

## SUGGESTIEMENU € 64,00

Normandische oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huîtres normandes 'Utah Beach'
1/2 kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne tuinkruiden (+ € 6,00)	of / ou	1/2 homard grillé au tepanyaki aux fines herbes (+ € 6,00)
Huisbereide garnalenkroketten met Zeebrugse grijze garnalen // gefrituurde peterselie // citroen	of / ou	Croquettes maison avec des crevettes grises d'origine de Zeebruges // persil frité// citron
Carpaccio van West-Vlaams rood tussenrib // huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' // schilfers van Parmezaan	of / ou	Carpaccio de bœuf de la Flandre occidentale // foie d'oie maison 'Toulouse' // copeaux de parmesan
Duo van huisgemaakte wildterrines van fazant en polderhaas met hun confits		Terrines maison de faisant et lièvre avec leurs confits
----	----	---
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund // béarnaisesaus // gemengde salade // dagverse frietjes	of / ou	Entrecôte de bœuf blanc-bleu rôtie au feu de bois // sauce béarnaise // salade composé // frites fraîches
Fazant in de roomsaus // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten	of / ou	Faisant à la crème // airelles et poires // croquettes de pommes de terre
Stoofpot van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten	of / ou	Pot-au-feu de lièvre // airelles et poires // croquettes de pommes de terre
Hazenrug Harlekijn (+ € 6,00)	of / ou	Râble de lièvre Arlequin (+ € 6,00)
Catch of the day	of / ou	La prise du jour
Gebakken Noorse kabeljauw // mousselinesaus // wokgroenten // kruidenpuree (+ € 3,00)		Cabillaud norvégien // sauce mousseline // légumes du wok // purée aux fines herbes (+ € 3,00)
----	----	----
Kaasassortiment NJORD (+ € 6,00)	of / ou	Sélection de fromages NJORD (+ € 6,00)
Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs // Brugse Kletsoppen	of / ou	Mousse de noisettes // crème glace vanille // Brugse Kletsoppen
Irish coffee		Irish coffee

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

ROOFTOP RESTAURANT

NJORD

ZEEBRUGGE

MENU

## APEROTOSHARE

Huisgemaakte surf- en turfkraketjes: '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	
Rundsgehaktballetjes in pittige tomatensaus	€ 15,00
<i>Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée</i>	
Toast gerookte zalm // ajuin // citroen	
<i>Toast au saumon fumé // oignon // citron</i>	€ 22,00
TIP! Lekker met Royal Belgian Caviar!	

## ROYAL BELGIAN 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	€ 34,50
<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>	
Duo van huisgemaakte wildterrines van fazant en polderhaas met hun confits	€ 22,50
<i>Terrines maison de faisán et lièvre avec leurs confits</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>	

Carpaccio van het West-Vlaams tussenrib // huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' // schilfers van Parmezaan	€ 23,50
<i>Carpaccio de boeuf de la Flandre occidentale // foie d'oie maison 'Toulouse' // copeaux de parmesan</i>	
Huisgemaakte ganzenleverpasta '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>	

## 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	€ dagprijs prix du jour
<i>Sole meunières (500gr.) // gemengde salade // frites fraîches</i>	
Hazenrug Harlekijn	€ 39,50
<i>Râble de lièvre Arlequin</i>	
Fazant in de roomsaus // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten	€ 36,50
<i>Faisán à la crème // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre</i>	
Fazant op Brabantse wijze	€ 36,50
<i>Faisán à la Brabançonne</i>	
Hertenkalffilet // Sint-Hubertussaus // marktgroenten // Gratin Dauphinois	€ 42,50
<i>Filet de veau de chevreuil // sauce Sint-Hubert // Gratin Dauphinois</i>	

Stoofpot van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten	€ 29,00
<i>Pot-au-feu de lièvre // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre</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 ! 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 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van 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 Rundsgehaktballetjes in pittige tomatensaus	€ 15,00
Toast gerookte zalm // ajuin // citroen <b>TIP! Lekker met Royal Belgian Caviar</b>	€ 22,00

## SWEETS

Moelleux van chocolade // vanilleroomijs	€ 12,00
Crème brûlée	€ 10,00
Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs // Brugse Kletsoppen	€ 10,50
Dame Blanche	€ 10,50
Coupe 'Colonel'	€ 13,00
Coupe advocaat	€ 10,50
Kaasassortiment NJORD	€ 15,50

## GEESTRIJKE DRANKEN

Limoncello	€ 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
<b>Alcoholvrije koffies:</b>	
Irish coffee 0.0%	€ 10,00
Italian coffee 0.0%	€ 10,00

## THEES

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

ROOFTOP RESTAURANT

ZEEBRUGGE

# BAR

DRINKS



## 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
Cosmopolitan (42 Below Vodka, limoensap, cranberry sap, cointreau)	€	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 Spritz	€	14,00

## MOCKTAILS

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

## 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°	€	19,00
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
Ledaig 12 years 46°	€	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 Sourds' // Chardonnay Languedoc Frankrijk	€	6,50
'Hubert Brochard' // Sauvignon Blanc Val de Loire, Frankrijk	€	9,00
'Casal Caoiro' // Albarino Val do Salnès, Spanje	€	9,00
'Rully Les Agnières' // Chardonnay Bourgogne, Frankrijk	€	13,50

## ROSE WIJN PER GLAS

'Ruka', When nature takes over Pays D'Oc, Frankrijk	€	6,50
---	---	------

## RODE WIJN PER GLAS

'Les Sourds 2018' Merlot, Cabernet Sauvignon Languedoc, Frankrijk	€	6,50
'Quinta Do Pinto Reserva 2017' Touriga Nacional Lissabon, Portugal	€	9,00
'Ameri' Domaine Bousquet 2018 Malbec Argentinië	€	12,50
'L'indomptable de Cigalus' 2018 Languedoc—Roussillon, Frankrijk	€	12,50

Vraag ook naar onze wijnkaart!

*Family Tradition*  
since 1960

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS