



NJORD

rooftop restaurant

ZEEBRUGGE



APERITO-TO-SHARE

Huisgemaakte surf- & turf kroketjes	16,00
Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne	
Croquettes de surf & turf maison	
Crevettes grises d'origine de Zeebruges et poitrine de porc du Belgasconne	
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook	16,00
Escargots de Bourgogne gratinés à l'ail	
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	18,00
Jambon séché Dok Di San Daniele Formata	
Gefrituurde visstengels - tartaresaus - citroen	16,00
Bâtonnets de poisson frités - sauce tartare - citron	
Normandische oester 'Utah Beach'	4,50
Une huître de Normandie 'Utah Beach'	
Albondigas - mozzarella	16,00
Rundsgehaktballetjes in pittige tomatensaus	
Albondigas - mozzarella	
Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée	
Gefrituurde komkommervisjes - tartaresaus - citroen	16,00
Poisonettes de concombre frites - sauce tartare - citron	
Toast gerookte zalm - ajuin - citroen	23,00
Toast au saumon fumé - oignon - citron	
<i>Tip! Lekker met Imperial Heritage Caviar + €28</i>	

APERITIEVEN

Nordlys Premium gin & tonic	15,00
Vamoz Spiced Rum & cola	15,00
Coupe Champagne Taittinger Brut	14,50
Kirr Royal au Champagne Taittinger Brut	14,50
Kirr au vin blanc	7,50
Picon au vin blanc	10,00
Porto rood / porto wit	8,00
Oude porto	11,00
Sherry	8,00
Pineau De Charentes	8,00
Martini Bianco / Martini 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
Pisang orange	12,50

SPRITZ

Limoncello Spritz	13,00
Aperol Spritz	13,00
Campari Spritz	13,00
Hugo Spritz (St.-Germain)	13,00
Venetian Spritz (Select)	13,00
Cynar Spritz	13,00
Martini Bianco Spritz	13,00

BIEREN

Abdij Ter Doest blond van 't vat 6,8°	6,00
Carlsberg van 't vat 5°	3,80
Duvel 8,5°	6,00
Brugse Zot 6°	5,70
Grimbergen Tripel 9°	5,50
Grimbergen Dubbel 6,5°	5,50
Kasteel Tropical 5°	5,70
Kasteelbier Rouge 8°	5,70
Rodenbach Grand Cru 6°	6,50
Fourchette 7,5°	6,50
'Beste bier ter wereld':	
Trappist West-Vleteren 12 10,2°	19,00

ALCOHOLVRIJE BIEREN

Carlsberg 0,0%	3,90
Sport Zot 0,4%	5,50
Affligem 0,0%	5,50
Kasteelbier Rouge 0,0%	5,50
Kasteelbier Tropical 0,0%	5,50

COCKTAILS

Vamoz Dark Daiquiri	Vamoz rum, limoen, suikersiroop	14,00
Pornstar Martini	42 Below Vodka, passievrucht, limoensap, cava	14,00
Negroni	Nordlys Premium Gin, Campari, Punt E Mes Vermouth	15,00
Whiskey Sour	Whiskey, citroensap, suiker, eiwit	14,00
Dark Twister Mojito	Vamoz Spiced Rum, munt, limoen	14,00
Bloody Mary	42 Below Vodka, tomatensap	14,00
Kyiv Mule	42 Below Vodka, gingerbeer, limoen	14,00
Espresso Martini		14,00
Strawberry Margarita	Tequila, aardbeien, limoen	15,00
Perfect Storm	Vamoz Spiced Rum, limoensap, gingerbeer	14,00
Amaretto Sour	Amaretto, citroensap, suikersiroop, eiwit	14,00

MOCKTAILS

Virgin Abstinence Gin & tonic	Rechtstreeks uit Zuid-Afrika!	12,00
Virgin Mojito		12,00
Passion Delight	Zomerse alcoholvrije cocktail	12,00
Njord Spritz Zero	Onze eigen non-alcoholische spritz	12,00
Nogroni		12,00
Hugo Spritz Zero		12,00

