

SUGGESTIEMENU € 65,00

Normandische oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huîtres normandes 'Utah Beach'
1/2 kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne tuinkruiden (+ € 8,00)	of / ou	1/2 homard grillé au tepanyaki aux fines herbes (+ € 8,00)
Huisbereide garnalenkroketten met Zeebrugse grijze garnalen // gefrituurde peterselie // citroen	of / ou	Croquettes maison avec des crevettes grises d'origine de Zeebruges // persil fritté // citron
Carpaccio van West-Vlaams rood tussenrib // schilfers van Parmezaan <i>TIP! Heerlijk met onze huisbereide Foie Gras</i> (+ € 5,00)	of / ou	Carpaccio de bœuf de la Flandre Occidentale // copeaux de parmesan
Mechelse asperges op z'n Vlaams	of / ou	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
Schotse Lamskroon // marktgroenten // gratin dau- phinois (+ € 8,00)	of / ou	Couronne d'agneau écossais // légumes du mar- ché // gratin dauphinois (+ € 8,00)
Mosselen 'Njord'	of / ou	Moules 'Njord'
Catch of the day	of / ou	La prise du jour
Gebakken Noorse kabeljauw // mousselinesaus // wokgroenten // kruidenpuree (+ € 4,00)		Cabillaud Norvégien // sauce mousseline // 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

APEROTOSHARE

Huisgemaakte surf- en turfkroketjes: 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne'	€ 15,50
<i>Croquettes de surf et turf maison: "crevettes grises d'origine de Zeebruges et poitrine de porc du Belgasconne"</i>	
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook	€ 15,50
<i>Escargots, gratinés à l'ail</i>	
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	€ 15,50
<i>Jambon séché Dok Di San Daniele Formata</i>	
Gefrituurde visstengels // tartaresaus // citroen	€ 15,50
<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	€ 15,50
<i>Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée</i>	
Toast gerookte zalm // ajuin // citroen	
<i>Toast au saumon fumé // oignon // citron</i>	€ 23,00
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>	
TIP! Heerlijk met onze huisbereide Foie Gras (+ €5,00)	
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>	
Schotse Lamskroon // marktgroenten // gratin dauphinois	€ 46,00
<i>Couronne d'agneau écossais // légumes du marché // 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 ! 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'	€ 15,50
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook	€ 15,50
Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk)	€ 4,50
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	€ 15,50
Gefrituurde visstengels // tartare saus // citroen	€ 15,50
Albondigas // mozzarella Rundsgehaktballetjes in pittige tomatensaus	€ 15,50
Toast gerookte zalm // ajuin // citroen TIP! Lekker met Imperial Heritage Caviar	€ 23,00

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 Sungma plantage)	€ 4,00
Scuba Garden (groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continent, veenbessen, appelsien en spirulina algen)	€ 4,00
Low Rider (zuiver bio groene thee uit China)	€ 4,00
Maybe Baby (hibiscusbloesem, sultana rozijnen, rode bessen, ananasblokjes, appelstukjes, wortelvlokken, rozebottel, zoethoutwortel en stukjes aardbei)	€ 4,00
Master Mint (zuivere pepermint)	€ 4,00
Smooth Operator (fijngesneden kamillebloemen uit biologische landbouw)	€ 4,00

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
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 (Saint Germain, vlierbloesem, munt)	€	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°	€	6,00
Carlsberg van 't vat 5°	€	3,60
Duvel 8,5°	€	5,50
Brugse zot 6°	€	5,50
Bar Blanche 5,8°	€	5,00
Grimbergen Tripel 9°	€	5,00
Grimbergen Dubbel 6,5°	€	5,00
Kriek Saint Louis Premium 3,2°	€	4,50
Omer 8°	€	5,50
'Beste bier ter wereld' Trappist West-Vleteren 12 — 10,2°	€	19,00
Fourchette 7,5°	€	6,00
Kasteelbier Rouge 8°	€	5,50
Carlsberg 0,00%	€	3,80
Sport Zot 0,0%	€	5,50
Kasteelbier Rouge 0,0%	€	5,00
Affligem 0,0%	€	5,00

FRISDRANKEN

Fanta	€	3,50
Coca Cola / Coca Cola Zero	€	3,50
Lipton Ice-tea Original bruisend	€	3,80
Fuze Tea / Black tea Peach Hibiscus	€	4,50
Spa Reine / Spa bruisend (25cl)	€	3,50
Spa Reine / Spa bruisend (50 cl)	€	6,50
Schweppes Indian Tonic	€	3,50
Fever tree Indian Tonic / 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° - Schotland	€	9,50
Dewar's 12 years 40° - Schotland	€	13,00
Jack Daniels 40° - USA	€	13,00
Nikka 51.4° - Japan	€	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 <i>Languedoc Frankrijk</i>	€	6,50
Mérula // Johanniter Barique <i>Lokaal Belgische product!</i>	€	9,00
'Casal Caoiro' // Albarino <i>Val do Salnès , Spanje</i>	€	9,00
'Domaine de L'Aigle // Chardonnay 2022 <i>Languedoc—Roussillon, Frankrijk</i>	€	13,50

ROSE WIJN PER GLAS

'Ruka', When nature takes over <i>Pays D'Oc, Frankrijk</i>	€	6,50
<i>Whispering Angel 2024</i> <i>Caves d'Esclans—Côte de provence, Frankrijk</i>	€	12,50

RODE WIJN PER GLAS

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

Vraag ook naar onze wijnkaart!

Family Tradition
since 1960

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS