



MORSO



MEET MORSO



Before setting the table, allow us to set the scene...

Het jaar is 1920. The Twenties are Roaring.
Flanerend door het bruisende Antwerpen geniet je van de bedrijvigheid die de Olympische Zomerspelen met zich meegebracht hebben.

De ondergaande zon kust het Scheldewater.
Tijd om de Kaaien te verlaten en via de Suikerrui richting de Grote Markt te trekken. Daar valt altijd wat te beleven.

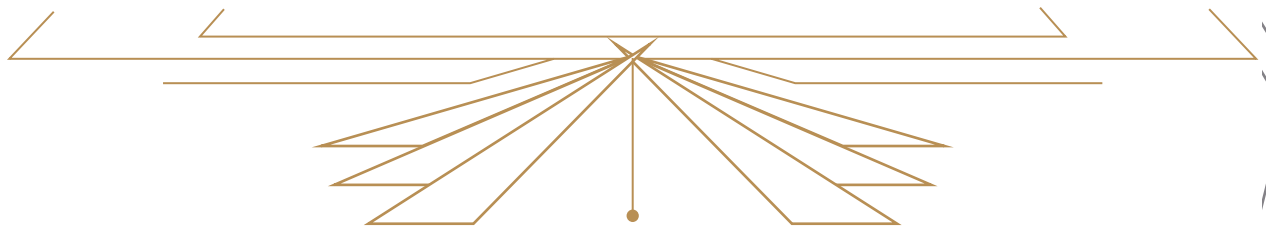
Het Steen net achter je, wordt je aandacht plots getrokken door een streep verleidelijke charleston-muziek, gevolgd door de smaakmakende geur van gegrild vlees. Beide komen uit een gezellig uitzierend restaurant met groot straaterras en Brits geïnspireerd interieur waarin bruine en gouden toetsen overheersen.

Later zou dit 'vintage' of 'retro' genoemd worden, maar dat weet je natuurlijk niet.

Je wordt vriendelijk onthaald door een medewerker, compleet met newsboy cap en colbertkostuum. De pocket watch wordt achteloos weggemoffeld. Je wordt naar je tafel gebracht – langs een muur gesierd met portretten van Gloria Swanson en Douglas Elton Ulman – en krijgt alvast een glaasje bubbels aangeboden...drooglegging of niet!

De menukaart lonkt verleidelijk. Watertanden. Frans-Belgische keuken met brochette- en spiesgerechten als specialiteit.

Let's grab a morso & dive in...



Before setting the table, allow us to set the scene...

It's the year 1920. The Twenties are Roaring.
You're gallivanting through the bustling town of Antwerp,
soaking up the pleasant buzz of the Summer Olympics.

The setting sun kisses the Scheldt goodnight.
Time to leave the river banks and head over to the Grote Markt,
through the ever vibrant Suikerrui.

With Het Steen just a few steps behind you, suddenly the alluring sound
of Charleston music and the enticing aroma
of grilled meaty deliciousness draw your attention.
Both seem to originate from a cosy-looking restaurant
with a large terrace and a brown and gold British inspired interior.
In a couple of decades' time this décor will be defined
as quintessentially vintage and retro, but you don't know that, of course.

One of the employees, fully dressed in newsboy cap
and tailored jacket, casually tucks away a pocket watch
and warmly invites you inside.

You're being escorted to your table – past walls covered with portraits
of Gloria Swanson and Douglas Elton Ulman.

Once seated, a glass of bubbly appears in your hand.
The menu is flirting with you from across the table, making your mouth
water.

French-Belgian cuisine with brochette
and skewer specialities as the stars of the menu.

Let's grab a morso & dive in...



SHARING DISHES

DIP IN DEEP (13,50)

Creamy mediterranean hummus and seasonal greens, topped with fresh herbs and za'atar, served with crunchy pieces of roasted stick bread.

Romige mediterraanse hummus geserveerd met seizoensgroentjes, verse kruiden, za'atar en knapperig geroosterd stick bread.

SIMPLE & SOLID (15,50)

Four big, tasty, oven-baked meatballs served with the legendary Ferdinand Tierenteyn mustard, home-pickled vegetables and crispy chives.

Vier grote, malse, ovengegaarde gehaktballen met de legendarische mosterd van Ferdinand Tierenteyn, huisgepekelde groentjes en frisse bieslook.

STACK YOUR BLINI (17,50)

A stack of blinis with smoked salmon, spicy horseradish sour cream, home-pickled red onions and fresh dill.

Een torentje van blini's met gerookte zalm, pittige dressing van zure room met mierikswortel, huisgepekelde rode ajuintjes en verse dille.

GET IN & GET DIRTY (17,50)

Our chef's famous pulled pork topped with spicy red cabbage coleslaw, balancing between a tiny toast and a big pickle.

De befaamde pulled pork van onze chef, met pikante rode koolsla, balancerend tussen een klein broodje en een grote augurk.

One Table One Bill!

**Are you oversensitive or allergic to certain products or ingredients?
Don't hesitate to let us know, so we can keep them off your plate & out of your mouth ;-)*

*Overgevoelig of allergisch aan bepaalde producten?
Laat 't ons weten & wij houden ze van je bord en uit je mond ;-)



DIY ITALIAN BRUSCHETTA PLATE (13,50)

A DIY Italian bruschetta plate: gently rub the fresh garlic clove over the olive oil-brushed toast and spread out our fresh tomato salsa.

Een Italiaans doe-het-zelf-bruschettabordje: neem de met olijfolie besprenkelde toast, wrijf er een teentje look over en smeer de frisse tomatensalsa er rijkelijk op uit.

THAI MUSSELS FROM BRUSSELS (17,50)

Thai steamed Mussels in a tenderly spiced yellow curry, flavored with lemongrass, creamy coconut milk and fresh cilantro. Only available during the mussel season.

Mosselen op Thaise wijze in een zacht pikante, gele curry met citroengras, romige kokosmelk en verse koriander. Enkel verkrijgbaar tijdens het mosselseizoen.

A CLASSIC FOR A REASON (19,50)

The creamiest burrata, served with oven-roasted cherry tomatoes, fresh basil leaves, Italian olives and of course: the finest extra vierge olive oil, straight from Italy.

De romigste burrata geserveerd met kort gegaarde kerstomaatjes, verse basilicumblaadjes, Italiaanse olijven en uiteraard: Italiaanse extra vierge olijfolie.

TUNA TATAKI (19,00)

Luscious tuna tataki, artistically finished with wasabi mayonnaise and pickled ginger. Accompanied by deliciously crispy toasted sesame seeds.

Smeuïge tonijn tataki, kunstig afgewerkt met wasabi mayonaise en gepekeld gember. Vergezeld met heerlijk knapperig geroosterd sesamzaad.

One Table One Bill!

**Are you oversensitive or allergic to certain products or ingredients?
Don't hesitate to let us know, so we can keep them off your plate & out of your mouth ;-)*

*Overgevoelig of allergisch aan bepaalde producten?
Laat 't ons weten & wij houden ze van je bord en uit je mond ;-)




STARTERS




BEEF CARPACCIO (19,00)

Beef carpaccio topped with pesto, Parmesan cheese and rocket leaves.
Rundscarpaccio afgewerkt met pesto, Parmezaanse kaas en rucola.



HOMEMADE SHRIMP CROQUETTES (2 PIECES) (26,00)

Artisanal shrimp croquettes (2 pcs) with fresh tartare sauce on a bed of coleslaw
Artisanale garnaalkroketten (2 stuks) met verse tartaar op een bedje van koolsla.



HOMEMADE CHEESE CROQUETTES (2 PIECES) (22,00)

Artisanal cheese croquettes (2 pcs) with Parmesan cheese on a bed of coleslaw.
Artisanale kaaskroketten (2 stuks) met Parmezaanse kaas op een bedje van koolsla.



