

MANNA



MENU

MANNA's daily lunch | 12:00 - 17:00

Expect the unexpected

Welkom bij MANNA!

We nemen u graag even mee in onze wereld. Een kleine enclave van gastvrijheid en beleving in de hectiek van alledag. Buiten zijn de drukte en de verplichtingen, hier de ontspanning en verwachting. Laat u verrassen en geniet van alles wat MANNA te bieden heeft.

MANNA heeft een menukaart met vele mogelijkheden. Van een eenvoudig hoofdgerecht tot een uitgebreid visplateau of een 6-gangen Chef's Choice menu. Laat deze kaart een leidraad zijn naar een sfeervolle, gezellige en vooral lekkere avond.

MANNA's **Seafood Bar & Bassins**

Vis, Kreeft, krab, kokkels, oesters, coquilles: MANNA brengt het beste uit zoet en zout water bij u op tafel. Elke dag vers, altijd verantwoord. Neem een kijkje bij onze Seafood Bar & Bassins en kies waar u zin in heeft. Op het bord achter de Seafood Bar & Bassins en kies waar u zin in heeft. Op het bord achter de Seafood Bar vindt u het overzicht van het aanbod en de prijzen. Overleg over de bereidingswijze of laat dit volledig aan het team over. De chef en zijn team weten hoe uw 'catch of the day' volledig tot zijn recht kan komen.

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

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

2-gangen Chef's Choice Menu	33	Wijnarrangement	17
3-gangen Chef's Choice Menu	44	Wijnarrangement	24
4-gangen Chef's Choice Menu	54	Wijnarrangement	30
5-gangen Chef's Choice Menu	64	Wijnarrangement	39

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.

MANNA's daily lunch | 12:00 - 17:00

Weekly Lunch Special – 2 gangen 27

Ons keuken team wordt permanent gemotiveerd om creatief bezig te zijn en te blijven met het bedenken van de nieuwste culinaire creaties of de klassieke voltreffers. Laat je verrassen.

Soup

Bisque	14
schaal- en schelpdieren – rouille – croutons	
Oosterse kokossoep	13
shitake dumpling – paksoy – kwartel ei	

Salad

Thai tube (V)	13
paksoy – mango – chili – emping – cashew	
Seafood salad	15
mesclun – Parmezaan – tomaat – croutons	
Pata negra	16
panzanella – rucola – tomaat – Taggiasche olijven	

Sandwich

Croque geitenkaas (V)	12
kruidensla – honing – noten	
Seafood club	13
garnalen en/of gerookte zalm – ei – mierikswortelcrème	
Chicken club	13
kip – spek – avocado – tomaat – ei – kerrie	

Eggs

Scrambled egg (V)	15
verse truffel – toast	
Sunny side up	12
3 spiegeleieren – ham – kaas of spek	
Omelet MANNA	13
gerookte zalm – groene kruiden – crème fraîche	
Egg benedict	12
gepocheerd ei – gekookte ham – Hollandaise	

MANNA's daily lunch | 12:00 - 17:00

Global food

MANNA's classic Bento	24
sashimi zalm – tonijn – Thai salad – oester – yakitori – tempura garnaal – Asian steak – pho	
Gamba tartaar	14
tomaat – basilicum – yuzu – limoen – koraal tuille	
Ossenhaas carpaccio	17
"the Original" – handgeslagen	
Ganzenlever	23
abrikoos crème – krokante brioche – macadamia	
Pasta linguine (V)	18
Parmezaan – zwarte peper – truffel – olijfolie	
Pasta schelpjes	18
linguine – kokkels – mosselen – scheermessen	
Entrecote	28
aardappel blini – feta – eekhoorntjesbrood – sperziebonen – rode sherry jus	
Tournedos	38
mousseline – asperges – beukenzwam	
Tournedos Rossini	46
ganzenlever – truffel – aardappelmousseline – kalfsjus	

(Beide ossenhaas gerechten hebben 30 min bereidingstijd)

Fishbar

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

Desserts

Werthers original	12
witte chocolade – lavendel – caramel popcorn – scarlet cress	
Yoghurt	10
citroenmelisse – bramen – mascarpone sherbet – viooltjes	
Sorbetijs	8
4 soorten	
Kazen	14
4 internationale – druiven – noten	

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.