

SUGGESTIEMENU € 60

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)
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen // gefrituurde peterselie // citroen	of / ou	Croquettes maison avec des crevettes d'origine de Zeebrugge // 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 faisan 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 blancbleu rôtie au feu de bois // sauce béarnaise // salade composé // frites fraîches
Fazant in de roomsaus // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten	of / ou	Faisan à la crème // airelles et poires // croquettes de pommes de terre maison
Stoofpot van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten (vanaf 20/10)	of / ou	Pot-au-feu de lièvre // airelles et poires // croquettes de pommes de terre maison (à partir de 20/10)
Hazenrug Harkelijn (Vanaf 20/10) (+€6)	of / ou	Râble de lièvre Arlequin (à partir de 20/10) (+€6)
Hertenkalffilet // Sint-Hubertussaus // marktgroenten // gratin Dauphinois (+€6)	of / ou	Filet de veau de chevreuil // sauce Sint-Hubert// légumes chauds // gratin Dauphinois (+€6)
Catch of the day	of / ou	La prise du jour
Gebakken Noorse kabeljauw // mousselinesaus // wokgroenten // kruidenpuree		Cabillaud du Nord au four // sauce mousseline // légumes du wok // purée aux fines herbes
----	----	----
Kaasassortiment NJORD (+ € 6,00)	of / ou	Sélection de fromages NJORD (+ € 6,00)
Mousse van pure chocolade // mascarpone // crumble van speculoos	of / ou	Mousse au chocolat noir // mascarpone // crumble de speculoos
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 ‘Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne’	€ 14,00
<i>Croquettes de surf et turf maison “crevettes grises de Zeebrugge et poitrine de porc du Belgasconne”</i>	
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook	€ 14,00
<i>Escargots, gratinés à l’ail</i>	
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	€ 14,00
<i>Jambon séché Dok Di San Daniele Formata</i>	
Gefrituurde visstengels // tartaresaus // citroen	€ 14,00
<i>Bâtonnets de poisson frités // sauce tartare // citron</i>	
Normandische oesters ‘Utah Beach’ (per stuk)	€ 4,00
<i>Huîtres normandes ‘Utah Beach’ (par pièce)</i>	
Bocadillo con albondigas // mozzarella	€ 14,00
Rundsgihakttalletjes in pittige tomatensaus	
<i>Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée</i>	
Toast gerookte zalm // ajuin // citroen	€ 19,00
<i>Toast au saumon fumé // oignon // citron</i>	
TIP! Lekker met Royal Belgian Caviar!	
Royal Belgian Caviar	
10 gram	€ 28,00
VOORGERECHTEN	
Paling in ‘t groen	€ 24,00
<i>Anguille au vert</i>	
Normandische oesters 'Utah Beach'	€ 22,00
<i>Huîtres normandes ‘Utah Beach’</i>	
1/2 Kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne tuinkruiden	€ 29,50
<i>1/2 Homard grillé au tepanyaki aux fines herbes</i>	
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen // gefrituurde peterselie // citroen	€ 19,50
<i>Croquettes maison avec des crevettes d’origine de Zeebrugge // persil frité // citron</i>	

Carpaccio van het West-Vlaams tussenrib // huisgemaakte ganzenlever ‘Toulouse’ // schilfers van Parmezaan	€ 22,00
<i>Carpaccio de boeuf de la Flandre occidentale // foie d’oie maison ‘Toulouse’ // copeaux de parmesan</i>	
Huisgemaakte ganzenleverpastei ‘Toulouse’ met z'n confits // toast	€ 27,00
<i>Foie gras maison ‘Toulouse’ // confits // toast</i>	
In het huis gerookte Oosterscheldepaling op z’n geheel // crème van rode biet	€ 28,00
<i>Anguille de l’Escaut (entier) fumée dans la maison // crème de betterave rouge</i>	
Salade van burrata // avocado // pesto van basilicum	€ 18,50
<i>Salade de burrata // avocat // pesto de basilic</i>	
Verse Zeebrugse vissoep met z’n rouille // toast	€ 13,50
<i>Soupe de poisson // rouille // pain grillé</i>	
Romige bisque van kreeft	€ 14,50
<i>Bisque d’ homard</i>	
Duo van huisgemaakte wildterrines van fazant en polderhaas met hun confits	€ 22,50
<i>Terrines maison de faisan et lièvre avec leurs confits</i>	

