

SUGGESTIEMENU € 62,50		
Normandische oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huîtres normandes 'Utah Beach'
1/2 kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne tuinkruiden (+ € 9,00)	of / ou	1/2 homard grillé au tepanyaki aux fines herbes (+ € 9,00)
Huisbereide noordse garnalenkroketten // gefrituurde peterselie // citroen	of / ou	Croquettes de crevettes nordiques // 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
Mechelse asperges op z'n Vlaams		Asperges de Malines à la flamande
Mechelse asperges // gerookte Schotse zalm // mousselinesaus (+ € 2,50)		Asperges de Malines // saumon fumé // sauce mousseline (+ € 2,50)
----	----	---
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund // béarnaisesaus // gemengde salade // dagverse frietjes	of / ou	Entrecôte de bœuf blanc-bleu rôti au feu de bois // sauce béarnaise // salade composé // frites fraîches
Koninginnehapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' // mousselinesaus // verse frietjes	of / ou	Vol-au-vent de la pintade estate 'Ter Doest' // sauce mousseline // frites fraîches
Polderaardappel 'Njord' // Zeebrugse grijze garnalen // gerookte zalm // mousselinesaus TIP: Lekker met Royal Belgian Caviar!	of / ou	Pomme de terre 'NJORD' // cevettes grises de Zeebruges // saumon fumé // sauce mousseline Délicieux avec Royal Belgian Caviar!
Schotse lamskroon // marktgroenten // gratin dauphinois (+ € 9,00)	of / ou	Couronne d'agneau écossais // légumes chauds // gratin dauphinois (+ € 9,00)
Catch of the day	of / ou	La prise du jour
Gebakken Noorse kabeljauw // mousselinesaus // wokgroenten // kruidenpuree		Cabillaud norvégien // sauce mousseline // légumes du wok // purée aux fines herbes
----	----	----
Kaasassortiment NJORD (+ € 6,00)	of / ou	Sélection de fromages NJORD (+ € 6,00)
Eton Mess (rood fruit / mascarpone / merinque)	of / ou	Eton Mess (fruits rouges / mascarpone / merinque)
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 turfrokettjes ‘Noordse garnalen en buikspek van de Belgasconne’ <i>Croquettes de surf et turf maison “crevettes nordiques et poitrine de porc du Belgasconne”</i>	€	14,00
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook <i>Escarlots, gratinés à l’ail</i>	€	14,00
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham <i>Jambon séché Dok Di San Daniele Formata</i>	€	14,00
Gefrituurde visstengels // tartaresaus // citroen <i>Bâtonnets de poisson frités // sauce tartare // citron</i>	€	14,00
Normandische oesters ‘Utah Beach’ (per stuk) <i>Huîtres normandes ‘Utah Beach’ (par pièce)</i>	€	4,00
Albondigas // mozzarella Rundsgehaktballetjes in pittige tomatensaus <i>Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée</i>	€	14,00
Toast gerookte zalm // ajuin // citroen <i>Toast au saumon fumé // oignon // citron</i> TIP! Lekker met Royal Belgian Caviar!	€	19,00
ROYAL BELGIAN CAVIAR		
10 gram	€	28,00
VOORGERECHTEN		
Normandische oesters 'Utah Beach' <i>Huîtres normandes ‘Utah Beach’</i>	€	24,00
1/2 Kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne tuinkruiden <i>1/2 Homard grillé au tepanyaki aux fines herbes</i>	€	34,50
Huisbereide noordse garnalenkroketten // gefrituurde peterselie // citroen <i>Croquettes de crevettes nordiques // persil frité // citron</i>	€	23,00
Mechelse asperges op z’n Vlaams <i>Asperges de Malines à la flamande</i>	€	23,00
Mechelse asperges // Schotse gerookte zalm // mousselinesaus <i>Asperges de Malines // saumon fumé // sauce mousseline</i>	€	28,50

