

| SUGGESTIEMENU € 65,00                                                                                                             |         |                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Normandische oesters 'Utah Beach'                                                                                                 | of / ou | Huîtres normandes 'Utah Beach'                                                                                  |
| 1/2 kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne<br>tuinkruiden (+ € 8,00)                                                            | of / ou | 1/2 homard grillé au tepanyaki aux fines herbes<br>(+ € 8,00)                                                   |
| Huisbereide garnalenkroketten met Zeebrugse<br>grijze garnalen // gefrituurde peterselie // citroen                               | of / ou | Croquettes maison avec des crevettes grises d'origine<br>de Zeebruges // persil frité// citron                  |
| Carpaccio van West-Vlaams rood tussenrib //<br>schilfers van Parmezaan                                                            | of / ou | Carpaccio de bœuf de la Flandre Occidentale //<br>copeaux de parmesan                                           |
| Mechelse asperges op z'n Vlaams                                                                                                   | of / ou | Asperges de Malines à la flamande                                                                               |
| Mechelse asperges // gerookte Schotse zalm //<br>Mousselinesaus (+ € 2,50)                                                        |         | Asperges de Malines // saumon fumé //<br>sauce mousseline (+ € 2,50)                                            |
| ----                                                                                                                              | ----    | ---                                                                                                             |
| Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch<br>Wit-Blauw rund // béarnaisesaus //<br>gemengde salade // dagverse frietjes | of / ou | Entrecôte de bœuf blanc-bleu rôtie au feu de bois //<br>sauce béarnaise // salade composé //<br>frites fraîches |
| Ierse lamsschenkel in de oven // marktgroenten //<br>gratin dauphinois (+ € 4,00)                                                 | of / ou | Jarret d'agneau Irlandais au four //<br>légumes chauds // gratin dauphinois (+ € 4,00)                          |
| Mosselen 'Njord'                                                                                                                  | of / ou | Moules 'Njord'                                                                                                  |
| Catch of the day                                                                                                                  | of / ou | La prise du jour                                                                                                |
| Gebakken Noorse kabeljauw // mousselinesaus //<br>wokgroenten // kruidenpuree (+ € 4,00)                                          |         | Cabillaud Norvégien // sauce mousseline //<br>légumes du wok // purée aux fines herbes (+ € 4,00)               |
| ----                                                                                                                              | ----    | ----                                                                                                            |
| Kaasassortiment NJORD (+ € 6,00)                                                                                                  | of / ou | Sélection de fromages NJORD (+ € 6,00)                                                                          |
| Coupe aardbeien // vanilleroomijs                                                                                                 | of / ou | Coupe aux fraises // glace à la vanille                                                                         |
| Irish coffee                                                                                                                      |         | Irish coffee                                                                                                    |

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

ROOFTOP RESTAURANT

NJORD

ZEEBRUGGE

MENU

## APERO TO SHARE

|                                                                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Huisgemaakte surf- en turf kroketjes: 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne'                       | € 15,00 |
| <i>Croquettes de surf et turf maison: "crevettes grises d'origine de Zeebruges et poitrine de porc du Belgasconne"</i> |         |
| Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook                                                                            | € 15,00 |
| <i>Escargots, gratinés à l'ail</i>                                                                                     |         |
| Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham                                                                               | € 15,00 |
| <i>Jambon séché Dok Di San Daniele Formata</i>                                                                         |         |
| Gefrituurde visstengels // tartaresaus // citroen                                                                      | € 15,00 |
| <i>Bâtonnets de poisson frités // sauce tartare // citron</i>                                                          |         |
| Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk)                                                                           | € 4,50  |
| <i>Huîtres normandes 'Utah Beach' (par pièce)</i>                                                                      |         |
| Albondigas // mozzarella                                                                                               | € 15,00 |
| Rundsgehaktballetjes in pittige tomatensaus                                                                            | € 15,00 |
| <i>Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée</i>                                                                     |         |
| Toast gerookte zalm // ajuin // citroen                                                                                | € 22,00 |
| <i>Toast au saumon fumé // oignon // citron</i>                                                                        |         |
| TIP! Lekker met Imperial Heritage Caviar!                                                                              |         |

## IMPERIAL HERITAGE CAVIAR

|         |         |
|---------|---------|
| 10 gram | € 28,00 |
|---------|---------|

## VOORGERECHTEN

|                                                                                                  |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Normandische oesters 'Utah Beach'                                                                | € 25,00 |
| <i>Huîtres normandes 'Utah Beach'</i>                                                            |         |
| 1/2 Kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne tuinkruiden                                         | € 36,50 |
| <i>1/2 Homard grillé au tepanyaki aux fines herbes</i>                                           |         |
| Huisbereide garnalenkroketten met Zeebrugse grijze garnalen // gefrituurde peterselie // citroen | € 23,00 |
| <i>Croquettes de crevettes grises d'origine de Zeebruges // persil frité // citron</i>           |         |
| Mechelse asperges op z'n Vlaams                                                                  | € 24,50 |
| <i>Asperges de Malines à la flamande</i>                                                         |         |
| Mechelse asperges // Schotse gerookte zalm // mousselinesaus                                     | € 29,50 |
| <i>Asperges de Malines // Saumon fumé // sauce mousseline</i>                                    |         |

|                                                                                       |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Carpaccio van het West-Vlaams tussenrib // schilfers van Parmezaan                    | € 23,50 |
| <i>Carpaccio de boeuf de la Flandre Occidentale // copeaux de parmesan</i>            |         |
| Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse' met z'n confits // toast                    | € 30,00 |
| <i>Foie gras maison 'Toulouse' // confits // toast</i>                                |         |
| In het huis gerookte Oosterscheldepaling op z'n geheel // crème van rode biet         | € 30,00 |
| <i>Anguille de l'Escaut (entier) fumée dans la maison // crème de betterave rouge</i> |         |
| Romige bisque van kreeft                                                              | € 15,50 |
| <i>Bisque d'homard</i>                                                                |         |
| Verse Zeebrugse vissoep met z'n rouille // toast                                      | € 14,50 |
| <i>Soupe de poisson // rouille // pain grillé</i>                                     |         |
| Paling in 't groen                                                                    | € 29,00 |
| <i>Anguille au vert</i>                                                               |         |
| Salade van burrata // avocado // basilicumpesto                                       | € 20,00 |
| <i>Salade de burrata // avocat // pesto de basilic</i>                                |         |

## HOOFDGERECHTEN

|                                                                                         |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Gebakken Noorse kabeljauw // mousselinesaus // wokgroenten // kruidenpuree              | € 35,00      |
| <i>Cabillaud norvégien // sauce mousseline // légumes wok // purée aux fines herbes</i> |              |
| Catch of the day                                                                        | € 33,00      |
| <i>La prise du jour</i>                                                                 |              |
| Paling in 't groen                                                                      | € 40,00      |
| <i>Anguille en vert</i>                                                                 |              |
| Gebraden zeetong (500 gr.) // gemengde salade // dagverse frietjes                      | dag-prijs    |
| <i>Sole meunières (500gr.) // gemengde salade // frites fraîches</i>                    | prix du jour |
| Mosselen 'Njord'                                                                        | € 31,00      |
| <i>Moules 'Njord'</i>                                                                   |              |
| Ierse lamsschenkel in de oven // marktgroenten // gratin dauphinois                     | € 47,00      |
| <i>Jarret d'agneau Irlandais // légumes chauds // gratin dauphinois</i>                 |              |

|                                                                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund // gemengde salade // dagverse frietjes // saus naar keuze* | € 39,50 |
| <i>Entrecôte de boeuf blanc bleu rôti au feu de bois // salade composée // frites fraîches // une sauce au choix*</i>          |         |

|                                                                                                                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt // gemengde salade // dagverse frietjes // saus naar keuze*              | € 47,00 |
| <i>Entrecôte rôti au feu de bois (Rouge de la Flandre Occidentale, 5 semaines d'affinage) // salade composé // frites fraîches // une sauce au choix*</i> |         |

## SELECTIE VAN DE CHEF

|                                                                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Premium ribeye geselecteerd door de chef // gemengde salade // verse frietjes // saus naar keuze*                       | € 51,50 |
| <i>Ribeye de première qualité sélectionnée par le chef // salade composé // frites fraîches // une sauce au choix *</i> |         |

**\*Verse saus naar keuze:**  
**champignonroomsaus + €1,5 //**  
**béarnaisesaus // peperroomsaus**

## FRUITS DE MER

|                                                       |         |
|-------------------------------------------------------|---------|
| Zeevruchtenschotel Royal p.p.                         | € 70,00 |
| Enkel op reservatie !<br>Uniquement sur réservation ! |         |

Voorgerecht als hoofdgerecht: + € 3,50  
 Une entrée comme plat principale: + € 3,50

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

## APERITO SHARE

|                                                                                                      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Huisgemaakte surf- en turfkraketjes<br>'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van<br>de Belgasconne' | € 15,00 |
| Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook                                                          | € 15,00 |
| Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk)                                                         | € 4,50  |
| Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham                                                             | € 15,00 |
| Gefrituurde visstengels // tartare saus // citroen                                                   | € 15,00 |
| Albondigas // mozzarella<br>Rundsgelaktballetjes in pittige tomatensaus                              | € 15,00 |
| Toast gerookte zalm // ajuin // citroen<br><b>TIP! Lekker met Imperial Heritage Caviar</b>           | € 22,00 |