DUROC PORK BELLY (21,50)

Deliciously glazed & slow-roasted.
Duroc-buikspek, heerlijk gelakt & zacht geeraard.

One Table One Bill!



**Are you oversensitive or allergic to certain products or ingredients?
Don't hesitate to let us know, so we can keep them off your plate & out of your mouth ;-)*

**Overgevoelig of allergisch aan bepaalde producten?
Laat 't ons weten & wij houden ze van je bord en uit je mond ;-)*



HAMBURGERS

Always served with lettuce, tomatoes, pickles, cheddar & homemade burger sauce.
Steeds vergezeld van een blaadje sla, tomaat, augurk, cheddar
& huisgemaakte burgersaus.

ENTRECÔTE CHEESEBURGER (18,50)



MORSO CHICKEN CHEESE BURGER (18,50)



SCAMPI BURGER (18,50)



VEGGIE BURGER (18,00)

Added Belgian fries or croquettes (5,50)
Met frietjes of kroketjes (5,50)

Added sweet potato fries (7,50)
Met zoete aardappelfrietjes (7,50)

One Table One Bill!



**Are you oversensitive or allergic to certain products or ingredients?
Don't hesitate to let us know, so we can keep them off your plate & out of your mouth ;-)*


**Overgevoelig of allergisch aan bepaalde producten?
Laat 't ons weten & wij houden ze van je bord en uit je mond ;-)*



MAIN COURSES

STEAK OF THE BELGIAN BLUE WITH AN ENDIVE SALAD (35,50)

Filet Mignon van Belgisch wit - blauw rund met witloofsalade



BEEF BROCHETTE WITH AN ENDIVE SALAD (37,50)

Brochette van rundsvlees met witloofsalade





PORK TENDERLOIN WITH AN ENDIVE SALAD (34,50)

Varkenshaas met witloofsalade



CHICKEN BROCHETTE WITH A GREEN SALAD (32,50)

Brochette van kip met groen slaatje



CÔTE À L'OS (STEAK) WITH AN ENDIVE SALAD (for 2) (43,50 p.p.)

Côte à l'os met witloofsalade (voor 2 pers.)



ORIENTAL SCAMPI SKEWER WITH A TOMATO SALSA (36,50)

Spies met scampi's op oosterse wijze & een tomatensalsa



VEGETARIAN TOFU SKEWER WITH ONION & BELL PEPPER (34,50)

Vegetarische tofoespies met ajuin en paprika

One Table One Bill!



**Are you oversensitive or allergic to certain products or ingredients?
Don't hesitate to let us know, so we can keep them off your plate & out of your mouth ;-)*

**Overgevoelig of allergisch aan bepaalde producten?
Laat 't ons weten & wij houden ze van je bord en uit je mond ;-)*



MISSING SOMETHING?

All our main courses are served with Belgian fries,
sweet potato fries or croquettes.

Al onze hoofdgerechten worden vergezeld van frietjes,
zoete aardappelfrietjes of kroketjes.

ketchup or mayonnaise (0,80)

Ketchup of mayonaise (0,80)

Truffle mayonnaise (1,20)

Truffelmayonaise (1,20)

pepper, mushroom or saté sauce (4,50)

pepersaus, champignonsaus of satésaus (4,50)

Prefer living on the Veg? Don't hesitate to ask for a vegetarian meal!
Leef je liever op de plant? Vraag gerust om een vegetarische maaltijd!

One Table One Bill!

**Are you oversensitive or allergic to certain products or ingredients?
Don't hesitate to let us know, so we can keep them off your plate & out of your mouth ;-)*

**Overgevoelig of allergisch aan bepaalde producten?
Laat 't ons weten & wij houden ze van je bord en uit je mond ;-)*



DESSERTS



MOELLEUX AU CHOCOLAT (12,50)

*Chocolate cake with a soft liquid filling,
served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream.*

Chocoladecake met een zachte, vloeibare vulling,
geserveerd met een bolletje vanille-ijs en slagroom.



TIRAMISU (13,00)

Classic Italian dessert with mascarpone and amaretto.
Klassiek Italiaans nagerecht met mascarpone en amaretto.



DAME BLANCHE (12,50)

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce.
Vanille-ijs met warme chocoladesaus.



MORSO'S CHEESECAKE (13,50)

MORSO's traditional cheesecake.
MORSO's cheesecake op klassieke wijze.



KOLONEL (15,00)

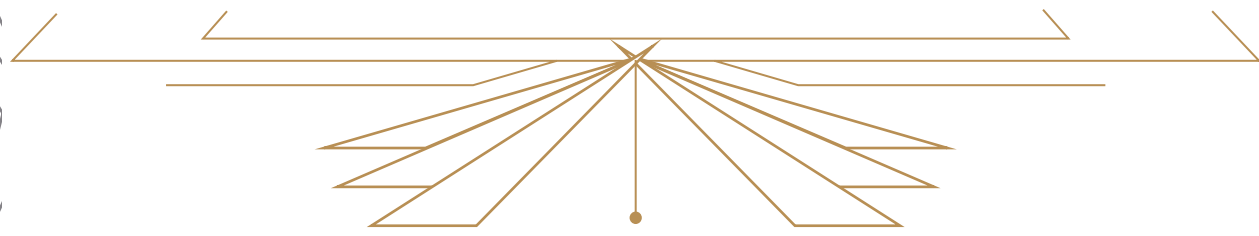
Lemon sorbet topped with vodka.
Citroensorbet overgoten met wodka.

One Table One Bill!



**Are you oversensitive or allergic to certain products or ingredients?
Don't hesitate to let us know, so we can keep them off your plate & out of your mouth ;-)*

**Overgevoelig of allergisch aan bepaalde producten?
Laat 't ons weten & wij houden ze van je bord en uit je mond ;-)*



We also offer catering services

Give your event a Touch of the Roaring Twenties...



Delicious Food



The right Crew



Decoration





FANCY SCHMANCY

NEGRONI (15,50)

Bulldog Gin, Campari, vermouth, orange zest
Bulldog Gin, Campari, vermouth, sinaasappelzeste

MOJITO (14,50)

Bacardi Carta Blanca, mint, lime, cane sugar, sparkling water
Bacardi Carta Blanca, munt, limoen, rietsuiker, bruiswater

BERRY MOJITO (16,50)

Bacardi Carta Blanca, mint, lime, cane sugar, sparkling water, cranberry juice
Bacardi Carta Blanca, munt, limoen, rietsuiker, bruiswater, bessensap

PORNSTAR MARTINI (15,50)

42 Below Vodka, passion fruit, vanilla syrup, lime juice
42 Below Vodka, passievrucht, vanillesiroop, limoensap

ESPRESSO MARTINI (14,50)

42 Below Vodka, syrup, coffee liqueur, espresso
42 Below Vodka, siroop, koffielikeur, espresso

MOSCOW MULE (14,50)

42 Below Vodka, ginger beer, lime
42 Below Vodka, gemberbier, limoen

MARGARITA (14,50)

Tequila, triple sec, lime
Tequila, triple sec, limoen

NON-ALCOHOLIC

MOCKTAIL MOJITO (11,50)

Schweppes Mojito, mint, lime, syrup, cane sugar
Schweppes Mojito, munt, limoen, siroop, rietsuiker

GRAPEFRUIT MINT SPRITZ (11,50)

Grapefruit, lime, mint, sparkling water
Pompelmoes, limoen, munt, bruiswater

VIRGIN MARGARITA (11,50)

Orange juice, lime, cane sugar, sparkling water
Sinaasappelsap, limoen, rietsuiker, bruiswater

DRINKS

OFF TO A GOOD START

Campari	9,50
Campari-Tonic of -Orange	12,00
Campari Spritz	11,50
Limoncello Spritz	11,50
Aperol Spritz	11,50
Martini Bianco - Rosso - Fiero	9,50
Pineau des Charantes	9,00
Porto (red - white / rood - wit)	8,50
Sherry (dry / droog)	8,50
Cava	8,50
Kir	9,00
Kir Royal	12,00
Ricard	10,00

DÎNER MINÉRAL

Coca-Cola - Coca-Cola Zero	4,00
Fanta Orange	4,00
Sprite	4,00
Lipton Ice Tea (regular - Green)	4,00
Chaudfontaine still /plat - sparkling / bruisend	25cl 3,50 //50cl 7,00
Schweppes Tonic <i>Classic Indian, Ginger Ale, Bitter Lemon</i>	4,00
Schweppes Premium Tonic <i>Pink Pepper, Hibiscus, Ginger Beer</i>	5,00
Minute Maid <i>Appel, Sinaasappel, Pompelmoes</i>	4,00

DÎNER GINÉRAL

Bulldog	11,00
Bombay Sapphire	12,50
Hendrick's	12,50
Bobby's	13,00
Copperhead	14,00
Copperhead 0%	14,00
Gin Mare	14,00
Bombay Bramble	13,50

Tonic not included



DON'T WORRY, BEER HAPPY

Vedett Extra Blond – White	4,40
Vedett Extra Ordinary IPA	4,90
Stella 0,0%	4,00
Tripel d'Anvers	5,90
Duvel	5,70
La Chouffe	5,70
Mc Chouffe	5,70
Tank 7	5,90
Liefmans Fruitesse	4,80

SOME MORE "ALCOLOL"

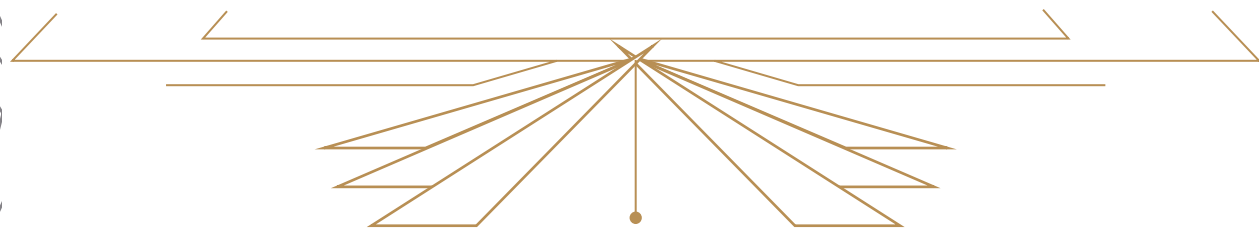
Bacardi - Carta Blanca	10,50
Appleton Estate Dark Rum	11,50
Bacardi - Añejo Cuatro (4 Years)	11,50
Eristoff Vodka (brut - red)	10,50
Grey Goose	15,50
Tequila Espolòn	10,00

Soft drink not included

Frisdrank niet inbegrepen

WHISKEY WINNERS

Jack Daniel's	10,50
William Lawson's	11,50
Chivas Regal 12 Years (double aged)	15,50
Aberfeldy 12 Years (single malt)	15,50
Aberfeldy 16 Years (single malt)	18,00
Talisker 10 years (single malt)	18,00
Lagavulin 16 years (single malt)	22,00



BLOW ME

Coffee / Koffie	4,00
Espresso	4,00
Double Espresso / Dubbele Espresso	6,70
Latte	4,40
Cappuccino	4,40
Tea / Thee	3,80
Fresh mint tea / Verse muntthee	5,10
Irish or Italian coffee / Iers of Italiaans bakkie troost	11,50
Hot cocoa / Warme chocomelk	5,00
<i>With whipped cream / Mét slagroom</i>	0,80

THE AFTER PARTY

Grand Marnier	10,50
Frangelico	10,50
Calvados	10,50
Disaronno Originale	10,50
Cognoc Baron Otard VS	10,50
Tia Maria	10,50
Baileys Irish Cream	10,50
Cointreau	10,50
Limoncello	10,50
Elixir d'anvers	10,50
Sambuca	10,50
43	10,50
Passoa	10,50
Pisang	10,50