokkels - scheermessen - saus en frieten	75
Emporer	1 kreeft - 2 krabklauw - langoustines - garnalen - gamba's 6 oesters - mosselen - kokkels - scheermessen - saus en frieten	120

Warm Seafood to share

Seafood plateau L	38 p.p.	4 soorten vis
Seafood plateau XL	48 p.p.	4 soorten vis en 1 soort schaaldier
Seafood plateau XXL	58 p.p.	4 soorten vis en 2 soorten schaal- en/of schelpdieren

Bovenstaande plateau's worden geserveerd vanaf 2 personen en altijd met 3 soorten garnituur

MANNA's - menu

Chef's Choice menu

4-gangen Chef's Choice Menu	54	wijnarrangement	30
5-gangen Chef's Choice Menu	64	wijnarrangement	39
6-gangen Chef's Choice Menu	74	wijnarrangement	47

Dit menu is een samenstelling van vis-, vlees- en/of vegetarische gerechten uit onze menukaart.
Mocht u wijzigingen in dit menu willen aanbrengen dan kan hiervoor een meerprijs worden berekend.

M A N N A

Global food & fish

Cold Starters

Thai Tube salad	paksoy – mango – chili – emping – cashew	13 V
Licht gerookte zwaardvis	avocado crème – kaffir limoen – bergamot – waterkers – groene tomaat – galia meloen vinaigrette	15
Tataki van rund	citrus - soja espuma – gerookte sriracha crème – rettich – gepofte rijst – bieslook	16
Belotta Iberico 80 gr	tomaat – toast – truffelcrème	22
Ossenhaas carpaccio	“the Original” – handgeslagen	18
MANNA's classic Bento	sashimi zalm – tonijn – Thai salad – oester – yakitori tempura garnaal – tataki rund – pho	24

Hot Starters

Bisque d'Homard	schaal- en schelpdieren – rouille - croutons	14
Tomaten bouillon	burrata crème – Hollandse garnaal – basilicum	13
Gebrande asperge bouillon	dashi - gemarineerde zalm – bonito – yuzu	12
Argentijnse garnaal	roulleaux garnalen – paarse wortel - courgette - langoustineschuim – dille	16
Iberico varkensnek	chorizo – anti-boise – romanesco – artisjok – tuinkers – paprika	19
Ganzenlever	abrikoos – brioche – macadamia	23

Maincourses

Pasta linguine	Parmezaan – zwarte peper – truffel – olijfolie	18 V
Dorade	bakkeljauw – zee venkel – ui – marjoraan olie – asperge – Albufera saus	26
Kalfswang	morilles – doperwten – snijboon saus – lupine – hazelnoot crème – rucola krokant	27
Tournedos	mousseline – asperges – paddenstoelen – kalfsjus	38
Tournedos “Rosinni”	ganzenlever – truffel – kalfsjus	46
Catch of the Day	Je vindt onze dagvangst en dagprijzen op het bord achter onze Seafood bar. Neem een kijkje bij onze Seafood bar en vraag ons keukenteam naar de mogelijkheden. Maak je gerechten compleet door een of meerdere garnituren te bestellen bij je viskeuze.	

Side Dishes

friet	5	krieltjes	5
ratatouille	5	salade	5
pasta	5	supplement brood	2.5

M
A
N
N
A

Global food & fish

Desserts

Choux au craqueline	pandan crème suisse - crumble- limoen gel – hazelnoot ganache - zwarte sesam roomijs	12
Framboos	mascarpone panna cotta - verveine framboos sorbet – yoghurt ganache – stikstof framboos	12
Sorbetijs	4 soorten	8
Kazen	4 internationale – druiven – noten	14

Indien er producten zijn die u niet mag, kunt of wilt eten omwille van een allergie, dieet of een andere reden, laat het ons dan direct weten. Ons keukenteam zal zorgdragen voor passende alternatieven met de full-MANNA experience.

Wij promoten ons restaurant graag op social media. Hiervoor maken wij geregeld foto's in ons restaurant tijdens de lunch of het diner. Wij begrijpen het volledig indien u hier om eigen redenen geen onderdeel van wilt zijn. Geef het ons gerust aan en wij waarborgen uw privacy.