FRISDRANKEN

Coca Cola / Coca Cola Zero	3,80
Fanta	3,80
Lipton Ice Tea Original bruisend	4,00
Fuze Tea - Black Tea Peach Hibiscus	4,00
Schweppes Indian Tonic	3,90
Bionina Indian Tonic Water	4,10
Bionina Ginger Beer	4,10
Bionina Ginger Ale	4,10
Spa Reine / Spa Bruisend (25cl)	3,80
Spa Reine / Spa Bruisend (50cl)	6,60
Sinaasappelsap natuur	6,00
Big Tom tomatensap	6,00
Verfrissende limonades gemaakt van bruisend water en biologisch fruit:	
Bionina Mister Lemon (Citroen)	5,00
Bionina Miss Blood Orange (Bloedappelsien)	5,00



Nordlys is een prachtige blend van citrusvruchten en een uitgebreid gamma aan kruiden rechtstreeks van onze Belgische kust. Een levendige en aangename gin met eerst bloemige ondertonen en vervolgens meer complex en krachtig door de kruidige ingrediënten. Elegant, rond en verfijnd van karakter met een unieke zilte toets!

Nordlys est un superbe assemblage d'agrumes et d'un large éventail d'herbes provenant directement de notre côte belge. Un gin vif et agréable, d'abord marqué par des notes florales, puis évoluant vers une palette plus complexe et puissante grâce aux ingrédients épicés. Élégant, rond et raffiné, il révèle une touche saline unique !

WITTE WIJNEN PER GLAS

Les Sourds	<i>Chardonnay Languedoc, Frankrijk</i>	7,00
Lighthouse 0%	<i>"Fresh & fruity"</i>	7,00
Maison Marcellin	<i>Sauvignon Blanc Cotes de Gascogne, Frankrijk</i>	9,00
Mérula	<i>Johanitter Barique Lokaal Belgisch product!</i>	10,00
Eerste hoop: 'Lodewijckx'	<i>Chardonnay, Viognier, Chenin Blanc Zuid-Afrika</i>	13,50

ROSE WIJNEN PER GLAS

Ruka	<i>Shiraz 'When nature takes over' Pays D'Oc, Frankrijk</i>	7,50
------	---	------

RODE WIJNEN PER GLAS

Les Sourds	<i>Merlot, Cabernet Sauvignon Languedoc, Frankrijk</i>	7,00
Lighthouse 0%	<i>"Crisp & fruity"</i>	7,00
La Macinaia	<i>Sangiovese San Vincenti, Chianti Classico Italië</i>	10,00
Eerste Hoop: 'Lady Brigitte'	<i>Mouvèdre, Grenache Zuid-Afrika</i>	12,50
Haut Chaigneau	<i>Merlot, Cabernet Franc Lalande Pomerol, Frankrijk</i>	13,50

Vraag ook naar onze wijnkaart!

GEESTRIJKE DRANKEN

Limoncello L'Amoroso	11,00
Cognac / Armagnac	11,00
Cointreau	11,00
Calvados	11,00
Grand Manier	11,00
Poire William	11,00
Amaretto	11,00
Grappa	11,00
Armagnac	11,00
Sambuca	11,00

WHISKY'S

William Lawson's 40° - Schotland	9,50
Dewar's 12 years 40° - Schotland	13,00
Benromach organic 43° - Schotland	13,00
Nikka 51,4° - Japan	13,00

RUMS

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



Vamoz Spiced Rum is een unieke samenstelling van Caraïbisch gerijpte rum. Deze is gekruid met zoete vanille, cacao, banaan, een vleugje honing en doordrenkt met een destillaat van monniksbaard.

Vamoz Spiced Rum est un assemblage unique de rhum vieilli dans les Caraïbes.

Il est aromatisé avec de la vanille douce, du cacao, de la banane, une touche de miel, et infusé avec un distillat de barbe-de-moine.

