

MANI

RESTAURANT

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKL. MWST.

ZUSATZSTOFFE

1 mit Konservierungsstoffen, 2 koffeinhaltig, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt, 5 mit Farbstoff, 6 geschwärzt, 7 chininhaltig, 8 mit Aspartam, 9 genetisch verändert, 10 mit Milcheiweiß, 11 mit Eiklar, 12 Eiscreme, 13 Eis mit Panzenfett, 14 mit Süßungsmittel, 15 mit Phosphat, 16 mit Geschmacksverstärker, 17 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 18 Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt. A Getreideprodukte, B Fisch, C Krebstiere, D Schwefeloxide und Sulte, E Sellerie, F Milch & Laktose, G Sesamsamen, H Nüsse, I Eier, J Lupinen, K Senf, L Soja, M Weichtiere, N Erdnüsse

FOLGE UNS AUF INSTAGRAM @AMANOHAPPENINGS & @MANI_BERLIN.

Rotwein

GLAS | FLASCHE

2021 BOURGOGNE ROUGE PINOT NOIR PETIT AIGLE, BORIS CHAMPY, BURGUND ^D	8.00 54.00
2020 CÔTES DE BOURG AOC, CHÂTEAU FALFAS, BORDEAUX ^D	8.00 56.00
2019 CROZES-HERMITAGE "BEAUMONT" AOP, LES BRUYÈRES, RHÔNE ^D	56.00
2017 CHÂTEAU BATAILLEY, GRAND CRU CLASSÉ, PAUILLAC ^D	139.00
2019 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC, DOMAINE MARCOUX, RHÔNE ^D	102.00
2022 GEVREY-CHAMBERTIN AOC, DOMAINE TRAPET, BURGUND ^D	180.00
2018 BAROLO CASTIGLIONE DOCG, VIETTI, PIEMONTE ^D	94.00
2018 BARBARESCO PAJÉ "VECCHIE VITI" DOCG, ROAGNA, PIEMONTE ^D	580.00
2019 PLANETES DOQ, NIN-ORTIZ, PRIORAT ^D	82.00
2022 CHARME DOC, NIEPOORT, DOURO ^D	131.00

Roséwein

GLAS | FLASCHE

2023 WHISPERING ANGEL AOP, CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE ^D	7.00 48.00
2023 BANDOL ROSÉ AOC, CHÂTEAU DE PIBARNON, BANDOL ^D	71.00

Weißwein

GLAS | FLASCHE

2024 GRÜNER VELTLINER KAMPTAL DAC, LOIMER, KAMPTAL ^D	5.50 37.00
2022 WEISSBURGUNDER "ZEITSPIEL 3", WEINGUT TEMENT, SÜDSTEIERMARK ^D	7.00 46.00
2023 SANCERRE AOC, DOMAINE DE LA LOLIVE, LOIRE ^D	6.50 43.00
2023 RIESLING VOM ROTEN SCHIEFER QBA, CLEMENS BUSCH, MOSEL ^D	48.00
2024 LUGANA DOC, I FRATI CÀ DEI FRATI, SIRMIONE ^D	54.00
2024 MISTO MARE IGT, ALOIS LAGEDER, SÜDTIROL ^D	39.00
2022 POUILLY-FUMÉ AOC, LES POËTE, LOIRE ^D	57.00
2023 CHABLIS AOC, DOMAINE L'ENCLOS, BOURGOGNE ^D	74.00
2023 CHASSAGNE-MONTRACHET AOC, THOMAS MOREY, BOURGOGNE ^D	160.00
2023 MEURSAULT "SOUS LA VELLE" AOC, RÉMI JOBARD, BOURGOGNE ^D	250.00
2023 O GAVITO BRANCO DOC, NIEPOORT, DOURO ^D	59.00
2023 TIARA BRANCO DOC, NIEPOORT, DOURO ^D	89.00

Champagne

FLASCHE ^D

CUMIÈRES PREMIER CRU BRUT NATURE, GEORGES LAVAL	160.00
RUINART R BRUT	140.00
RUINART ROSÉ BRUT	150.00
RUINART BLANC DE BLANCS	160.00
KRUG GRANDE CUVÉE ^D	360.00
2018 A L'AUBE DE LA CÔTE DES BAR, BRUT NATURE, LOUISE BRISON	110.00
2010 LES GRANDS NOTS, BRUT, NATURE, JEAUNAUX-ROBIN	180.00
2014 VIELLE VIGNE DU LEVANT G.C. BDB EXTRA BRUT, LARMANDIER- BERNIER	300.00

MAGNUM

RUINART ROSÉ ^D	320.00
RUINART BLANC DE BLANCS ^D	340.00

Crémant

BOUVET LADUBAY CRÉMANT DE LOIRE BRUT, LOIRE ^D	7.00 42.00
--	--------------

Guilty Pleasure

	GLAS FLASCHE
BELUGA NOBLE 40%, MONTENEGRO ^D	7.00 120.00
BELVEDERE ORGANIC VODKA 40%, POLAND ^D	7.00 120.00
TUBI 60 ORIGINAL 40%, ISRAEL ^D	5.00 90.00
INCORRUPTO REPOSADO 40%, MEXICO ^D	8.00 85.00
INCORRUPTO AÑEJO 40%, MEXICO ^D	10.00 100.00

Cocktails

SPRITZ ¹	9.00
• BITTER GRAPEFRUIT • SPARKLING	

NEGRONI ^{1,5}	13.00
• GIN • WERMUT • CAMPARI	

ESPRESSO MARTINI ⁵	14.00
• WODKA • SPICED COLD BREW	

COSMOPOLITAN ^{1,5}	13.00
• WODKA • LIMETTE • DRY ORANGE • CRANBERRY	

PALOMA ⁵	12.00
• TEQUILA • GRAPEFRUIT • SALZ	

PORNSTAR MARTINI ⁵	15.00
• WODKA • MARACUJA • LIMETTE • VANILLE	

WHISKY SOUR ⁵	12.00
• WHISKY • ZUCKER • ZITRONE	

Bier

PILSNER URQUELL ^A	4.00
ESTRELLA GALICIA ^A	4.00

Softgetränke

WASSER ¹	3.50 6.50
Still Sprudelnd	

THOMAS HENRY ¹⁰	0,20L 4.00
Tonic Water Spicy Ginger Beer Soda Water	

COCA COLA & ZERO ^{9,11,12}	4.00
-------------------------------------	------

RED BULL & SUGAR FREE ^{9,11,12,14}	6.50
---	------

Vorspeisen

SAUERTEIGBROT & BUTTER ^F	3.00	GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN ^{M,G,L,F} • DASHI • BEURRE BLANC	17.00
MANI MINUTE STEAK ^{150 G F,D,M} • HANGER STEAK US PRIME BEEF G. O. P • ZHOUG	17.00	HAMACHI ^{B,C,L,M} • GRÜNER APFEL • TRAUBE • HOLLUNDER • JALAPEÑO LECHE DE TIGRE	18.00
RINDERTATAR ^{100 G A,G,L,L} • SHISO • PONZU • FURIKAKE	17.00	GEGRILLTE AUBERGINE ^{F,D} • ZIEGEN-LABNEH ESPUMA • GRANATAPFELKERNE • GERÄUCHERTER AUBERGINEN-ESSIG	14.00
		ROMANA SALAT ^{G,K,H,L} • RETTICH • SONNENBLUMENKERNE • HAUSGEMACHTES DRESSING	13.00

Hauptspeise

ENTRECÔTE ^{300 G F} • KOJI-MARINADE	34.00	SPITZKOHL ^{L,N} • ERDNUSS • LIEBSTÖCKEL • DASHI • SHIITAKE	18.00
GEGRILLTES HUHN ^{L,F,K} • ½ PIO-HUHN	24.00	ARGENTINISCHE WILDGARNELN ^{1/2 KG M,C,L,K} • THYMIAN • ROSMARIN • KNOBLAUCH • ZITRONE • AIOLI	34.00
GERÖSTETER BLUMENKOHL ^{F,H,L} • SALZZITRONEN • BEURRE BLANC • GERÖSTETE UMAMI-MANDELN	17.00	MISO COD ^{E,L,B} • SCHWARZER KABELJAU • MISO-KOJI-GLASUR	32.00

Beilagen

POMMES ALLUMETES	6.00	PFEFFERSAUCE ^{F,E,J}	4.00
TRÜFFEL ALLUMETES ^{F,L,L} • TRÜFFEL-MAYONNAISE • PARMESAN • TRÜFFEL	9.00	TRÜFFEL-MAYONNAISE ^{F,L,K}	4.00
SÜSSKARTOFFEL PÜREE ^F	7.00	AIOLI ^{L,K,F}	4.00
PAK CHOI ^L	6.00		
SPINAT SALAT ^{F,L,K} • EINGELEGTER FENCHEL • YUZU • TRÜFFEL • PARMESAN	7.00		

Essences

Dessert

TÄGLICH FRISCHE SORBETS	4.00
GRANNY SMITH SORBET ^{A,L,F} • PETERSILIE • EUKALYPTUS	7.00
SAN SEBASTIAN CHEESECAKE ^{A,L,F} • FRESH VANILLE • RUM • SALZIGE KARAMELLSAUCE	10.00