## SWEETS

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| Moelleux van chocolade // vanilleroomijs | € 12,00 |
| Crème brûlée                             | € 10,00 |
| Coupe aardbeien // vanilleroomijs        | € 11,50 |
| Dame Blanche                             | € 10,50 |
| Coupe 'Colonel'                          | € 13,00 |
| Coupe advocaat                           | € 10,50 |
| Kaasassortiment NJORD                    | € 15,50 |

## GEESTRIJKE DRANKEN

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Limoncello L'Amoroso       | € 10,00 |
| Cognac                     | € 11,00 |
| Calvados                   | € 11,00 |
| Cointreau                  | € 11,00 |
| Grand Marnier              | € 11,00 |
| Poire William              | € 11,00 |
| Amaretto                   | € 10,00 |
| Grappa                     | € 11,00 |
| Armagnac / Cuarenta y tres | € 11,00 |
| Sambuca                    | € 11,00 |

## KOFFIES

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Espresso            | € 3,60  |
| Mokka               | € 3,60  |
| Decafeïne koffie    | € 3,60  |
| Ristretto           | € 3,60  |
| Cappuccino          | € 4,80  |
| Latte Macchiato     | € 4,80  |
| Flat White          | € 4,80  |
| Irish coffee        | € 12,00 |
| French coffee       | € 12,00 |
| Spanish coffee      | € 12,00 |
| Normandische koffie | € 12,00 |
| Hasseltse koffie    | € 12,00 |
| Italian coffee      | € 12,00 |

### Alcoholvrije koffies:

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Irish coffee 0.0%   | € 10,00 |
| Italian coffee 0.0% | € 10,00 |

## THEES

|                                                                                                                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| High Darling (zwarte thee van de prestigieuze<br>Sungma plantage)                                                                                              | € 3,80 |
| Scuba Garden (groene rooibos uit het<br>prachtige Afrikaanse continent, veenbessen,<br>appelsien en spirulina algen)                                           | € 3,80 |
| Low Rider (zuiver bio groene thee uit China)                                                                                                                   | € 3,80 |
| Maybe Baby (hibiscusbloesem, sultana<br>rozijnen, rode bessen, ananasblokjes,<br>appelstukjes, wortelmokken, rozebottel,<br>zoethoutwortel en stukjes aardbei) | € 3,80 |
| Master Mint (zuivere pepermint)                                                                                                                                | € 3,80 |
| Smooth Operator (fijngesneden<br>kamillebloemen uit biologische landbouw)                                                                                      | € 3,80 |

ROOFTOP RESTAURANT

DRINKS

ZEEBRUGGE

## APERITIEVEN

|                                         |   |       |
|-----------------------------------------|---|-------|
| Nordlys Premium gin & tonic             | € | 15,00 |
| Vamoz Spiced rum // Coca Cola           | € | 15,00 |
| Coupe Champagne Taittinger brut         | € | 14,00 |
| Kirr Royal au Champagne Taittinger brut | € | 14,00 |
| Kirr au vin blanc                       | € | 7,50  |
| Picon vin blanc                         | € | 10,00 |
| Porto W & R                             | € | 8,00  |
| Oude porto                              | € | 10,00 |
| Sherry                                  | € | 8,00  |
| Pineau de Charentes                     | € | 8,00  |
| Martini Bianco - Rosso                  | € | 8,50  |
| Campari soda / tonic                    | € | 12,50 |
| Campari orange (met vers fruitsap)      | € | 12,50 |
| Vers geperst fruitsap                   | € | 6,00  |
| Aperol Spritz / Campari Spritz          | € | 12,50 |
| Ricard                                  | € | 10,00 |
| Tomatensap Spicy                        | € | 6,00  |

## COCKTAILS

|                                                            |   |       |
|------------------------------------------------------------|---|-------|
| Nordlys Premium gin // Fever Tree tonic                    | € | 15,00 |
| Whiskey Sour ( Whiskey, citroensap, suiker, eiwit)         | € | 14,00 |
| Negroni                                                    | € | 15,00 |
| Bloody mary (tomatensap, 42 Below Vodka)                   | € | 14,00 |
| Espresso Martini                                           | € | 14,00 |
| Perfect Storm ( Vamoz Spiced Rum, limoensap, gingerbeer)   | € | 14,00 |
| Kyiv Mule (42 Below Vodka, gingerbeer, limoen)             | € | 14,00 |
| Pornstar (passievruchten, limoensap, 42 Below Vodka, cava) | € | 14,00 |
| Hugo (cava, vlierbloesemsiroop, limoen)                    | € | 14,00 |
| Limoncello L'Amoroso' Spritz                               | € | 14,00 |

## MOCKTAILS

|                                           |   |       |
|-------------------------------------------|---|-------|
| Virgin Gin Abstinence // Fever Tree tonic | € | 12,00 |
| Virgin Mojito                             | € | 12,00 |
| Passion Delight                           | € | 12,00 |
| Njord Spritz                              | € | 12,00 |
| Nogroni                                   | € | 13,00 |

## BIEREN

|                                       |   |       |
|---------------------------------------|---|-------|
| Abdij Ter Doest blond van 't vat 6,8° | € | 5,50  |
| Carlsberg van 't vat 5°               | € | 3,60  |
| Carlsberg 0,00%                       | € | 3,80  |
| Duvel 8,5°                            | € | 5,50  |
| Brugse zot 6°                         | € | 5,50  |
| Sport Zot 0°                          | € | 5,00  |
| Bar Blanche 5,8°                      | € | 5,00  |
| Grimbergen Tripel 9°                  | € | 5,00  |
| Grimbergen Dubbel 6,5°                | € | 5,00  |
| Kriek 3,5°                            | € | 4,50  |
| Omer 8°                               | € | 5,50  |
| <b>'Beste bier ter wereld'</b>        | € | 19,00 |
| Trappist West-Vleteren 12 — 10,2°     | € |       |
| Fourchette 7,5°                       | € | 5,50  |

## FRISDRANKEN

|                                  |   |      |
|----------------------------------|---|------|
| Fanta                            | € | 3,50 |
| Coca Cola / Coca Cola Zero       | € | 3,50 |
| Lipton Ice-tea Original bruisend | € | 3,50 |
| Spa Reine / Spa bruisend (25cl)  | € | 3,50 |
| Spa Reine / Spa bruisend (50 cl) | € | 6,50 |
| Schweppes Tonic                  | € | 3,50 |
| Fever Tree tonic                 | € | 4,00 |
| Ginger Beer / Ginger Ale         | € | 4,00 |

## Verfrissende limonades gemaakt van bruisend water en biologisch fruit:

|                                            |   |      |
|--------------------------------------------|---|------|
| Bionina Mister Lemon (citroen)             | € | 5,00 |
| Bionina Miss Blood Orange (bloedappelsien) | € | 5,00 |
| Bionina The Agrum Band (citrusvruchten)    | € | 5,00 |

## WHISKY'S

|                      |   |       |
|----------------------|---|-------|
| William Lawson's 40° | € | 9,50  |
| Dewar's 12 years 40° | € | 13,00 |
| Jack Daniels 40°     | € | 13,00 |
| Nikka 51.4°          | € | 13,00 |

## RUMS

|                      |   |       |
|----------------------|---|-------|
| Vamoz Spiced Rum     | € | 12,00 |
| Bacardi Carta Blanca | € | 9,50  |
| Bacardi 4 años       | € | 11,00 |
| Bacardi 8 años       | € | 12,50 |

## WITTE WIJN PER GLAS

|                                                                                  |   |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| 'Les Sours' // Chardonnay<br><i>Languedoc Frankrijk</i>                          | € | 6,50  |
| Mérula // Johanniter Barique<br><i>Lokaal Belgische product!</i>                 | € | 9,00  |
| 'Casal Caeiro' // Albarino<br><i>Val do Salnès , Spanje</i>                      | € | 9,00  |
| 'Domaine de L'Aigle // Chardonnay 2022<br><i>Languedoc—Roussillon, Frankrijk</i> | € | 13,50 |

## ROSE WIJN PER GLAS

|                                                               |   |      |
|---------------------------------------------------------------|---|------|
| 'Ruka', When nature takes over<br><i>Pays D'Oc, Frankrijk</i> | € | 6,50 |
|---------------------------------------------------------------|---|------|

## RODE WIJN PER GLAS

|                                                                            |   |       |
|----------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| 'Les Sours 2018'<br><i>Languedoc, Frankrijk</i>                            | € | 6,50  |
| Foreign Affair 2016 'Dream Red'<br><i>Niagara Peninsula, Canada</i>        | € | 10,00 |
| Sarget de gruaud Larose 2016<br><i>Saint-Julien, Frankrijk</i>             | € | 13,50 |
| 'L'indomptable de Cigalus' 2018'<br><i>Languedoc—Roussillon, Frankrijk</i> | € | 12,50 |

Vraag ook naar onze wijnkaart!

*Family Tradition*  
since 1960

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS