

M
A
N
N
A

Global food & fish

4 gangen Chefs Choice keuzemenu

Gemarineerde octopus van de Green Egg, met pan sucre, knoflook beignets en mierikswortel mayo
Marinated octopus fried on the BBQ, with little gem, garlic beignets and horseradish mayonnaise

of- or

Vitello Tonato, haricots verts, rode ui en gefrituurde kappertje

Vitello Tonata, green beans, red onion and deep fried capers

Gestoomde kabeljauw met puy linzen, spek en zwarte knoflook

Steamed codfish with lentils, bacon and fermented garlic

of- or

MANNA ei met geroosterde bloemkool, rilette van ossenstaart en een saus van eekhoorntjesbrood

MANNA egg with roasted cauliflower, oxtail rilette and ceps sauce

Grietfilet met een crème van pastinaak, gratin van bataat en gerookt palingschuim

Brill filet with cream of parsnip, sweet potato gratin and a foamy eel sauce

of- or

Canard l'orange met een tarte tatin van kweepeer en mousseline, citroen melisse en eigen jus

Canard l'orange with quince and potato cream, lemon balm and its own gravy

Panna cotta met confit van kweepeer, dragon siroop, yoghurtroomijs en pecan noten

Panna Cotta with candied quince, tarragon syrup, yogurt ice cream and pecans

of- or

Tiramisu met lange vingers, avocado crème, chocolade en groene thee

Tiramisu with ladyfingers, avocado cream, chocolate and green tea

prijs per persoon € 44,00

price per person € 44,00

wijnarrangement € 26,00

wine-pairing € 26,00

M
A
N
N
A

Global food & fab

5 gangen Chefs Choice keuzemenu

Gemarineerde octopus van de Green Egg, met pan sucre, knoflook beignets en mierikswortel mayo
Marinated octopus fried on the BBQ, with little gem, garlic beignets and horseradish mayonnaise

of- or

Vitello Tonato, haricots verts, rode ui en gefrituurde kappertje

Vitello Tonata, green beans, red onion and deep fried capers

Gestoomde kabeljauw met puy linzen, spek en zwarte knoflook

Steamed codfish with lentils, bacon and fermented garlic

of- or

MANNA ei met geroosterde bloemkool, rilette van ossenstaart en een saus van eekhoorntjesbrood

MANNA egg with roasted cauliflower, oxtail rilette and ceps sauce

Zwaardvis 5-spices met geroosterde pompoenen Szechuan dressing

Swordfish 5-spices with roasted pumpkin and Szechuan vinaigrette

of- or

Kalfslende di Monza met Parmezaan, rucola, champignons en aceto vinaigrette

Veal loin di Monza with Parmesan, arugula, mushrooms and aceto vinaigrette

Grietfilet met een crème van pastinaak, gratin van bataat en gerookt palingschuim

Brill filet with cream of parsnip, sweet potato gratin and a foamy eel sauce

of- or

Canard l'orange met een tarte tatin van kweepeer en mousseline, citroen melisse en eigen jus

Canard l'orange with quince and potato cream, lemon balm and its own gravy

Panna cotta met confit van kweepeer, dragon siroop, yoghurtroomijs en pecan noten

Panna Cotta with candied quince, tarragon syrup, yogurt ice cream and pecans

of- or

Tiramisu met lange vingers, avocado crème, chocolade en groene thee

Tiramisu with ladyfingers, avocado cream, chocolate and green tea

prijs per persoon € 54,00

price per person € 54,00

wijnarrangement € 30,00

wine pairing € 30,00

M
A
N
N
A

Global food & fish

6 gangen Chefs Choice keuzemenu

Gemarineerde octopus van de Green Egg, met pan sucre, knoflook beignets en mierikswortel mayo
Marinated octopus fried on the BBQ, with little gem, garlic beignets and horseradish mayonnaise

of- or

Vitello Tonato, haricots verts, rode ui en gefrituurde kappertje
Vitello Tonata, green beans, red onion and deep fried capers