Paling in ’t groen <i>Anguille au vert</i>	€	25,00
Carpaccio van het West-Vlaams tussenrib // huisgemaakte ganzenlever ‘Toulouse’ // schilfers van Parmezaan <i>Carpaccio de boeuf de la Flandre occidentale // foie d’oie maison ‘Toulouse’ // copeaux de parmesan</i>	€	23,00
Huisgemaakte ganzenleverpastei ‘Toulouse’ met z’n confits // toast <i>Foie gras maison ‘Toulouse’ // confits // toast</i>	€	28,00
In het huis gerookte Oosterscheldepaling op z’n geheel // crème van rode biet <i>Anguille de l’Escaut (entier) fumée dans la maison // crème de betterave rouge</i>	€	29,00
Salade van burrata // avocado // pesto van basilicum <i>Salade de burrata // avocat // pesto de basilic</i>	€	19,00
Romige bisque van kreeft <i>Bisque d’ homard</i>	€	14,50
Verse Zeebrugse vissoep met z’n rouille // toast <i>Soupe de poisson // rouille // pain grillé</i>	€	13,50

HOOFDGERECHTEN		
Polderaardappel ‘NJORD’ // Zeebrugse grijze garnalen // gerookte zalm // mousselinesaus <i>Pomme de terre ‘NJORD’// cevettes grises de Zeebruges // saumon fumé // sauce mousseline</i> TIP! Lekker met Royal Belgian Caviar!	€	33,00
Gebakken Noorse kabeljauw // mousselinesaus // wokgroenten // kruidenpuree <i>Cabillaud norvégien // sauce mousseline // légumes wok // purée aux fines herbes</i>	€	33,00
Catch of the day <i>La prise du jour</i>	€	32,00
Paling in ’t groen <i>Anguille en vert</i>	€	38,00
Gebraden zeetong (500 gr.) // gemengde salade // dagverse frietjes <i>Sole meunières (500gr.) // gemengde salade // frites fraîches</i>	€	dagprijs prix du jour

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund // gemengde salade // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Entrecôte de boeuf blanc bleu rôtie au feu de bois // salade composée// frites fraîches // sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce aux champignons</i>	€	38,00
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt // gemengde salade // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Entrecôte rôti au feu de bois (Rouge de la Flandre occidentale, 5 semaines d’affinage) // salade composé // frites fraîches // sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce aux champignons</i>	€	44,00
Schotse lamskroon // marktgroenten // gratin dauphinois <i>Couronne d’agneau écossais // légumes chauds // gratin dauphinois</i>	€	43,00
Koninginnehapje van parelhoen ‘Landgoed Ter Doest’ // mousselinesaus // verse frietjes <i>Vol-au-vent de la pintade estate ‘Ter Doest’ // sauce mousseline // frites fraîches</i>	€	33,00

SELECTIE VAN DE CHEF		
Premium ribeye geselecteerd door de chef // gemengde salade // verse frietjes // béarnaise-saus, pepersaus of champignonroomsaus <i>Ribeye de première qualité sélectionnée par le chef// salade composé // frites fraîches // sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce aux champignons</i>	€	50,50

FRUITS DE MER		
Zeevruchtenschotel Royal p.p. Enkel op reservatie Uniquement sur réservation	€	70

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

APEROTOSHARE

Huisgemaakte surf- en turfrokroketjes 'Noordse garnalen en buikspek van de Belgasconne'	€	14,00
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook	€	14,00
Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk)	€	4,00
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	€	14,00
Gefrituurde visstengels // tartare saus // citroen	€	14,00
Albondigas // mozzarella	€	14,00
Rundsgelaktballetjes in pittige tomatensaus	€	14,00
Toast gerookte zalm // ajuin // citroen	€	19,00
TIP! Lekker met Royal Belgian Caviar		

SWEETS

Moelleux van chocolade // vanillerooms	€	11,50
Crème brûlée	€	9,00
Eton Mess (rood fruit / mascarpone / meringue)	€	10,50
Dame Blanche	€	10,00
Coupe aardbeien	€	10,50
Coupe advocaat	€	10,00
Kaasassortiment NJORD	€	15,50

