

MANNA Global food

De kaart van MANNA is samengesteld met gerechten vanuit de hele wereld. De gerechten zijn niet voorspelbaar maar eerder eigenzinnig. Zo ook de wijze van serveren. Alle gerechten op de kaart zijn geportioneerd als voorgerecht. Je hebt op deze manier de mogelijkheid om meerdere gerechten te proeven . Drie gerechten en eventueel een nagerecht is ons advies. Geniet van onze Global MANNA taste en hospitality.

The MANNA menu is composed of dishes from all around the World. Expect the Unexpected is our slogan, even in the menu. All our dishes are portioned as starters, so you will have the possibility to try a little of everything. Three courses, and a dessert we would recommend. Enjoy our Global MANNA taste and hospitality.

WINES	glas fles
Manna Private Label Sauvignon	3.90 22
Manna Private Label Chardonnay	3.90 22
Manna Private Label Rosé	3.90 22
Manna Private Label Merlot	3.90 22
Manna Private Label Cabernet Sauvignon	3.90 22
Manna Private Label Brut	6.50 32
Manna Private Label Rosé	6.50 32

Voor een uitgebreidere wijnkeuze vraagt u naar onze wijnkaart. For a more extensive wine selection please ask for our wine list.

GREENz

Beet & Leaves carpaccio : rode biet, haricot vert, geitenkaas hazelnoot en yoghurt dressing <i>Beet and leaves carpaccio : beetroot, beans and goat cheese</i>	9
Caprese: gemarineerde buffelmozzarella, basilicum mousse en tomatengelei <i>Caprese : marinated buffalo mozzarella, basil mousse and tomato jelly</i>	9
Pittige Aziatische warme salade : wokgroenten, sesam, tempeh en tempura van groene asperges <i>Spicy Asian warm salad : wok vegetables, sesame, tempeh and green asparagus tempura</i>	8

MANNA Pizza: gegrilde paprika, peccorino, artisjok en kappertjes <i>MANNA Pizza : grilled paprika, pecorino cheese, artichoke and capers</i>	10
---	----

MANNA brood <i>MANNA bread</i>	3,5
-----------------------------------	-----

FISH

Zalm: Tartaar, gepocheerd ei, kruidensla, crostini en Engelse mosterd vinaigrette <i>Salmon: tartare, poached egg, herb salad, crostini and English mustard vinaigrette</i>	9
--	---

Sushi & Sashimi : maki sushi, sashimi tonijn en zalm, wasabi, wakame en gember <i>Sushi & Sashimi : maki sushi, tuna and salmon sashimi, horseradish, wakame and ginger</i>	11
--	----

Umami oester “de 5e smaak” Umami oyster “the 5 th sense”	per stuk 4.50
--	---------------

Fruits de mer : schaal- en schelpdieren, kreeft, krab met garni <i>Fruits de mer : seafood and shellfish, lobster, crab with garnish</i>	39
---	----

MANNA lobster “Chopped & Wokked” <i>MANNA lobster “Chopped & Wokked”</i>	30
---	----

Bisque d`homard : garnituur schaal- en schelpdieren <i>Cream of lobster : garnished with seafood and shellfish</i>	11
---	----

Hotpot: tom yam soep, zalm, tonijn, zeebaars en gamba <i>Hotpot: tom yam soup, salmon, tuna, sea bass and prawn</i>	16
--	----

Japanse Bentobox : Miso soep, sushi en sashimi, dimsum, umami oester en wakame salade <i>Japanese Bentobox : miso soup, sushi and sashimi, dimsum, umami oyster and wakame salad</i>	16
---	----

MANNA “PEIXE DO DIA”

MANNA’s visbar heeft een dagelijkse aanvoer van vis, schaal- en schelpdieren vanuit de hele wereld. Neem een kijkje bij de visbar en geef aan wat u lekker vindt. Op het schilderij vindt u het overzicht van ons aanbod en de dagprijzen. Ons keukenteam geeft u graag informatie over de bereidingsmogelijkheden. MANNA Sea food bar has a daily supply of fish and shellfish from all over the world. Take a look at the Sea food bar and choose you would like. On the black board you will find a preview of our offer and our daily other prizes. Our kitchen staff will gladly provide information about the method of preparation.

