

MANNA



MENU

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 krijtbord 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 krabklauw - langoustines - garnalen - gamba's 3 oesters - mosselen - kokkels - scheermessen - saus en frieten	
Emporer	120
1 kreeft - 2 krabklauw - 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

Chef's Choice 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.

Cold Starters

Thai Tube salad (V)	13
paksoy – mango – chili – emping – cashew	
Coquille	19
crème fraiche – sanbaizu – komkommer – macadamia	
Gepofte knolselderij (V)	13
miso – sinaasappel – Ponzu – kappertjes	
Belotta Iberico 80 gr	22
tomaat – toast – truffelcrème	
Ossenhaas carpaccio	18
"the Original" – handgeslagen	
MANNA's classic Bento	24
sashimi zalm – tonijn – Thai salad – oester – yakitori tempura garnaal – Asian steak – pho	

Hot Starters

Bisque d'Homard	14
schaal – en schelpdieren – rouille – croutons	
Topnimanboer crèmesoep (V)	12
kastanje - amandelen - Gougère - zuringolie	
Houtduif bouillon	12
king boleet – crostini – uiencrème – pistache	
Mangelica lende	14
bieten – pommes dauphine – saus van 5-spice en pruimen	
Heilbot	14
in het groen – fregola – ui – marjolein	
Ganzenlever	23
abrikoos – brioche – macadamia	

Maincourses

Pasta linguine (V) Parmezaan – zwarte peper – truffel – olijfolie	18
Snoekbaars groene appel – marcona – polenta – rozemarijn – paling bergamot beurre blanc	25
Sukade steak kersengel – witte chocolade – pastinaak – navets – fenegriek jus – macadamia	28
Tournedos mousseline - asperges - oesterzwam - kalfsjus	38
Tournedos "Rosinni" ganzenlever - truffel - mousseline - asperges - oesterzwam - kalfsjus	46
Catch of the Day U 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 uw gerechten compleet door een of meerdere garnituren te bestellen bij uw viskeuze.	

Side Dishes

Friet	5	krieltjes	5
Ratatouille	5	salade	5
Pasta	5	supplement brood	2.5

Desserts

Citrus parfait canelè – chocolade cannoli – sinaasappelgel	12
Tarte van dadels en vijg citroen merengue – beurre noisette roomijs	13
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.