GEESTRIJKE DRANKEN

Limoncello	€	9,00
Cognac	€	10,50
Calvados	€	10,50
Cointreau	€	10,50
Grand Marnier	€	10,50
Akvavit 'Nordlys'	€	6,50
Poire William	€	10,50
Amaretto	€	9,50
Grappa	€	10,50
Armagnac / Cuarenta y tres	€	10,50
Sambuca	€	10,50

KOFFIES

Espresso	€	3,60
Mokka	€	3,60
Decafeïne koffie	€	3,60
Ristretto	€	3,60
Cappuccino	€	4,60
Latte Macchiato	€	4,60
Flat White	€	4,60
Irish coffee	€	11,00
French coffee	€	11,00
Spanish coffee	€	11,00
Normandische koffie	€	11,00
Hasseltse koffie	€	11,00
Italian coffee	€	11,00

Speciaal voor de Family Tradition Groep ontwikkelde de Brugse koffie-branderij 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.

Spécialement pour le groupe Family Tradition, le torréfacteur brugeois JAVANA -est1949- a développé un mélange unique. Une sélection exquise de cafés Arabica du Brésil, du Guatemala, du Costa Rica et de Colombie constitue la base de ce mélange subtil. Les grains sont torréfiés de manière traditionnelle afin de préserver toute leur saveur, leur arôme et leur caractère. On obtient ainsi un café velouté et épicé à la fois.

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, wortelvlokken, rozebottel, zoethoutwortel en stukjes aardbei)	€	3,80
Master Mint (zuivere pepermint)	€	3,80
Smooth Operator (fijngesneden kamillebloemen uit biologische landbouw)	€	3,80

ROOFTOP RESTAURANT

BRON

ZEEBRUGGE

DRINKS

APERITIEVEN

Nordlys Premium gin // Fever Tree tonic	€	14,00
Vamoz Spiced rum // Coca Cola	€	14,00
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	€	11,00
Campari orange (met vers fruitsap)	€	11,00
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	€	14,00
Vamoz a la playa (Vamoz Spiced Rum// pompelmoessap)	€	14,00
Negroni	€	14,00
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
Whiskey Sour (Dewar's 12y, limoensap, suiker, eiwit)	€	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
'Beste bier ter wereld'	€	19,00
Trappist West-Vleteren 12 — 10,2°		

FRISDRANKEN

Fanta	€	3,30
Coca Cola / Coca Cola Zero	€	3,30
Lipton Ice-tea Original bruisend	€	3,30
Spa Reine / Spa bruisend (25cl)	€	3,30
Spa Reine / Spa bruisend (50 cl)	€	6,30
Schweppes Tonic	€	3,30
Fever Tree tonic	€	4,00
Ginger Beer	€	4,00
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
Kilchoman 46°	€	13,00

RUMS

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

WITTE WIJN PER GLAS

'Les Souds' // Chardonnay, Viognier <i>Languedoc Frankrijk</i>	€	6,50
Merula // Johanniter <i>Lokaal B elgisch product!</i>	€	9,00
'Casal Caeiro' // Albarino <i>Val do Salnès , Spanje</i>	€	9,00
'Cigalus' // Chardonnay, Sauvignon Blanc <i>Languedoc—Roussillon, Frankrijk</i>	€	12,50

ROSE WIJN PER GLAS

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

RODE WIJN PER GLAS

'Les Souds 2018'		
Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Languedoc, Frankrijk</i>	€	6,50
'Quinta Do Pinto Reserva 2017'		
Touriga Nacional <i>Lissabon, Portugal</i>	€	9,00
Château La Marzelle Grand Cru Classé 2012		
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc <i>Saint-Emilion, Frankrijk</i>	€	12,50

Vraag ook naar onze wijnkaart!

Family Tradition
since 1960

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS