

SUGGESTIEMENU € 58,00		
Gekarameliseerde Schotse zalm met crunchy sushi en wakame	of / ou	Saumon écossais caramélisé avec sushi croustillant et wakame
Zomerse salade van burrata, avocado en pesto van basilicum	of / ou	Salade estivale de burrata, avocat et pesto de basilic
Normandische oesters ‘Utah Beach’	of / ou	Huîtres normandes ‘Utah Beach’
1/2 kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne tuinkruiden (+ € 5,00)	of / ou	1/2 Homard grillé au tepanyaki aux fines herbes (+ €5 ,00)
Garnaalkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen en gefrituurde peterselie	of / ou	Croquettes de crevettes maison aux crevettes de Zeebrugge et persil frites
Carpaccio van West-Vlaams rood tussenrib en huisgemaakte ganzenlever ‘Toulouse’ met schilfers van Parmezaan		Carpaccio de bœuf de la Flandre occidentale et foie d’oie maison ‘Toulouse’ avec copeaux de parmesan
----	----	----
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit- Blauw rund met béarnaise, frisse sla en dagverse frietjes	of / ou	Entrecôte de bœuf blancbleu rôti au feu de bois, sauce béarnaise, laitue d’été et frites fraîches du jour
Zeeuwse Mosselen ‘NJORD’	of / ou	Moules de Zélande ‘NJORD’
Patrijs ‘NJORD’ (+ € 4,00)	of / ou	Perdrix ‘NJORD’ (+ €4,00)
Noorse kabeljauw met mousselinesaus, marktgroenten en kruidenpuree	of / ou	Cabillaud norvégien avec sauce mousseline, légumes du marché et purée de fines herbes
Catch of the day		Prise du jour
----	----	----
Eton Mess (rood fruit – mascarpone en meringue)	of / ou	Eton Mess (Fruits rouges - mascarpone et meringue)
Kaasassortiment NJORD (+ € 6,00)	of / ou	Sélection de fromages NJORD (+ € 6,00)
Coupe aardbeien	of / ou	Coupe fraises
Irish coffee		Irish coffee

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

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

ROOFTOP RESTAURANT

NJORD

ZEEBRUGGE

MENU

APERO TO SHARE	
Huisgemaakte surf- en turfkraketjes ‘Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne’ <i>Croquettes de surf et turf maison “crevettes grises de Zeebrugge et poitrine de porc de Belgasconne”</i>	€ 14,00
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook <i>Escargots, 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 met tartaresaus en citroen <i>Bâtonnets de poisson frits avec sauce tartare et citron</i>	€ 14,00
Normandische oesters ‘Utah Beach’ per stuk <i>Huîtres normandes ‘Utah Beach’ (par pièce)</i>	€ 3,50
VOORGERECHTEN	
Paling in’t groen <i>Anguille au vert</i>	€ 22,00
Gekarameliseerde Schotse zalm met crunchy sushi en wakame <i>Saumon écossais caramélisé avec sushi croustillant et wakame</i>	€ 22,00
Normandische oesters ‘Utah Beach’ <i>Huîtres normandes ‘Utah Beach’</i>	€ 20,00
1/2 kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne tuinkruiden <i>1/2 Homard grillé au tepanyaki aux fines herbes</i>	€ 28,50
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen met gefrituurde peterselie <i>Croquettes de crevettes maison aux crevettes de Zeebrugge et persil frites</i>	€ 18,50
Carpaccio van het West-Vlaams tussenrib en huisgemaakte ganzenlever ‘Toulouse’ met schilfers van Parmezaan <i>Carpaccio de boeuf de la Flandre occidentale et foie d’oie maison ‘Toulouse’ avec copeaux de parmesan</i>	€ 18,50
Huisgemaakte ganzeleverpastei ‘Toulouse’ met z’n confits en toast <i>Foie gras maison ‘Toulouse’ avec ses confits et toast</i>	€ 26,00
Zomerse salade van burrata, avocado en pesto van basilicum <i>Salade estivale de burrata, avocat et pesto de basilic</i>	€ 18,50

