

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 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 krabklauwen - 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	33	wijnarrangement	17
3-gangen Chef's Choice	44	wijnarrangement	24
4-gangen Chef's Choice	54	wijnarrangement	30
5-gangen Chef's Choice	64	wijnarrangement	39

Dit menu is een samenstelling van vis-, vlees- en 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

Topnimanboer crèmesoep (V) 12

kastanje - amandelen - Gougère - zuringolie

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

gamalen 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	
Coquille	19
crème fraîche – sanbaizu – komkommer – macadamia	
Ossenhaas carpaccio	17
"the Original" – handgeslagen	
Ganzenlever	23
abrikoos – krokante brioche – macadamia	
Pasta linguine (V)	18
Parmezaan - zwarte peper - truffel - olijfolie	
Pasta schelpjes	18
linguine – kokkels – mosselen – scheermessen	
Sukade steak	28
kersengel – witte chocolade – pastinaak – navets – fenegriek jus – macadamia	
Tournedos	38
mousseline - asperges - oesterzwam - kalfsjus	
Tournedos Rossini	46
ganzenlever - truffel - mousseline - asperges - oesterzwam - kalfsjus	

beide ossenhaas gerechten hebben 30 min bereidingstijd

Fishbar

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