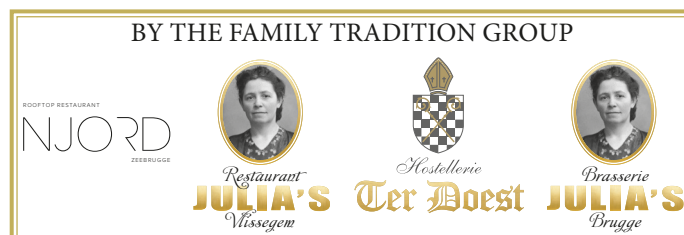


SUGGESTIEMENU 57 €

Gekarameliseerde Schotse zalm met crunchy sushi en wakame	of / ou	<i>Saumon écossais caramélisé avec sushi croustillant et wakame</i>
Mechelse asperges op z'n Vlaams	of / ou	<i>Asperges de Malines à la flamande</i>
Mechelse asperges met Schotse gerookte zalm, Zeebrugse grijze garnalen en een mousselinesausje (+€5)	of / ou	<i>Asperges de Malines, accompagnés avec du saumon fumé écossais, des crevettes grises de Zébrugge et une sauce mousseline (+€5)</i>
Oesters 'Utah Beach'	of / ou	<i>Huîtres normandes 'Utah Beach'</i>
½ Kreeft gegrild met fijne tuinkruiden op tepanyaki (+€7,50)	of / ou	<i>½ Homard grillé au tepanyaki aux fines herbes (+€7,50)</i>
Garnaalkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen en gefrituurde peterselie	of / ou	<i>Croquettes de crevettes maison aux crevettes de Zeebrugge et persil frites</i>
Carpaccio van het West-Vlaams tussenrib en huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' met schilfers van Parmezaan		<i>Carpaccio de bœuf de la Flandre occidentale et foie d'oie maison 'Toulouse' avec copeaux de parmesan</i>
----	----	----
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Wit-Blauw rund, frisse sla en dagverse frietjes en béarnaise	of / ou	<i>Entrecôte de bœuf blanc bleu rôtie au feu de bois, laitue d'été et frites fraîches du jour et sauce béarnaise</i>
Koninginnehapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' met mousselinesaus en Zeebrugse garnalen	of / ou	<i>Vol au vent de pintade "Domaine Ter Doest" avec sauce mousseline et crevettes grises de Zeebrugge</i>
Lamskroontje, gegrild op het houtvuur, met marktgroentjes en gratin dauphinois (+€5)	of / ou	<i>Couronne d'agneau, grillée au feu de bois, avec légumes du marché et gratin dauphinois (+€5)</i>
Noorse kabeljauw met mousselinesaus, marktgroentjes en kruidenpuree		<i>Cabillaud norvégien avec sauce mousseline, légumes du marché et purée aux fines herbes</i>
----	----	----
Eton Mess (rood fruit - mascarpone & meringue)	of / ou	<i>Eton Mess (Fruits rouges - mascarpone et meringue)</i>
Kaasassortiment NJORD (+6€)	of / ou	<i>Sélection de fromages NJORD (+6€)</i>
Crème brûlée	of / ou	<i>Crème brûlée</i>
Irish coffee		<i>Irish coffee</i>

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



ROOFTOP RESTAURANT

NJORD

ZEEBRUGGE

MENU

APÉRO TO SHARE

Huisgemaakte surf en turf kroketjes 'Zeebrugse garnalen en buikspek van de Duke of Berkshire' <i>Croquettes de surf et turf faites maison 'crevettes de Zeebrugge et lard de poitrine du Duke of Berkshire'</i>	14,00 €
Gegratineerde wijngaardslakken in knoflook <i>Escargots, gratiné à l'ail</i>	14,00 €
Oesters 'Utah Beach' per stuk Huîtres 'Utah Beach' par pièce	3,50 €
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham <i>Dok Di San Daniele Formata jambon séché</i>	14,00 €
Gefrituurde visstengels met tartare saus en citroen <i>Bâtonnets de poisson frits - sauce tartare et citron</i>	14,00 €

VOORGERECHTEN ENTRÉES

Krieltjes met zure roompuree, Zeebrugse garnalen en Schotse gerookte zalm <i>Petites pommes de terre avec purée à la crème aigre, crevettes de Zeebrugge et saumon fumé écossais</i>	26,00 €
TIP! Heerlijk met Royal Belgian Caviar Gold <i>Sublime avec le caviar Royal Belgian Gold</i>	25,00 €
Paling in 't groen Anguille au vert	22,00 €
Gekarameliseerde Schotse zalm met crunchy sushi en wakame	22,00 €
Oesters 'Utah Beach' Huîtres 'Utah Beach'	20,00 €
½ kreeft gegrild met fijne tuinkruiden op tepanyaki ½ homard grillé aux fines herbes au tepanyaki	31,50 €
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen met gefrituurde peterselie <i>Croquettes de crevettes maison aux crevettes de Zeebrugge et persil frites</i>	18,50 €
Mechelse asperges op z'n Vlaams <i>Asperges de Malines à la flamande</i>	19,50 €
Asperges met Schotse gerookte zalm, Zeebrugse grijze garnalen en een mousselinesausje Asperges, accompagnés avec du saumon fumé écossais, des crevettes grises de Zeebruges et une sauce mousseline	25,00 €

Carpaccio van het West-Vlaams tussenrib en huisgemaakte ganzenlever "Toulouse" met schilfers van Parmezaan	18,50 €
Carpaccio de bœuf de la Flandre occidentale et foie d'oie maison "Toulouse" avec copeaux de parmesan	
Huisgemaakte ganzeleverpastei 'Toulouse' met z'n confits en toast	26,00 €
Foie gras maison "Toulouse" avec ses confits et toast	
Verse Zeebrugse vissoep met z'n rouille en toast	
Soupe de poisson frais de Zeebrugge avec sa rouille et son pain grillé	12,50 €
Romige bisque van kreeft	13,50 €
Bisque crémeuse d'homard	

HOOFDGERECHTEN

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus	
Entrecôte de bœuf blanc bleu belge rôtie au feu de bois, laitue d'été et frites fraîches du jour / sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème	34,50 €
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus	40,50 €
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	
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het lers Hereford ras, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus	48,00 €
Entrecôte 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	

Zeevruchtenschotel Royal
Fruits de mer Royal **55,00 €**

Royal Belgian Caviar Gold 10g **25,00 €**

lerse ossehaas (350g), geflambeerd met Armagnac en groene peper, dagverse frietjes en een fris slaatje	43,00 €
Filet irlandais (350g), flambé à l'Armagnac et au poivre vert, frites fraîches du jour et salade fraîche	
Lamskroontje, gegrild op het houtvuur, met marktgroentjes en gratin dauphinois	35,50 €
Couronne d'agneau, grillée au feu de bois, avec légumes du marché et gratin dauphinois	
Koninginnehapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' met mousselinesaus en Zeebrugse garnalen	30,50 €
Vol au vent de pintade "Domaine Ter Doest" avec sauce mousseline et crevettes grises de Zeebrugge	
Gebraden zeetong met een fris slaatje en dagverse frietjes	dagprijs
Sole meunière accompagnée d'une salade fraîche et des pommes frites	prix du jour
Paling in de room Anguille à la crème	33,00 €
Noorse kabeljauw met mousselinesaus, marktgroentjes en kruidenpuree	30,50 €
Cabillaud norvégien avec sauce mousseline, légumes du marché et purée aux fines herbes	

SWEETS

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

APÉRO TO SHARE

Huisgemaakte surf en turf kroketjes 'Zeebrugse garnalen en buikspek van de Duke of Berkshire'	
Croquettes de surf et turf faites maison 'crevettes de Zeebrugge et lard de poitrine du Duke of Berkshire'	14,00 €
Gegratineerde wijngaardslakken in knoflook Escargots, gratiné à l'ail	14,00 €
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	
Dok Di San Daniele Formata jambon séché	14,00 €
Gefrituurde visstengels met tartare saus en citroen	
Bâtonnets de poisson frits - sauce tartare et citron	14,00 €
Oesters "Utah Beach" (per stuk)	
Huîtres "Utah Beach" (par pièce)	3,50 €



Nordlys Premium Gin & Fever Tree tonic **14 €**




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.

SWEETS

Moelleux van chocolade en vanille roomijs	9,50 €
Moelleux au chocolat et glace à la vanille	
Dame Blanche	8,50 €
Coupe advocaat - Coupe avocat	8,50 €
Crème brûlée	8,50 €
Eton Mess (rood fruit - mascarpone & meringue)	
Eton Mess (fruits rouges - mascarpone et meringue)	9,50 €
Kaasassortiment NJORD	
Sélection de fromages NJORD	15,00 €

BY THE FAMILY TRADITION GROUP

<small>ROOFTOP RESTAURANT</small> NJORD <small>ZEEBRUGGE</small>	 <i>Restaurant</i> JULIA'S <i>Missegem</i>	 <i>Hostellerie</i> Ter Doest	 <i>Brasserie</i> JULIA'S <i>Brugge</i>
---	---	---	--

ROOFTOP RESTAURANT

NJORD

ZEEBRUGGE

DRINKS

APERITIEVEN

Nordlys Premium gin / Fever Tree tonic	14,00 €
Coupe Champagne Taittinger brut	11,50 €
Kirr Royal au Champagne Taittinger brut	11,50 €
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 of 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 €
Perfect Storm (Bacardi 8 años), limoensap, Angostura Bitter, gemberbier)	14,00 €
Kyiv Mule (wodka, gemberbier, Angostura Bitter, limoen)	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	4,10 €
Super 8 blanche 33 cl	3,50 €
Duvel	4,50 €
Carlsberg	3,10 €
Bar Blanche	4,00 €
Tongerlo Lux Blond	4,00 €
Tongerlo Nox Bruin	4,00 €

Super 8 Export 33cl	3,50 €
Kriek Mystic	3,00 €
Tongerlo Prior	4,50 €
Omer	4,50 €
Carlsberg 0,00 %	3,10 €

FRISDRANKEN

Spa orange	3,00 €
Pepsi - Pepsi max	3,00 €
Spa Reine	3,00 €
Spa bruis	3,00 €
Schweppes Tonic	3,00 €
Fever Tree tonic	3,50 €
Fles Bru niet bruisend 1/2 l - bruisend 1/2 l	5,50 €
Ice-tea	3,10 €

RUMS

Bacardi Carta Blanco	8,00 €
Bacardi 8 años	12,00 €
Carta Negra +4 years	11,00 €

WHISKY'S

Dewar's white label	8,00 €
Dewar's 12 years	10,50 €
Dewar's 18 years	14,00 €
Aberfeldy 12 Years	10,50 €

GEESTRIJKE DRANKEN

Limoncello	9,00 €
Cognac	9,50 €
Calvados	10,50 €
Cointreau	10,50 €
Grand Marnier	9,00 €
Akvavit ' Nordlys'	6,50 €
Poire William	10,50 €
Amaretto	9,50 €
Hierbas De Las Dunas	9,50 €
Grappa	10,50 €
Sambuca	10,50 €

KOFFIES - CAFÉS

Espresso	3,00 €
Mokka	3,00 €
Décaffiné	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 €
Ristretto	3,00 €

THEES - THÉS

High Darling (zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage)	3,60 €
Orange Safari (rode rooibos met vanille)	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 (kamille bloemen (fijn gesneden) uit biologische landbouw)	3,60 €

Samova heeft als doelstelling de markt te voorzien van verse Bio-thee en kruiden specialiteiten van de hoogste kwaliteit; zuiver, ethisch, ecologisch verantwoord en duurzaam geproduceerd
Samova vise à fournir au marché des spécialités de thé et d'herbes biologiques fraîches de la plus haute qualité ; pures, éthiques, écologiques et produites de manière durable.