

# MANNA

Global food & fish

## Fish, Shellfish & Crustacean

### Cold Seafood to share

Seafood tasting S	11 p.p.	4 soorten vis
Seafood tasting M	13 p.p.	4 soorten vis en 1 soort schaaldier
Seafood tasting L	15 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	45
King	½ kreeft - ½ krab - langoustines - garnalen - gamba's 3 oesters - mosselen - kokkels - scheermessen - saus en frieten	69
Emporer	1 kreeft - 1 krab - langoustines - garnalen - gamba's 6 oesters - mosselen - kokkels - scheermessen - saus en frieten	110

### Warm Seafood to share

Seafood plateau L	37 p.p.	4 soorten vis
Seafood plateau XL	47 p.p.	4 soorten vis en 1 soort schaaldier
Seafood plateau XXL	57 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	49	wijnarrangement	28
5-gangen Chef's Choice Menu	59	wijnarrangement	39
6-gangen Chef's Choice Menu	69	wijnarrangement	46

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

## Starters *Global food & fish*

Thai Tube salad	paksoy – mango – chili – emping – cashew	13 V
Watermeloen carpaccio	rijst gel – soja – rettich – kerrie krokant	11 V
Zeebaars	amandel – creme fraiche – citrusgel – zorri cress	12
Belotta Iberico 80 gr	tomaat – toast – truffelcrème	21
Ossenhaas carpaccio	“the Original” – handgeslagen	16
Ganzenlever	abrikoos crème – krokante brioche – macadamia	22
MANNA's classic Bento	sashimi zalm – tonijn – Thai salad – oester – kipspies tempura garnaal – Asian steak tartaar --	23

## Soup

Bisque d'Homard	garnituur schaal – en schelpdieren	14
Tonijn en prei bouillon	krokante knoflook – zwarte knoflook crème – zeekraal	13

## Maincourses

Pasta linguine	Parmezaan – zwarte peper – truffel – olijfolie	18 V
Rogvleugel	raapstelen mousseline – gerookte boter saus krokante kappertjes – koolrabi	26
Sukade steak	mais structuren - tomaat – kruiden jus – kruiden olie	26
Eend	snijbiet – crème van winterpeen – uien crumble karamel van whisky	29
Tournedos	mousseline – ratatouille – paddenstoelen – kalfsjus	32
Tournedos “Rosinni”	ganzenlever – truffel – kalfsjus	40

## 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 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 & fab*

## **Desserts**

Gepocheerde perzik	gin granité – basilicum crème – gesuikerde pecannoten limoen cress	11
Citrus tartelette	pure chocolade – roze peper roomijs	11
Sorbetijs	4 soorten	8
Petit Patisserie	variatie van zoete items	8
Kazen	4 internationale – druiven – noten	14