HOOFDGERECHTEN	
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund // gemengde salade // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus	€ 37,00
<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>	
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt // gemengde salade // dagverse frietjes // peper-saus, béarnaise of champignonroomsaus	€ 43,00
<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>	

Op het houtvuur geroosterd ribeye van het lers Hereford ras // gemengde salade // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus	€ 49,50
<i>Ribeye irlandais Hereford grillé au feu de bois // salade composé // frites fraîches// sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce aux champignons</i>	
Hazenrug Harlekijn (vanaf 20/10)	€ 35,50
<i>Râble de lièvre arlequin (à partir de 20/10)</i>	
Fazant in de roomsaus// peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten	€ 34,50
<i>Faisan à la crème // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre maison</i>	
Fazant op Brabantse wijze	€ 34,50
<i>Faisan à la Brabançonne</i>	
Hertenkalffilet // Sint-Hubertussaus // marktgroenten // gratin Dauphinois	€ 34,50
<i>Filet de veau de chevreuil // sauce Sint-Hubert // croquettes de pommes de terre maison</i>	
Stoofpot van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten (vanaf 20/10)	€ 29,00
<i>Pot-au-feu de lièvre // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre maison (à partir de 20/10)</i>	
Gebraden zeetong (500 gr.) // gemengde salade // dagverse frietjes	€ dag-prijs
<i>Sole meunières (500gr.) // gemengde salade // frites fraîches</i>	
Paling in ‘t groen	€ 37,00
<i>Anguille en vert</i>	
Gebakken Noorse kabeljauw // mousselinesaus // wokgroenten en kruidenpuree	€ 32,00
<i>Cabillaud du Nord au four // sauce mousseline/ légumes wok // purée aux fines herbes</i>	
Catch of the day	€ 32,00
<i>La prise du jour</i>	

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

APEROTOSHARE

Huisgemaakte surf- en turfrokroketjes 'Zeebrugse grijze 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
Bocadillo con albondigas // mozzarella Rundsgelaktballetjes in pittige tomatensaus	€	14,00
Toast gerookte zalm // ajuin // citroen TIP! Lekker met Royal Belgian Caviar	€	19,00

SWEETS

Moelleux van chocolade // vanilleroomijs	€	11,50
Crème brûlée	€	9,00
Mousse van pure chocolade // mascarpone // crumble van speculoos	€	10,50
Dame Blanche	€	10,00
Coupe aardbeien	€	10,50
Coupe advocaat	€	10,00
Kaasassortiment NJORD	€	15,50

Family Tradition
since 1960

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS



**Hostellerie
Ter Doest**

Ter Doeststraat 4, 8380 Lissewege
050 54 40 82, info@terdoest.be



NJORD
rooftop restaurant ZEEBRUGGE

ABC Toren Cruise Terminal
Rederskaai 60 bus 701, 8380 Zeebrugge
050 17 08 80, info@njord.restaurant



**Restaurant
JULIA'S**
Vlissegem

Brugse Baan 12, 8421 Vlissegem
059 23 31 96
info@julasvlissegem.be



**Brasserie
JULIA'S**
Brugge

Vlamingstraat 58, 8000 Brugge
050 170 150
info@julasbrugge.be

THEES

High Darling (zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage)	€	3,60
Scuba Garden (groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continent, veenbessen, appelsien en spirulina algen)	€	3,60
Low Rider (zuiver bio groene thee uit China)	€	3,60
Maybe Baby (hibiscusbloesem, sultana rozijnen, rode bessen, ananasblokjes, appelstukjes, wortelvlokken, rozebottel, zoethoutwortel en stukjes aardbei)	€	3,60
Master Mint (zuivere pepermint)	€	3,60
Smooth Operator (fijngesneden kamillebloemen uit biologische landbouw)	€	3,60

