

MONROE TERRAS & BAR FOOD

BLENDING OLD WORLD ELEGANCE & MODERN BOLDNESS

KLEINE BORDJES

THAI CRACKERS 5

Thai cassave kroepoek, sweet chili, kaffir lime & lemongrass dip en getoaste sesam.

“BELLA DI CERIGNOLA” 5

Groene olijven van een topkwaliteit uit Italië, Arbequiña extra vierge olijfolie.

SALCHICHÓN IBÉRICO BELLOTA 9

Gedroogde worst van 100% raszuivere Ibérico varkens.

GEDROOGDE HOVENSE HAM 80 GR 17

Deze door Luc De Laet ambachtelijk gemaakte ham van Belgische rasvarkens wordt op Italiaanse manier gemaakt in Hove maar rijpt verder in Italiaanse grotten.

Een delicatessen!

SHARING BAR SNACKS

CHORIZO BITTERBAL (6ST) 18

Handgerolde bitterballen tjokvol kruidige Spaanse Chorizo worst. Geserveerd met gerookt paprikapoeder en bravas mayo!

Een bom van een Spaanse barsnack!

VADIM'S CHARCUTERIE BORDJE 17

De chef selecteerde zijn favoriete charcuterie met enkele verrassende en bekende delicatessen van over de hele wereld. Geserveerd met ons verse zuurdesembrood, gezouten boter, extra vierge olijfolie en een portie zure cornichons.

RÖSTI & KAVIAAR 25

2 krokant gebakken aardappelrösti's, zure room, Spaans gerookt paprikapoeder en citroenzeste. Afgewerkt met 10 gram van onze Tresaor kaviaar van Imperial Heritage.

STEAK TARTAAR “MONROE” 18

Handgesneden steak tartaar van West-Vlaams rood aangemaakt met beurre noisette, sumac, dragonmayo, afgewerkt met tuinkers. Ook zalig om te delen.

TATAKI VAN SAKU-TONIJN 24

Kort gebakken tonijn met spicy sesame-furikake, een ijskoude vinaigrette van dashi en citroengras, zoetzure salade van radijs, komkommer, koolrabi.

CARPACCIO VAN WAGYU 27

Dun gesneden Australische wagyu carpaccio, geroosterde sesam dressing, shiso en een knapperige wonton cracker.

ARTISJOK 25

Lauwarme bereiding van op de plancha gebakken artisjokhart, met rasp en schuim van Parmezaan. Afgewerkt met mosterdvinaigrette, groene kruiden en basilicumolie.

GARNAALKROKETTEN (2) 23

Hyperklassieke garnalkroketten, jonge spinazie, tomatenvinaigrette, ei, citroen

COMTÉ KAASKROKET 19,5

De “klassieker” van Chef Vadim Vesters. Lekker oversized en volledig huisgemaakte kaaskroket deluxe met veel Comté kaas uit de Jura. Geserveerd met peterselie, tuinkers en citroen. Een must try!

INGEBLIKT!

Wij zijn al jarenlang fan van deze traditionele ambachtelijke familie Pinhais uit Portugal. De perfecte barsnack voor liefhebbers van absolute topproducten gecombineerd met ons zalige zuurdesembrood en gezouten boter.

SARDINES IN GEKRUIDE OLIJFOLIE (125GR) 18

VRAAG NAAR ONZE UITGEBREIDE LUNCH- OF DINERKAART

OESTERS

We love oysters! Puur natuur of op een originele manier warm of koud bereid door ons keukenteam. Het liefst werken we met de verrukkelijke oesters van de Oesterij in Yerseke. We serveren ze altijd met één of twee artisanale Brusselse SWET hot sauces voor die extra kick!

NATUUR (6 STUKS) 22

Zeeuwse creuse nr. 3, natuur geserveerd of met een klassieke mignonette van sjalot en rode wijnazijn.

OYSTERS-CAVIAR (2 STUKS) 32

Koud geserveerde Zeeuwse creuse nr. 3, natuur geserveerd met een ruime portie (10 gram) verrukkelijke kaviaar van Imperial Heritage Caviar.

NIKKEI OYSTERS (2 STUKS) 12

Koud geserveerde Zeeuwse creuse "Oesterij special" nr. 3, misoboter, sesame-furikake, lente-ui.

FRENCH KISS OYSTERS (2 STUKS) 12

Lauw geserveerde Zeeuwse creuses "Oesterij Special" nr. 3. Beurre blanc met vin jaune en basilicumolie.

ZEEUWSE/JAPANSE GLORIE (2 STUKS) 12

Koud geserveerde Zeeuwse creuses "Oesterij special" nr. 3. Frisse dashi consommé, furikake en jonge lente-ui.

SUPPLEMENT

KAVIAAR "TRESOR" +20

Bij onze oesters kan je jezelf extra verwennen met een ruime portie (10 gram) verrukkelijke kaviaar. Een prachtige samenwerking tussen de meesters van de kaviaar van Imperial Heritage Caviar en Bistro Monroe.

Onder eigen label bieden we deze exclusieve kaviaar van de Siberische steur aan voor hen die net dat tikkeltje meer zoeken. Dankzij de karaktervolle rijping is deze klassieke maar zeer elegante kaviaar een waar genot.

Geniet dus van de zachte, zilte en boterachtige smaak van deze middelgrote en glanzende grijze parels.

DESSERTS

Alle desserts in Monroe zijn huisgemaakt met de lekkerste ingrediënten. Delen mag ... maar hoeft niet :-)

CHEESECAKE 12

Smeuïge gebakken Baskische kaastaart volgens een geheim recept van onze chef, geserveerd met een huisgemaakte compote.

DAME BLANCHE 13

Huisgemaakt vanille-ijs met Madagascar vanille, chocolade espresso crunch, Callebaut chocoladesaus, verse slagroom.

LIQUID DESSERTS

MAPLE STORY 15,9

Maker's Mark bourbon, beurre noisette, esdoorn, saline. Onze versie van de 'Butter Punch', een zijdezacht zoet digestief dat je met zijn caramelsmaak doet denken aan de echte Werther's Originals.

MARTI-NIE ESPRESSO 9,9

Havaniets alcoholvrije rum, Caffè Vergnano espresso, amandel, tonkabonen, Japanse kuromitsu siroop. Fluweelzacht en intens aromatisch, met een elegante balans tussen bitter, zoet en kruidig. Een stijlvolle afsluiter van de avond, of een luxueus moment voor wie bewust kiest.

MONSIEUR SCROPPINO 10,5

Homemade St. Germain sorbet, Mont Marçal cava Brut Reserva. Een speelse, verfijnde digestief met zelfgemaakte St. Germain-sorbet en Mont Marçal cava. Bloemig en licht bruisend, een elegante afsluiter van de avond.

ESPRESSO MARTINI 13,9

Grey Goose vodka, Kahlua, Caffè Vergnano espresso. "Something that wakes me up and then fucks me up!" Met deze beroemde woorden kwam deze drank in de jaren 80 tot stand. Grey Goose vodka en de heerlijk bittere kick van verse espresso die verzacht wordt door de Kahlua likeur. Wat kan er nu fout lopen?