

MONROE

SOUTHERN EVENINGS

ANTWERPEN ZUID

JAZZY SESSIONS

TRIPEL
D'ANVERS

VRIJDAG 31 JUNI
JAZZY SESSION
SPICED UP
BY TRIPEL D'ANVERS

Op 31 juli nodigen we je uit voor een zwoele zomeravond in Bistro Monroe, volledig in het teken van de Jazzy vibes.

Geïnspireerd door de producten van eigen bodem waar ook de Tripel d'Anvers gebrouwen wordt, brengen we de Belgische trots naar Monroe.

Vanaf 17u ben je welkom om te genieten van een ontspannen aperitivo-setting met Belgische vibes, verfijnde cocktails en zomerse bites. Vanaf 18u zorgt moodjay Waxx on the decks voor extra sfeer op ons terras, aangevuld met een zorgvuldig gekozen Jazzy playlist.

Kom proeven, luisteren en genieten van een avond vol Belgische smaken, zomerse gezelligheid en Pure! aperitivo-vibes.

ZOMERSE AVONDEN MET MUZIEK, BITES EN KARAKTER

DRINKS

Tripel d'Anvers (van 't vat) 5,5

Gouden blonde Belgische tripel met een perfecte balans tussen fruitige en hoppige geuren en een zoete ondertoon op de achtergrond.



Château Belle Vue - 2023

Johanniter, Muscaris, Sauvignier Gris

Haspengouw, België

Deze Belgische witte wijn is één van onze absolute Monroe favorieten die we ook per glas serveren! Mooie heldere licht- goudgele kleur. De neus heeft aroma's van citrus, wilde bloesems en ondertoon van wit steenfruit. Mooie afdrank met een vleugje zeste van citroen. A must try!

Glas 7 | Karaf (50cl) 27 | Fles 40

Château Belle Vue - 2022

Merlot Khorus, Cabernet Noir, Cabernet Cortis

Haspengouw, België

Dieprode wijn met subtiele paarse schakeringen. In de neus komen verfijnde aroma's van vers geplukte kersen, frambozen en blauwe bessen naar voren, aangevuld met een elegante toets van hout en kruiden. De smaak is vol en fluweelzacht, met fijne tannines die zorgen voor een zachte, licht fruitige afdrank.

Glas 7 | Karaf (50cl) 27 | Fles 40

Metropolitan 11

Een cocktail die tegelijk fris, complex en verrassend toegankelijk is — perfect voor een avond in de stad.

Dada Chapel Organic dry gin, Mandarine Napoleon, appel, veenbes, citroen.

MONROE

FOOD

Mini kaaskroket 12

Met basilicum mayo.

Mini garnaalkroket 17

Met Tripel d'Anvers mayo dip.

Steak tartaar op toast 9

Met Belgische pickles en tuinkers.

Krokant Breydelspek 10

Met appelstroop.

Krokant witloof met noordzeekrab 11

Afgewerkt met seizoenskruiden.

Krokante mosselen 10

Met tartaarsaus.