KOFFIES

Espresso	€	3,50
Mokka	€	3,50
Decafeïne koffie	€	3,50
Ristretto	€	3,50
Cappuccino	€	4,50
Latte Macchiato	€	4,50
Flat White	€	4,50
Irish coffee	€	10,00
French coffee	€	10,00
Spanish coffee	€	10,00
Normandische koffie	€	10,00
Hasseltse koffie	€	10,00
Italian coffee	€	10,00

Speciaal voor de Family Tradition Groep ontwikkelde de Brugse
koffiebranderij JAVANA -est1949- een unieke blend. Een uitgelezen
selectie arabica koffie's uit Brazilië, Guatemala, Costa Rica en Colom-
bia vormen de basis van deze subtiele mengeling. De bonen werden
op artisanale wijze geroosterd om hun volle smaak, aroma en ka-
rakter 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.*

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	€ 12,50
Kirr Royal au Champagne Taittinger brut	€ 12,50
Kirr au vin blanc	€ 7,00
Picon vin blanc	€ 9,00
Porto W & R	€ 8,00
Oude porto	€ 9,00
Sherry	€ 8,00
Pineau de Charentes	€ 7,00
Martini Bianco - Rosso	€ 8,00
Campari soda / tonic	€ 10,00
Campari orange (met vers fruitsap)	€ 10,00
Vers geperst fruitsap	€ 5,50
Aperol Spritz / Campari Spritz	€ 12,00
Ricard	€ 8,50
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, limoen-sap, 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°	€ 3,20
Carlsberg 0,00%	€ 3,50
Duvel 8,5°	€ 5,50
Brugse zot 6°	€ 5,50
Sport Zot 0°	€ 5,00
Bar Blanche 5,8°	€ 4,00
Grimbergen Tripel 9°	€ 4,50
Grimbergen Dubbel 6,5°	€ 4,50
Kriek 3,5°	€ 4,00
Omer 8°	€ 5,50

FRISDRANKEN

Fanta	€ 3,00
Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 3,00
Ice-tea	€ 3,10
Spa Reine / Spa bruisend (25cl)	€ 3,00
Spa Reine / Spa bruisend (50 cl)	€ 6,00
Schweppes Tonic	€ 3,00
Fever Tree tonic	€ 3,50
Ginger Beer	€ 3,50
Ginger Ale	€ 3,50

RUMS

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

WHISKY'S

William Lawson's 40°	€ 8,50
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

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

WITTE WIJN PER GLAS

'Les Sours' // Chardonnay, Viognier <i>Languedoc Frankrijk</i>	€ 6,00
'Pinto Do Quinta' // Arinto <i>Lissabon, Portugal</i>	€ 8,50
Casal Caeiro // Albarino <i>Val do Salnès , Spanje</i>	€ 8,50
'Rully Les Agnières, Domaine Roux' // Chardonnay <i>Bourgogne, Frankrijk</i>	€ 12,50

ROSE WIJN PER GLAS

'Ruka', When nature takes over <i>Pays D'Oc, Frankrijk</i>	€ 6,00
---	--------

RODE WIJN PER GLAS

'Les Sours 2018' Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Languedoc, Frankrijk</i>	€ 6,00
'Quinta Do Pinto Reserva 2017' Touriga Nacional <i>Lissabon, Portugal</i>	€ 8,50
La Macinaia Di San Vincenti, Sangiovese, Merlot <i>Chianti, Italië</i>	€ 8,50
Prieuré La Marzelle 2012 Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Saint-Emilion, Frankrijk</i>	€ 12,50

Vraag ook naar onze wijnkaart!