Normandische oesters 'Utah Beach'

Huîtres de Normandie 'Utah Beach'

of/ ou

½ kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne tuinkruiden (+ €6)

½ homard grillé au tepanyaki aux fines herbes (+ €6)

of/ ou

Huisbereide garnalenkroketten met Zeebrugse grijze garnalen -
gefrituurde peterselie - citroen

Croquettes maison avec des crevettes grises d'origine de Zeebruges - persil frité - citron

of/ ou

Carpaccio van het West-Vlaams rood tussenrib - schilfers van Parmezaan

Carpaccio de boeuf de la Flandre Occidentale - coupeaux de parmesan

Tip! Heerlijk met huisbereide foie gras + €5

of/ ou

Mechelse asperges op z'n Vlaams

Asperges de Malines à la flamande

of/ ou

Mechelse asperges - Schotse gerookte zalm - Zeebrugse grijze garnalen - mousselinesaus
(+€4)

Asperges de Malines - saumon fumé - crevettes grises d'origine de Zeebruges -
sauce mousseline (+€4)



Tip! Lekker glas wijn bij asperges: €10/glas

Weissburgunder - Ton & Mergel 2023 - Weignut Tement Südsteiermark

Catch of the day

La prise du jour

of/ ou

Polderaardappel 'NJORD' - gerookte Schotse zalm - mousselinesaus

Pomme de terre 'NJORD' - saumon fumé - sauce mousseline

Tip! Lekker met Imperial Heritage Caviar!

of/ ou

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund - frisse
salade - verse frietjes - béarnaisesaus

Entrecôte de boeuf Blanc-Bleu rôti au feu de bois - salade composé -
frites fraîches - sauce béarnaise

of/ ou

Gebakken noorse kabeljauw - mousselinesaus - wokgroenten - kruidenpuree (+ €6)

Cabillaud norvégien - sauce mousseline - légumes wok - purée aux fines herbes (+ €6)

of/ ou

Schotse lamskroon - marktgroenten - gratin dauphinois (+€6)

Couronne d'agneau écossais - légumes du marché - gratin dauphinois (+€6)

Eton Mess (rood fruit - mascarpone - meringue)

Eton Mess (fruits rouges - mascarpone - meringue)

of/ ou

Kaasassortiment 'Njord' (+ €6)

Sélection de fromages NJORD (+ €6)

of/ ou

Irish Coffee (+€3)

Irish Coffee (+€3)

VOORGERECHTEN

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

Normandische oesters 'Utah Beach' Huîtres de Normandie 'Utah Beach'	25,00	Verse Zeebrugse vissoep - rouille - toast Soupe de poisson - rouille - toast	14,50
½ kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne tuinkruiden ½ homard grillé au tepanyaki aux fines herbes	36,50	In het huis gerookte Oosterscheldepaling op z'n geheel met crème van rode biet Anguille de l'Escaut (entier) fumée dans la maison - crème de betterave rouge	30,00
½ kreeft belle-vue ½ homard belle-vue	36,50	Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse' met z'n confits - toast Foie gras maison 'Toulouse' - confits - toast	30,00
Huisbereide garnalenkroketten met Zeebrugse grijze garnalen - gefrituurde peterselie - citroen Croquettes maison avec des crevettes grises d'origine de Zeebruges - persil frité - citron	23,00	Salade van burrata - avocado - pesto van basilicum Salade de burrata - avocat - pesto de basilic	21,00
Mergpijp gegratineerd in de oven met tartaar van het West-Vlaams rood rund Os à moelle grillé au four avec tartare de boeuf rouge de la Flandre Occidentale	22,50	Paling in 't groen Anquille au vert	30,00
Carpaccio van het West-Vlaams rood tussenrib - schilfers van Parmezaan Carpaccio de boeuf de la Flandre Occidentale - coupeaux de parmesan	23,50	Mechelse asperges op z'n Vlaams Asperges de Malines à la flamande	24,50
<i>Tip! Heerlijk met huisbereide foie gras! (+ €5)</i>		Mechelse asperges - Schotse gerookte zalm - Zeebrugse grijze garnalen - mousselinesaus Asperges de Malines - saumon fumé - crevettes grises d'origine de Zeebruges - sauce mousseline	29,50
Romige bisque van kreeft Bisque d'homard	15,50		

HOOFDGERECHTEN

Gebakken Noorse kabeljauw - mousselinesaus - wokgroenten - kruidenpuree Cabillaud Norvégien - sauce mousseline - légumes wok - purée aux fines herbes	42,00	Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund - frisse salade - verse frietjes - saus naar keuze* Entrecôte de boeuf Blanc-Bleu rôtie au feu de bois - salade composé - frites fraîches - une sauce au choix*	40,50
Catch of the day La prise du jour	33,00	Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rood ras, 5 weken gerijpt - frisse salade - verse frietjes - saus naar keuze* Entrecôte de boeuf de la Flandre Occidentale rôtie au feu de bois, 5 semaines d'affinage - salade composé - frites fraîches - une sauce au choix*	47,50
Paling in 't groen Anguille au vert	41,00	Schotse lamskroon - marktgroenten - warme groeten - gratin dauphinois Couronne d'agneau écossais - légumes du marché - gratin dauphinois	46,00
Gebraden zeetong (500gr.) - frisse salade - dagverse frietjes Sole meunière (500gr.) - salade composé - frites fraîches	Dagprijs Prix du jour		
Polderaardappel 'NJORD' - gerookte Schotse zalm - mousselinesaus Pomme de terre 'NJORD' - saumon fumé - sauce mousseline	33,00		
<i>Tip! Lekker met Imperial Heritage Carriar!</i>			

*Verse saus naar keuze : pepersaus / béarnaisesaus / champignonroomsaus (+€1,50)

*Sauce au choix: sauce au poivre / sauce béarnaise / sauce aux champignons (+€1,50)

SELECTIE VAN DE CHEF

Premium ribeye geselecteerd door de chef - gemengde salade - verse frietjes - saus naar keuze *	51,50
Ribeye de première qualité sélectionnée par le chef - salade composé - frites fraîches - une sauce au choix*	

FRUITS-DE-MER

Zeevruchtenschotel Royal pp.

Enkel op reservatie - Uniquement sur réservation

70,00

Imperial Heritage Caviar - 10 gram

28,00

VOOR-DE-VEGETARIËRS

Vegetarische waterzooi met verse groenten en tofu

Waterzooi végétarienne avec des légumes frais et du tofu

27,50

SWEETS & DESIRES

Moelleux van chocolade - vanilleroomijs	12,00
Moelleux au chocolat - glàce à la vanille	
Crème Brûlée	10,00
Eton Mess (rood fruit - mascarpone - meringue)	12,00
Eton Mess (fruits rouges - mascarpone - meringue)	
Dame Blanche	10,50
Coupe 'Colonel'	13,00
Coupe advocaat	10,50
Coupe avocat	
Kaasassortiment 'NJORD'	15,50
Sélection de fromages 'NJORD'	

KOFFIES

Espresso	3,80
Mokka	3,80
Decaïne koffie	3,80
Ristretto	3,80
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

Speciaal voor de Family Tradition Groep ontwikkelde de Brugse koffiebranderij JAVANA -est 1949- 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 -est 1949-, 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 Sugma plantage	4,00
Scuba Garden	Groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continent, veenbessen, appelsien, en spirulina algen	4,00
Low Rider	Zuiver bio groen 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
Verse gemberthee	Thee gemaakt met verse gember	6,00
Verse muntthee	Thee gemaakt met verse munt	6,00

Family Tradition

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS



Hostellerie
Ter Doest
since 1960

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
Nissegem

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



Brasserie
JULIA'S
Brugge

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



NJORD

Family Tradition

SINCE 1960

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS