

Saladas

Salada Caprese R\$ 31

Rúcula, tomates frescos e secos, mozzarella de búfala e telha de parmesão.

Queijo coalho R\$ 26

Crocante por fora e derretido por dentro, vem com saladinha de alface em molho cítrico e mel de engenho.

Salada da Horta R\$ 26

Folhas verdes, palmito, tomate cereja, cenoura ralada e pepinos ao vinagrete de limão siciliano.

Queijo de Cabra com Maçã Carmelizada R\$ 28

Flambados com conhaque e canela, folhas verdes e tomate cereja.

Salada dos 7 Cereais R\$ 28

Guarnecida com frango grelhado, champignon e cebolinha ao molho de mel e balsâmico.

Salada Thai R\$ 36

Filé mignon grelhado com legumes ao shoyu e gengibre. Acompanha salada "envolpada" em papel de arroz.

Peixes e Frutos do Mar

Misto di Mare R\$ 144

Nossa homenagem ao Duda: uma chapa generosa de crustáceos, peixe, frutas e legumes. Serve até 3 pessoas.

Cauda de Lagosta Gratinada R\$ 81

Ao queijo manteiga e palmito pupunha, com purê de jerimum e redução de pimenta biquinho.

Lagosta Grelhada R\$ 78

Ao vinho branco e manteiga de ervas. Tradicionalmente servida com frutas e legumes grelhados.

Moqueca Capixaba R\$ 41

Peixe cozido no tradicional molho de urucum, leite de coco, tomate e pimentões.

Peixe Grelhado R\$ 48

Na manteiga ao perfume de limão siciliano. Servido com legumes da terra assados e redução de acerola.

Peixe Crocante R\$ 48

Grelhado em crosta de batatas crocantes sobre purê de mandioquinha e velouté de laranja e alcachofras.

Peixe Escalado R\$ 51

Prato do Boa Lembrança 2011 - lançamento julho de 2011. Curado no sal e grelhado na manteiga do sertão. Servido com risotto de alho poró com amêndoas e redução de vinho do Porto.

Peixe Assado R\$ 48

Com ervas e coco ralado ao vinho branco, arroz de 7 cereais com legumes e pesto de rúcula.

Camarão Manary R\$ 51

Grelhados com chutney levemente picante de manga e especiarias, arroz ao estilo oriental e redução de balsâmico.

Carril de Camarão no Coco R\$ 58

Cozido de legumes ao curry com camarões grelhados, servidos na casca do coco com arroz de jasmim.

Camarão no Provolone R\$ 61

Grelhado com crosta de provolone e servidos sobre risotto de limão siciliano.

Arroz de frutos do mar R\$ 68 (para 1 pessoa) R\$ 150 (para 3 pessoas)

Ao estilo espanhol, bem caldoso, com açafrão, lula, peixe, mexilhões, polvo e camarões.

Massas & Risotto

Ossobuco Tropical R\$ 48

Risotto com o corte da perna traseira (baixíssimo em gordura e muito saboroso), além de gorgonzola e tudo do caju: passas, vinho e castanha.

Fettuccine do Mar R\$ 58

Massa caseira com camarões, mexilhões, polvo, lula e peixe ao molho de tomate e ervas frescas.

Penne al Sugo R\$ 42

Al dente, com molho de tomates frescos, manjeriço, mozzarella de búfala e rúcula.

Penne Vegetariano R\$ 34

Legumes variados salteados em azeite ao pesto de manjeriço.

Garnes e Aves

Carré de Cordeiro R\$ 68

Tartelete de berinjela e tomate seco, alho confitado e molho de hortelã.

Filé Osvaldo Aranha R\$ 50

CoBERTO com lâminas de alho, batatas duchesse ao bacon e cebolinha, molho Roti, brócolis ao alho e farofinha de pão.

Filé em Crosta de Castanha do Brasil R\$ 51

Grelhado ao ponto em seu molho e servido com risotto de rúcula e queijo manteiga.

Frango com Quiabo R\$ 36

Sobrecosta de frango confitada ao forno lento, quiabinho sem baba salteada na manteiga de garrafa e polenta cremosa com parmesão.

Sobremesas

Torta "Dirmantelo" R\$ 19

Um clássico do Manary, de chocolate meio-amargo em crosta de castanha. Servida com sorvete de creme.

Taça Manary R\$ 17

Sorvete de baunilha com calda de caramelo, chantilly e farofa de castanhas. Servido com ganache quente e um toque grappa.

Cartola R\$ 18

A tradicional sobremesa de banana com queijo manteiga ganha nova apresentação.

Capuccino Brulée R\$ 14

Crepe Brulée de café espresso servido como um capuccino.

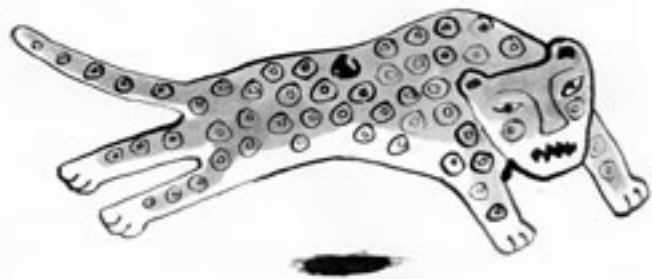
Santa Manga R\$ 19

Manga fresca batida com sorvete de capim santo e finalizada com licor de cajá.

Petit Gateau de Goiabada R\$ 19

Releitura do clássico bolo quente de chocolate, aqui com goiabada e calda de Porto e sorvete de Tapioca.





Coquetéis

Caipirinha ou Caipiroska R\$ 9

Limão, gelo, açúcar e cachaça

Caipiroska R\$ 9

Limão, gelo, açúcar e vodka nacional

Caipiroska Russa R\$ 12

Limão, gelo, açúcar e vodka importada

Caipirinha Tropical R\$ 12

Frutas do dia, cachaça, gelo e açúcar

Caipiroska Tropical R\$ 12

Frutas do dia, vodka nacional, gelo e açúcar

Piña Colada R\$ 14

Suco de abacaxi, leite de coco, leite condensado e rum

Batida de Coco R\$ 10

Cachaça, leite de coco e leite condensado

Margarita R\$ 14

Tequila, coqueiro e limão

Mojito R\$ 14

Rum, hortelã e água com gás

Jim Tonic R\$ 14



Bebidas Não alcoólicas

Água Mineral R\$ 4

Com ou sem gás (500ml)

Água de coco R\$ 4

Refrigerantes R\$ 4

Coca cola, Coca zero, Guaraná, Guaraná zero e Fanta.

Tônica Schweppes R\$ 3

Café Espresso R\$ 3

Chás R\$ 5

Suco de frutas R\$ 6

Red Bull R\$ 15

Vitamina Mista R\$ 9

Frutas e leite batidos

Milk Shake R\$ 15

Com sorvete de chocolate ou creme

Whiskies

Scotch 8 anos R\$ 12

Scotch 12 anos R\$ 18

Scotch 18 anos R\$ 24

Cervejas

Stella Artois (Long Neck) R\$ 7

Terezopolis 350ml R\$ 12

Bohemia (Long Neck) R\$ 6

Heineken (Long neck) R\$ 7

St Gallen 600ml - Weissbier R\$ 12

Skol (Long Neck) R\$ 5

Malzebier R\$ 5

Cachaças

Reserva manary R\$ 12

Cachaças Locais R\$ 6

Cachaças Mineiras R\$ 8

Licores & Destilados R\$ 12

Frangelico, Cointreau, Drambuie, Amarel, Limoncello, Tia Maria, 43, Peach Tree e Amaretto.

Cognac Courvoisier R\$ 28

Domeq R\$ 8

Grappa Italiana R\$ 18



Seja bem-vindo ao nosso restaurante

Manary, gastronomia, arte. Esta é a essência de nosso trabalho.

Fazemos parte de uma história de 15 anos servindo momentos de aromáticos prazeres, memoráveis experiências, borbulhantes comemorações, além dos saborosos pratos que vivem na memória de tantos que tivemos o privilégio de receber.

O Manary propõe uma gastronomia brasileira sem fronteiras. Nossa culinária preza pelo quito e pelo jerimum, pelo camarão e a manteiga da terra, e pelas apresentações elegantes e contemporâneas que dialogam com a alta gastronomia mundial.

No menu, além de oferecermos nossa arte culinária, apresentamos o lúdico trabalho do grande artista local Flávio Freitas, que desvenda suas ilustrações juntamente com nossas entradas e sobremesas a cada dobradura deste cardápio-souvenir que você poderá levar de recordação.

Aproveite o tempo de preparo de nossos pratos para degustar um bom vinho, seu par, seus amigos, ou o indescritível nascer da lua em Ponta Negra. Sem pressa, convidamos você a mergulhar no universo Manary, sua Gastronomia e sua Arte.

Chef Fabio Taveira e Equipe.



Petiscos & Entradas

Couvert R\$ 12

Cesta de pães caseiros, manteiga de ervas, azeite aromatizado e pesto de manjericao.

Espetinhos de Camarão R\$ 24

Grelhados ao alho, limão e vinho branco.

Camarões Empanados R\$ 32

Fritos na hora e servidos com maionese de wasabi.

Pastéis Variados R\$ 16

Com recheio de carne de sol, queijo ou camarão.

Carpaccio R\$ 27

Clássico, de filé mignon com parmesão, alcaparras e mostarda Dijon.

Ceviche Peruano R\$ 24

Peixe marinado ao perfume de maracujá e crocante de batata doce.

Mini Brusquetas R\$ 16

Torradinhas cobertas com queijo manteiga e banana da terra frita e geleia de pimenta.

Mexilhões a Provençal R\$ 28

Refogados com vinho branco, alho e manteiga. Acompanha torradinhas.

Escondidinho de Bacalhau R\$ 45

Refogado de bacalhau com azeitonas e cebola e gratinado com purê de batatas.

Escondidinho de Carne de Sol R\$ 35

Refogado de carne de sol com cebola e gratinado com purê de macaxeira.

Lula Tempurá R\$ 18

Tentáculos de lula fritos em massa de tempurá e chips de batata, tudo super crocante!

Sopa Cremosa de Jerimum e Gengibre R\$ 18

Finalizada com creme de leite fresco e cebolinha.



MENU

Horário de Funcionamento: 12h as 16h, 19h as 23h.

Almoços somente com reserva.

Aceitamos todos os cartões de crédito.

Cobramos taxa de serviço de 10%.



Rua Francisco Gurgel, 9067 - Praia de Ponta Negra - Natal - RN - Brasil
Tel: (82-34) 3204.2900

Visite o nosso site: www.manary.com.br

