

SUGGESTIEMENU 57 €

Krieltjes met zure roompuree, Zeebrugse garnalen en Schotse gerookte zalm TIP! Heerlijk met Royal Belgian Caviar Gold (+€25)	<i>of / ou</i>	<i>Petites pommes de terre avec purée à la crème aigre, crevettes de Zeebrugge et saumon fumé écossais</i> <i>SUGGESTION : Sublime avec le caviar Royal Belgian Gold (+€25)</i>
Mechelse asperges op z'n Vlaams	<i>of / ou</i>	<i>Asperges de Malines à la flamande</i>
Mechelse asperges met Schotse gerookte zalm, Zeebrugse grijze garnalen en een mousselinesausje (+€5)	<i>of / ou</i>	<i>Asperges de Malines, accompagnés avec du saumon fumé écossais, des crevettes grises de Zeebrugge et une sauce mousseline (+€5)</i>
Oesters 'Utah Beach'	<i>of / ou</i>	<i>Huîtres normandes 'Utah Beach'</i>
½ Kreeft gegrild met fijne tuinkruiden op tepanyaki (+€7,50)	<i>of / ou</i>	<i>½ Homard grillé au tepanyaki aux fines herbes (+€7,50)</i>
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen en gefrituurde peterselie	<i>of / ou</i>	<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	<i>of / ou</i>	<i>Entrecôte de bœuf blanc bleu rôtie au feu de bois, laitue d'été et frites fraîches du jour</i>
Koninginnehapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' met mousselinesaus en Zeebrugse garnalen	<i>of / ou</i>	<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)	<i>of / ou</i>	<i>Couronne d'agneau, grillée au feu de bois, avec légumes du marché et gratin dauphinois (+€5)</i>
Noorse kabeljauw met dijonaïsesaus, marktgroentjes en kruidenpuree		<i>Cabillaud norvégien avec sauce dijonnaise, légumes du marché et purée aux fines herbes</i>
----	----	----
Eton Mess (rood fruit - slagroom - mascarpone & meringue)	<i>of / ou</i>	<i>Eton Mess (Fruits rouges - crème fraîche - mascarpone et meringue)</i>
Kaasassortiment NJORD (+6€)	<i>of / ou</i>	<i>Sélection de fromages NJORD (+6€)</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 €
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 <i>Anguille au vert</i>	22,00 €
Oesters 'Utah Beach' <i>Huîtres 'Utah Beach'</i>	20,00 €
½ kreeft gegrild met fijne tuinkruiden op tepanyaki <i>½ homard grillé aux fines herbes au tepanyaki</i>	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 <i>Asperges, accompagnés avec du saumon fumé écossais, des crevettes grises de Zeebruges et une sauce mousseline</i>	25,00 €
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>	18,50 €

Huisgemaakte ganzeleverpastei 'Toulouse' met z'n confits en toast <i>Foie gras maison "Toulouse" avec ses confits et toast</i>	26,00 €
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 d'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 bœuf blanc 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</i>	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 <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>	40,50 €
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het lers Hereford ras, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>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</i>	48,00 €

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

SWEETS

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

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 €
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 €

SWEETS

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



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 verfiend 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.

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 €
Kieve 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 bruin	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 Sung-ma plantage)	3,60 €
Orange Safari (rode rooibes 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 €