

# NJORD

APÉRO TO SHARE	HOOFDGERECHTEN	SWEETS
Huisgemaakte surf en turf kroketjes 'Zeebrugse garnalen en buikspek van de Duke of Berkshire' <i>Croquettes de surf et turf faites maison 'crevettes de Zeebrugge et lard de poitrine du Duke of Berkshire'</i> <b>14,00 €</b>	Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Entrecôte de bœuf blanc bleu belge rôtie au feu de bois, laitue d'été et frites fraîches du jour / sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i> <b>33,00 €</b>	Moelleux van chocolade en vanille roomijs <i>Moelleux au chocolat et glace à la vanille</i> <b>9,50 €</b>
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham <i>Dok Di San Daniele Formata jambon séché</i> <b>14,00 €</b>	Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Entrecôte rôti au feu de bois de la variété Rouge de la Flandre occidentale, 5 semaines d'affinage, salade d'été et frites fraîches du jour / sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i> <b>39,50 €</b>	Dame Blanche <b>8,50 €</b>
Gefrituurde visstengels met tartare saus en citroen <i>Bâtonnets de poisson frits - sauce tartare et citron</i> <b>14,00 €</b>	Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Hereford ras, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Entrecôte irlandais Hereford grillé au feu de bois, laitue d'été et frites fraîches du jour / sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i> <b>41,00 €</b>	Coupe advocaat - <i>Coupe avocat</i> <b>8,50 €</b>
<b>VOORGERECHTEN ENTRÉES</b>		
Huisgerookte Oosterscheldepaling <i>Anguilles de l'Escaut oriental, fumé maison</i> <b>26,00 €</b>	Stoofpot van polderhaas met peren en bosbessen en huisgemaakte aardappelkroketten <i>Ragoût de lièvre avec poires et myrtilles et croquettes de pommes de terre maison</i> <b>28,00 €</b>	Mousse van hazelnoot met vanille roomijs en Brugse kletsoppen <i>Mousse de noisettes avec crème glace vanille et Brugse kletsoppen</i> <b>9,50 €</b>
Oesters 'Utah Beach' <i>Huîtres 'Utah Beach'</i> <b>20,00 €</b>	Hazenrug "Harlekijn" <i>Rable de lièvre Arlequin</i> <b>34,00 €</b>	Eton Mess (rood fruit - slagroom - mascarpone & meringue) <b>9,50 €</b>
½ kreeft gegrild met fijne tuinkruiden op tepanyaki <i>½ homard grillé aux fines herbes au tepanyaki</i> <b>29,50 €</b>	Fazant in de room met bosbessen en peren <i>Faisant à la crème aux myrtilles et poires</i> <b>33,00 €</b>	<i>Fruits rouges - crème fraîche - mascarpone et meringue</i>
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen met gefrituurde peterselie <i>Croquettes de crevettes maison aux crevettes de Zeebrugge et persil frites</i> <b>18,50 €</b>	Gebraden zeetong, frisse sla en dagverse frietjes (500 gram) <i>Sole meunière, salade fraîche et frites fraîches du prix du jour jour (500 grammes)</i> <b>dagprijs</b>	
Huisgemaakte terrines van polderhaas en fazant met hun confits <i>Terrines maison de lièvre et faisant avec leurs confits</i> <b>22,50 €</b>	Paling in het groen <i>Anguille dans le vert</i> <b>33,00 €</b>	
Carpaccio van het West-Vlaams tussenrib en huisgemaakte ganzenlever "Toulouse" met schilfers van Parmezaan <i>Carpaccio de bœuf de la Flandre occidentale et foie d'oie maison "Toulouse" avec copeaux de parmesan</i> <b>18,50 €</b>	Noorse kabeljauw met dijonaísesaus, marktgroentjes en kruidenpuree <i>Cabillaud norvégien avec sauce dijonnaise, légumes du marché et purée aux fines herbes</i> <b>30,50 €</b>	
Huisgemaakte ganzeleverpastei 'Toulouse' met z'n confits en toast <i>Foie gras maison "Toulouse" avec ses confits et toast</i> <b>22,00 €</b>		
Verse Zeebrugse vissoep met z'n rouille en toast <i>Soupe de poisson frais de Zeebrugge avec sa rouille et son pain grillé</i> <b>12,50 €</b>		
Romige bisque van kreeft <i>Bisque crémeuse de homard</i> <b>13,50 €</b>		

Zeevruchtenschotel 'Royal' **52,00 €**  
**Fruits de mer Royal**

## SUGGESTIEMENU

55 €

Huisgerookte Oosterscheldepaling (+€5)	of / ou	Anguilles de l'Escaut oriental, fumé maison (+€5)
Oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huîtres normandes 'Utah Beach'
½ Kreeft gegrild met fijne tuinkruiden op tepanyaki (+€5)	of / ou	½ Homard grillé au tepanyaki aux fines herbes (+€5)
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen en gefrituurde peterselie	of / ou	Croquettes de crevettes maison aux crevettes de Zeebrugge et persil frites
Carpaccio van het West-Vlaams tussenrib en huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' met schilfers van Parmezaan	of / ou	Carpaccio de bœuf de la Flandre occidentale et foie d'oie maison 'Toulouse' avec copeaux de parmesan
Huisgemaakte terrines van polderhaas en fazant met hun confits	of / ou	Terrines maison de lièvre et faisant avec leurs confits
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Wit-Blauw rund, frisse sla en dagverse frietjes	of / ou	Entrecôte de bœuf blanc bleu rôtie au feu de bois, laitue d'été et frites fraîches du jour
Stoofpot van polderhaas met peren en bosbessen en huisgemaakte aardappelkroketten	of / ou	Ragoût de lièvre avec poires et myrtilles et croquettes de pommes de terre maison
Hazenrug "Harlekijn" (+€5)	of / ou	Rable de lièvre "Arlequin" (+€5)
Fazant in de room met bosbessen en peren (+€5)	of / ou	Faisant à la crème avec myrtilles et poires (+€5)
Noorse kabeljauw met dijonaísesaus, marktgroentjes en kruidenpuree	of / ou	Cabillaud norvégien avec sauce dijonnaise, légumes du marché et purée aux fines herbes
Mousse van hazelnoot met vanille roomijs en Brugse kletsoppen	of / ou	Mousse de noisettes avec crème glace vanille et Brugse kletsoppen
Irish coffee		Irish coffee

Allergenen informatie te raadplegen aan de bar - Informations sur les allergènes : renseignez-vous au bar

één tafel : één rekening a.u.b. - une table : une addition svp

## APERITIEVEN

Nordlys Premium gin / Double Dutch tonic	14,00 €
Coupe Champagne Taittinger brut	10,50 €
Kirr Royal au Champagne Taittinger brut	10,50 €
Amer Picon	8,00 €
Porto W & R	7,00 €
Sherry	7,00 €
Kirr au vin blanc	6,50 €
Pineau de Charentes	6,00 €
Martini Bianco - Rosso	7,50 €
Campari Pur	7,50 €
Campari soda	9,50 €
Campari tonic	9,50 €
Campari orange (met vers fruitsap)	9,50 €
Vers geperst fruitsap	5,50 €
Aperol ' Spritz'	10,00 €
Ricard	8,00 €

## COCKTAILS

Nordlys Premium gin / Double Dutch tonic	14,00 €
Dark Twister Mojito (munt/ krakenrum)	14,00 €
Espresso Martini	14,00 €
Pornstar (Passievruchten/limoen-sap/42 Below vodka)	14,00 €
Perfect Storm (rum, limoensap, Angostura bitters, gemberbier)	14,00 €
Moscow Mule (wodka, gemberbier, Angostura Bitter, limoen, ijs)	14,00 €

## MOCKTAILS

Virgin Gin Abstinence South Africa / Double Dutch tonic	12,00 €
Virgin Mojito	12,00 €
Virgin Summer	12,00 €

## BIEREN

Abdij Ter Doest blond	4,10 €
Super 8 blanche 33 cl	3,50 €
Duvel	4,50 €
Carlsberg	3,10 €
Tongerlo Lux Blond	4,00 €
Tongerlo Nox Bruin	4,00 €
Super 8 Export 33cl	3,50 €
Kriek Mystic	3,00 €
Tongerlo Prior	4,50 €
Carlsberg 0,00 %	3,00 €

## FRISDRANKEN

Spa orange	2,90 €
Pepsi	2,90 €
Pepsi max	2,90 €
Spa Reine	2,90 €
Spa bruis	2,90 €
Schweppes Tonic	2,90 €
Double Dutch Tonic	3,50 €
Fles Bru niet bruisend 1/2 l	5,50 €
Fles Bru bruisend 1/2 l	5,50 €
Ice-tea	2,90 €

## RUMS

Bacardi Carta Blanco	8,00 €
Bacardi 8 años	12,00 €
Carta Negra +4 years	11,00 €

## WHISKY'S

Dewar's white label	8,00 €
Dewar's 12 years	10,50 €
Dewar's 18 years	14,00 €
Aberfeldy 12 Years	10,50 €

## GEESTRIJKE DRANKEN

Cognac	8,50 €
Calvados	9,50 €
Cointreau	9,50 €
Grand Marnier	8,00 €
Akvavit ' Nordlys'	5,50 €
Poire William	9,50 €
Amaretto	8,50 €

## KOFFIES - CAFÉS

Espresso	2,90 €
Mokka	2,90 €
Décaffiné	2,90 €
Cappuccino classic	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Flat White	3,80 €
Irish coffee	9,00 €
French coffee	9,00 €
Italian coffee	9,00 €
Ristretto	2,90 €

Speciaal voor Ter Doest ontwikkelde de Brugse koffiebranderij JAVANA -est1949- een unieke blend. Een uitgelezen selectie arabica koffie's uit Brazilië, Guatemala, Costa Rica en Colombia vormen de basis van deze subtiele mengeling. De bonen werden op artisanale wijze geroosterd om hun volle smaak, aroma en karakter te behouden. Dit resulteert in een fluweel zachte maar toch pittige koffie.

## THEES - THÉS

High Darling	3,60 €
Zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage	
Orange Safari (rode rooibes met vanille)	3,60 €
Low Rider (zuiver bio groene thee uit China)	3,60 €
Maybe Baby	3,60 €
Hibiscusbloesem, sultana rozijnen, rode bessen, ananasblokjes, appelstukjes, wortelvlokken, rozebottel, zoethoutwortel en stukjes aardbei.	
Master Mint (Zuivere pepermint)	3,60 €
Smooth Operator	3,60 €
Kamille bloemen (fijn gesneden) uit biologische landbouw	

Samova heeft als doelstelling de markt te voorzien van verse Bio-thee en kruiden specialiteiten van de hoogste kwaliteit; zuiver, ethisch, ecologisch verantwoord en duurzaam geproduceerd



**NORDLYS**  
PREMIUM GIN  
*a mystery of nature*

Nordlys Premium Gin Double Dutch tonic 14 €

*Nordlys premium gin causes curiosity, excitement and philosophic opinions among those who taste it!*

Nordlys Gin kwam tot stand na een diepgaande samenwerking tussen de familie Dendooven en meester-distilleerder De Moor. Nordlys Gin is een prachtige blend van citrus en een uitgebreid gamma van kruiden, recht van onze Belgische kust. Een levendige en aangename gin met eerst bloemige ondertonen, daarna meer complex en krachtig door de kruidige ingrediënten. Elegant, rond en verfijnd van karakter met een unieke zilte toets door het gebruik van het brakke grondplantje "zeemelde". Gedistilleerd in een traditionele koperen alambiek bekomt men een ongeëvenaarde en verrukkelijke gin.