

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
Sint-Jakobsvruchten en venusschelpen in een Oosters stomend mandje	of / ou	Coquilles Saint-Jacques et palourdes dans un panier vapeur oriental
Salade van burrata // avocado // pesto van basilicum		Salade de burrata // avocat // pesto de basilic
----	----	---
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
Mosselen 'Njord'	of / ou	Moules 'Njord'
Patrijs 'Njord' (+ € 6,00) (vanaf 15/09)	of / ou	Perdrix 'Njord' (+ € 6,00) (à partir de 15/09)
Polderaardappel 'Njord' // Zeebrugse grijze garnalen // gerookte zalm // mousselinesaus TIP! Lekker met Royal Belgian Caviar!	of / ou	Pomme de terre 'Njord' // crevettes grises de Zee- bruges // saumon fumé // sauce mousseline Délicieux avec Royal Belgian Caviar!
Steak tartaar van het West-Vlaams rood ras	of / ou	Steak tartare de la race Rouge de Flandre occidentale
Catch of the day	of / ou	La prise du jour
Noorse kabeljauw // witte wijnsaus // wokgroenten // kruidenpuree		Cabillaud norvégien // sauce au vin blanc // légumes du wok // purée aux fines herbes
----	----	----
Kaasassortiment NJORD (+ € 6,00)	of / ou	Sélection de fromages NJORD (+ € 6,00)
Eton Mess 'Summer Edition' (zomers fruit // mascarpone // meringue)	of / ou	Eton Mess 'Summer Edition' (fruits d'été // mascarpone // meringue)
Coupe aardbeien	of / ou	Coupe de fraises
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 turf kroketjes '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
Rundsgehaktballetjes in pittige tomatensaus	€ 14,00
<i>Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée</i>	

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 ganzenleverpasta '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>	
Sint-Jakobsvruchten en venusschelpen in een Oosters stomend mandje	€ 25,00
<i>Coquilles Saint-Jacques et palourdes dans un panier vapeur oriental</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 // pepersaus, 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>	
Patrijs 'Njord' (Vanaf 15/09)	€ 38,00
<i>Perdrix 'Njord' (à partir de 15/09)</i>	

Polderaardappel 'Njord' // Zeebrugse grijze garnalen // gerookte zalm // mousseline-saus	€ 33,00
<i>Pomme de terre 'Njord' // crevettes grises de Zeebruges // saumon fumé // sauce mousseline</i>	
TIP: lekker met Royal Belgian Caviar!	
Gebraden zeetong (500 gr.) // gemengde salade // dagverse frietjes	€ dag-prijs
<i>Sole meunières (500gr.) // gemengde salade // frites fraîches</i>	prix du jour
Steak tartaar van het West-Vlaams rood ras	€ 31,50
<i>Steak tartare de la race Rouge de Flandre occidentale</i>	
Paling in 't groen	€ 37,00
<i>Anguille en vert</i>	
Noorse kabeljauw // witte wijnsaus // wokgroenten en kruidenpuree	€ 32,00
<i>Cabillaud norvégien // sauce au vin blanc // légumes wok // purée aux fines herbes</i>	
Catch of the day	€ 31,00
<i>La prise du jour</i>	
Mosselen 'Njord'	€ 29,50
<i>Moules 'Njord'</i>	

Fruits de mer

Zeevruchtenschotel Royal p.p.	€ 65,00
-------------------------------	---------

Royal Belgian Caviar

10 gram	€ 28,00
---------	---------

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

APERITO SHARE

Huisgemaakte surf- en turfkrakketjes '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 Rundstehakballetjes in pittige tomatensaus	€ 14,00

SWEETS

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

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 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.

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

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!