



3

# VERJAARDAGSAPERO 3 JAAR MONROE

We vieren onze derde verjaardag met een heerlijk apero-aanbod, speciaal samengesteld door Chief Bartender Yuni Herremans en Chef Vadim Vesters.

Geniet van verfijnde low & no alcohol cocktails, perfect gecombineerd met een bijpassende amuse – en dat aan feestelijke verjaardagsprijzen!

Onze huischampagne mag natuurlijk niet ontbreken. Die serveren we met een zalige oester van de Oesterij.

De perfecte start van je lunch of diner!



MARTINI



MONROE



ST-GERMAIN

## **SUREAU € 10,00**

St. Germain elderflower liqueur, Martini Vibrante, Mont Marcal brut cava, sinaasappel, pompelmoes, citroen

*Een florale, licht bittere spritz met vlierbloesem in de hoofdrol en citrus als tegenspeler.*

**Geserveerd met coquille van de plancha met miso knolselder en beurre blanc**

## **CUIR € 10,00**

St. Germain elderflower liqueur, Martini Floreale, appelcider, honing, tijm

*Een heerlijk fris aperitief waarin vlierbloesem en appels hand in hand gaan met de subtiele kruidige toets van tijm.*

**Geserveerd met coquille van de plancha met miso knolselder en beurre blanc**

## **AGRUMES € 8,00**

Martini Vibrante, Fever Tree premium tonic, sinaasappel, pompelmoes, citroen

*Ons eerste **alcoholvrij alternatief** voor deze feestmaand, bitter, fris en dorstlessend. Meer moet dat niet zijn!*

**Geserveerd met een homemade gastro-kroketje van de chef.**

## **POMMES € 8,00**

Martini Floreale, appel, honing, tijm, soda

*Een fris, strak, sprankelend **alcoholvrij alternatief**, gecreëerd om ons 3 jarig bestaan in stijl te vieren.*

**Geserveerd met een homemade gastro-kroketje van de chef.**

## **CHAMPAGNE € 15,00**

Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs Millésime 2019

*Wij presenteren u graag onze huischampagne, een sublieme gouden Blanc de Blancs op basis van 100% Chardonnay druiven. Gekenmerkt door zijn superfijne pareling en een aromatische neus met citrus, witte bloemen en peer. Een absoluut top aperitief en tegelijkertijd ook de beste vriend van onze oesters, coquilles en andere zeevuchten.*

**Geserveerd met een Zeeuwse creuse nr. 3 van de Oesterij (natuur).**

BEKIJK ZEKER OOK ONS UNIEKE 5-GANGEN VERJAARDAGSMENU. U KUNT DIT TERUG VINDEN OP TAFEL OF VRAAG ERNAAR BIJ ONZE BEDIENING.