Gestoomde kabeljauw met puy linzen, spek en zwarte knoflook
Steamed codfish with lentils, bacon and fermented garlic

of- or

MANNA ei met geroosterde bloemkool, rilette van ossenstaart en een saus van eekhoorntjesbrood
MANNA egg with roasted cauliflower, oxtail rilette and ceps sauce

Bisque d'Homard met een garnituur van schaaldieren
Bisque d'Homard with shellfish garnish

of- or

Vichyssoise met BBQ prei, lardo, brioche en specerijenolie
Vichyssoise with BBQ leeks, lard, brioche and spice oil

Zwaardvis 5-spices met geroosterde pompoenen Szechuan dressing
Swordfish 5-spices with roasted pumpkin and Szechuan vinaigrette

of- or

Kalfslende di Monza met Parmezaan, rucola, champignons en aceto vinaigrette
Veal loin di Monza with Parmesan, arugula, mushrooms and aceto vinaigrette

Grietfilet met een crème van pastinaak, gratin van bataat en gerookt palingschuim
Brill filet with cream of parsnip, sweet potato gratin and a foamy eel sauce

of- or

Canard l'orange met een tarte tatin van kweeper en mousseline, citroen melisse en eigen jus
Canard l'orange with quince and potato cream, lemon balm and its own gravy

Panna cotta met confit van kweeper, dragon siroop, yoghurtroomijs en pecan noten
Panna Cotta with candied quince, tarragon syrup, yogurt ice cream and pecans

of- or

Tiramisu met lange vingers, avocado crème, chocolade en groene thee
Tiramisu with ladyfingers, avocado cream, chocolate and green tea

prijs per persoon € 62,00

price per person € 62,00

wijnarrangement € 36,00

wine-pairing € 36,00

M A N N A

Global food & fish

MANNA's shared-dining

1^e gang

Shared-dining op tafel gepresenteerd

Bento box met sashimi, panko garnalen, ajam ritja

Bento box with sashimi, breaded prawns, ayam ritja

Fruits de mer met oesters, kokkels, scheermessen, mosselen, langoustine, rivierkreeft en garnalen
Fruits de mer with oysters, carpet shells, razor shells, mussels, Norway lobster, crayfish and prawns

Carpaccio van ossenhaas met rucola, Parmezaan, pijnboompitten

Beef carpaccio with arugula, Parmesan and pine nuts

Pata Negra met tomaat en truffelmayonaise

Pata Negra with tomato and truffle mayonnaise

Thai Tube salade met paksoi, kokos, mango en chili

Thai Tube salad with bok choy, coconut, mango and chilli

Vitello Tonato, haricots verts, rode ui en gefrituurde kappertje

Vitello Tonata, green beans, red onion and deep fried capers

2^e gang

Bisque d'Homard met een garnituur van schaaldieren

Bisque d'Homard with shellfish garnish

of- or

Vichyssoise met BBQ prei, lardo, brioche en specerijenolie

Vichyssoise with BBQ leeks, lard, brioche and spice oil

3^e gang

Grietfilet met een crème van pastinaak, gratin van bataat en gerookt palingschuim

Brill filet with cream of parsnip, sweet potato gratin and a foamy eel sauce

of- or

Canard l'orange met een tarte tatin van kweeper en mousseline, citroen melisse en eigen jus

Canard l'orange with quince and potato cream, lemon balm and its own gravy

4^e gang

Panna cotta met confit van kweeper, dragon siroop, yoghurtroomijs en pecan noten

Panna Cotta with candied quince, tarragon syrup, yogurt ice cream and pecans

of- or

Tiramisu met lange vingers, avocado crème, chocolade en groene thee

Tiramisu with ladyfingers, avocado cream, chocolate and green tea

prijs per persoon € 65,00

price per person € 65,00

wijnarrangement € 30,00

wine-pairing € 30,00