MEAT

Pata Negra : Taggiasche olijven, truffel mayonaise en rode uien confit <i>Pata Negra : Taggiasche olives, truffle mayonnaise and red onion confit</i>	12
--	----

Steak tartaar: platte Zeeuwse oester, bieslookolie en oester mayonaise <i>Steak tartare: Zeeland flat oyster, chive oil and oyster mayonnaise</i>	12
--	----

Tom ka Kai soep : Thaise kip, kokos, limoen, koriander, bosui en taugé <i>Tom ka Kai soup : Thai chicken, coconut, lime, coriander, scallion and bean sprouts</i>	8
--	---

Zwezerik “Mac & Cheese”: morilles, bloemkool en morilles schuim <i>Sweetbread “Mac & Cheese”: morel mushroom, cauliflower and morel mushroom foam</i>	17
--	----

Ajam Paniki: nasi kuning, atjar van komkommer, seroendeng en sambal <i>Indonesian chicken: yellow rice, sweet & sour cucumber, seroendeng and sambal</i>	11
---	----

Eendenborst : kweepeer, aardappel mousseline, kastanje en port jus <i>Duck breast : quince, potato mousseline, chestnut and port sauce</i>	13
---	----

Limburgs stoofvlees: ganzenlever, aardappelkrokot, gekarameliseerde witlof <i>Beef stew: goose liver, potato croquette, caramelized chicory</i>	19
--	----

Fillet of Tenderloin

Tenderloin tips : paddenstoelen, mousseline en kalfsjus <i>Tenderloin tips : mushrooms, potato cream and veal sauce</i>	16
--	----

De Os : staart en carpaccio van de haas, knolselderij en truffel <i>The Ox : tail and Carpaccio of fillet, celeriac and truffle</i>	27
--	----

Tournedos Rossini : ganzenlever, truffel en Madeira jus <i>Tournedos Rossini : gooseliver, truffle and Madeira sauce</i>	34
---	----

AFTER ALL

Kaas : assortiment van 4 <i>Cheese : variety of cheeses</i>	10
--	----

Sorbet ijs : 4 smaken met kletsoppen <i>Ice cream : 4 flavors with almond cookies</i>	7
--	---

Red Velvet : American cake met mascarpone en bosvruchten sorbet <i>Red velvet: American cake with mascarpone and forest fruit ice cream</i>	8
--	---

Millefeuille: bavarois van witte chocolade en saffraan met lychee sorbet <i>Millefeuille: white chocolate and saffron bavarois and litchi ice cream</i>	8
--	---

Chocolade -196 °C: brownie, crumble, Szechuan peper marshmallow and chocolade ijs -196 °C (tafel bereiding) per 2 personen te bestellen <i>Chocolate -196 °C: brownie, crumble, marshmallow of Szechuan pepper and chocolate ice cream -196 °C (table preparation) order per 2 persons</i>	p.p 13
---	--------

CHEF’S CHOICE

Onze koks worden wekelijks geprikkeld om nieuwe gerechten voor de kaart te bedenken. De chef kok heeft gekozen voor onderstaande gerechten en een 5 gangen menu voor u samengesteld.

Our cooks are stimulated to invent new dishes for the menu. The Chef has chosen for the dishes below and composed a 5 course menu for you.

Zalm tartaar, gepocheerd ei, kruidensla, crostini en Engelse mosterd vinaigrette <i>Salmon tartare, poached egg, herb salad, crostini and English mustard vinaigrette</i>	-----
--	-------

Tom Yam soep met gamba’s, taugé, rode peper, koriander en emping <i>Tom Yam soup with prawns, bean sprouts, red pepper, coriander and emping</i>	-----
---	-------

Peixe do dia met kruidenrisotto en kreeftenschuim <i>Catch of the day with herb risotto and lobster foam</i>	-----
---	-------

Ajam Paniki met nasi kuning, atjar van komkommer, seroendeng en sambal <i>Indonesian chicken: yellow rice, sweet-sour cucumber, fried coconut and peanut with sambal</i>	-----
---	-------

American red velvet cake met mascarpone en bosvruchten sorbet American red velvet cake with mascarpone and forest fruit ice cream	
--	--

4 gangen menu	36
5 gangen menu	44

Wijn arrangement per glas vanaf	5
Wijn arrangement 4 gangen	20
Wijn arrangement 5 gangen	25

Lunch every day 12:00 – 17:00

Breakfast every day 08:00 – 12:00