Verse Zeebrugse vissoep met z’n rouille en toast <i>Soupe de poisson frais de Zeebrugge avec sa rouille et son pain grillé</i>	€ 12,50
Romige bisque van kreeft <i>Bisque crémeuse de homard</i>	€ 13,50

HOOFDGERECHTEN	
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Entrecôte de boeuf blanc bleu rôtie au feu de bois, laitue d’été et frites fraîches du jour / sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>	€ 35,50
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West- Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Entrecôte rôti au feu de bois de la variété Rouge de la Flandre occidentale, 5 semaines d’affinage, salade d’été et frites fraîches du jour / sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>	€ 41,50
Op het houtvuur geroosterd ribeye van het lers Hereford ras, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Ribeye irlandais Hereford grillé au feu de bois, laitue d’été et frites fraîches du jour/ sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>	€ 49,00
Zeeuwse Mosselen ‘NJORD’ <i>Moules de Zélande ‘NJORD’</i>	€ 29,00
Patrijs ‘NJORD’ <i>Perdrix ‘NJORD’</i>	€ 33,50
Gebraden zeetong, frisse sla en dagverse frietjes (500 gram) <i>Sole meunière, salade fraîche et frites fraîches du prix du jour jour (500 grammes)</i>	dag- prijs € prix du jour
Paling in ‘t groen <i>Anguille au vert</i>	€ 34,00

Zeevruchtenschotel Royal <i>Fruits de mer Royal</i>	€ 55,00
Royal Belgian Caviar Gold 10g	€ 25,00

Noorse kabeljauw met mousselinesaus, markt-groenten en kruidenpuree <i>Cabillaud norvégien avec sauce mousseline, légumes du marché et purée de fines herbes</i>	€ 30,50
Catch of the day <i>La prise du jour</i>	€ 30,50

SWEETS	
Moelleux van chocolade en vanille roomijs <i>Moelleux au chocolat et glace à la vanille</i>	€ 10,50
Crème brûlée	€ 8,50
Coupe aardbeien <i>Coupe fraises</i>	€ 9,50
Dame Blanche	€ 9,50
Coupe advocaat <i>Coupe avocat</i>	€ 9,50
Eton Mess (rood fruit – mascarpone en meringue) <i>Eton Mess (Fruits rouges - mascarpone et meringue)</i>	€ 10,50
Kaasassortiment NJORD <i>Sélection de fromages NJORD</i>	€ 15,00

Indien men een voorgerecht als hoofdgerecht neemt, wordt er een supplement van € 3,50 aangerekend.
Si on prend une entrée comme plat principal, un supplément de € 3,50 sera facturé.

KOFFIES

Espresso	€	3,00
Mokka	€	3,00
Décaffiné	€	3,00
Ristretto	€	3,00
Cappuccino classic	€	4,00
Latte Macchiato	€	4,00
Flat White	€	4,00
Irish coffee	€	9,00
French coffee	€	9,00
Italian coffee	€	9,00

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 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 la 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)	€	3,60
Scuba Garden (groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continetn, 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, wortel-vlokken, rozebottel, zoethoutwortel en stukjes aardbei)	€	3,60
Master Mint (zuivere pepermint)	€	3,60
Smooth Operator (kamille bloemen (fijn gesneden) uit biologische landbouw)	€	3,60

SWEETS

Moelleux van chocolade en vanille roomijs <i>Moelleux au chocolat et glace à la vanille</i>	€	10,50
Crème brûlée	€	8,50
Coupe aardbeien - <i>Coupe fraises</i>	€	9,50
Dame Blanche	€	9,50
Coupe advocaat - <i>Coupe avocat</i>		9,50
Eton Mess (rood fruit – mascarpone en meringue) <i>Eton Mess (Fruits rouges - mascarpone et meringue)</i>	€	10,50
Kaasassortiment NJORD <i>Sélection de fromages NJORD</i>	€	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@juliavlissegem.be



**Brasserie
JULIA'S**
Brugge

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

ROOFTOP RESTAURANT

NJORD

ZEEBRUGGE

DRINKS

APERITIEVEN

Nordlys Premium gin / Fever Tree tonic	€	14,00
Coupe Champagne Taittinger brut	€	12,00
Kirr Royal au Champagne Taittinger brut	€	12,00
Aperitief maison	€	9,00
Amer Picon	€	8,00
Porto W & R	€	7,50
Sherry	€	7,50
Kirr au vin blanc	€	7,00
Pineau de Charentes	€	6,50
Martini Bianco - Rosso	€	7,50
Campari Pur	€	8,00
Campari soda	€	10,00
Campari tonic	€	10,00
Campari orange (met vers fruitsap)	€	10,00
Vers geperst fruitsap	€	5,50
Aperol 'Spritz'	€	11,00
Ricard	€	8,50

COCKTAILS

Nordlys Premium gin / Fever Tree tonic	€	14,00
Dark Twister Mojito (munt/ krakenrum)	€	14,00
Espresso Martini	€	14,00
Pornstar (Passievruchten/limoensap/42 Below vodka)	€	14,00
Espresso Martini	€	14,00
Negroni	€	14,00

MOCKTAILS

Virgin Gin Abstinence South-Africa /Fever Tree tonic	€	12,00
Virgin Mojito	€	12,00
Virgin Summer	€	12,00

BIEREN

Abdij Ter Doest blond van 't vat 6,8°	€	5,00
Duvel 8,5°	€	5,00

Carlsberg (van 't vat) 5°	€	3,10
Bar Blanche 5,8°	€	4,00
Tongerlo Lux Blond 6°	€	4,50
Tongerlo Nox Bruin 6,5°	€	4,50
Kriek Mystic 3,5°	€	3,50
Tongerlo Prior 6,8°	€	5,00
Omer 8°	€	5,00
Carlsberg 0,00%	€	3,50

FRISDRANKEN

Spa orange	€	3,00
Pepsi	€	3,00
Pepsi max	€	3,00
Ice-tea	€	3,10
Spa Reine / Spa bruis	€	3,00
Schweppes Tonic	€	3,00
Fever Tree tonic	€	3,50
Ginger Beer	€	3,50
Ginger Ale	€	3,50
Fles Spa Reine - niet bruisend 1/2l	€	6,00
Fles Spa bruisend 1/2 l	€	6,00

RUMS

Bacardi Carta Blanco	€	8,00
Bacardi 8 años	€	12,00
Kraken Rum	€	11,00

WHISKY'S

William Lawson's	€	8,40
Dewar's 12 years	€	10,50
Dewar's 18 years	€	14,00
Aberfeldy 12 Years	€	10,50

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
Hierbas De Las Dunas	€	9,50
Amaretto	€	9,50
Grappa	€	10,50
Sambuca	€	10,50

APERO TO SHARE

Huisgemaakte surf- en turfkraketjes 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne' <i>Croquettes de surf et turf maison "crevettes grises de Zeebrugge et poitrine de porc de Belgasconne"</i>	€	14,00
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook <i>Escargots, gratinés à l'ail</i>	€	14,00
Normandische oesters 'Utah Beach' per stuk <i>Huîtres normandes 'Utah Beach' par pièce</i>	€	3,50
Dok Di San Daniele Formata Gedroogde ham <i>Jambon séché Dok Di San Daniele Formata</i>	€	14,00
Gefrituurde visstengels met tartare saus en citroen <i>Bâtonnets de poisson frits avec sauce tartare et citron</i>	€	14,00



Nordlys Premium Gin & Fever Tree tonic € 14,00

Nordlys premium gin causes curiosity, excitement and philosophic opinions among those who taste it!

Nordlys Gin kwam tot stand na een diepgaande samenwerking tussen de familie Dendooven en meester-distilleerder De Moor. Nordlys Gin is een prachtige blend van citrus en een uitgebreid gamma van kruiden, recht van onze Belgische kust. Een levendige en aangename gin met eerst bloemige ondertonen, daarna meer complex en krachtig door de kruidige ingrediënten. Elegant, rond en verfijnd van karakter met een unieke zilte toets door het gebruik van het brakke grondplantje "zeemelde". Gedistilleerd in een traditionele koperen alambiek bekomt men een ongeëvenaarde en verrukkelijke gin.