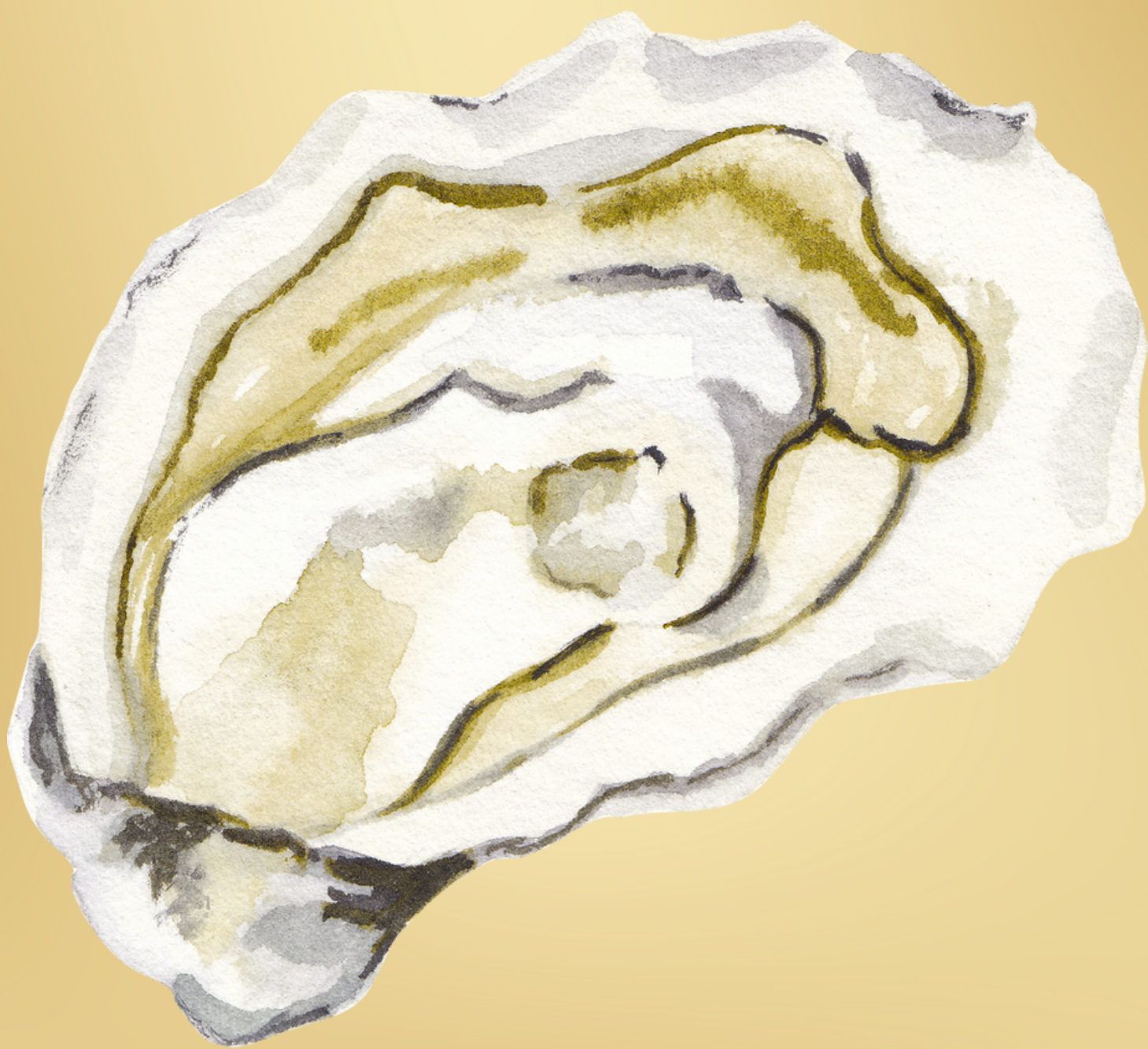




NJORD

rooftop restaurant

ZEEBRUGGE



APEROTOSHARE

Huisgemaakte surf- & turfkraketjes	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	16,00
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
Rundsghehaktballetjes in pittige tomatensaus	
Albondigas - mozzarella	
Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée	
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	10,00
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
Tomatensap spicy 'Big Tom'	6,00

COCKTAILS

Limoncello Spritz	met onze eigen limoncello L'Amoroso	14,00
Pornstar Martini	42 Below Vodka, passievrucht, limoensap, cava	14,00
Negroni	Nordlys Premium Gin, Campari, Martini Rosso	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
Hugo	Saint-Germain, vlierbloesem, munt	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

MOCKTAILS

Virgin Abstinence Gin	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		13,00



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 !

FRISDRANKEN

Coca Cola / Coca Cola Zero	3,70
Fanta	3,70
Lipton Ice Tea Original bruisend	3,90
Fuze Tea - Black Tea Peach Hibiscus	3,90
Schweppes Indian Tonic	3,70
Fever Tree Indian Tonic	4,10
Fever Tree Ginger Beer	4,10
Fever Tree Ginger Ale	4,10
Spa Reine / Spa Bruisend (25cl)	3,70
Spa Reine / Spa Bruisend (50cl)	6,50

Verfrissende limonades gemaakt van bruisend water en biologisch fruit:

Bionina Mister Lemon (Citroen)	5,00
Bionina Miss Blood Orange (Bloedappelsien)	5,00

WITTE WIJNEN PER GLAS

Les Sourds	Chardonnay Languedoc, Frankrijk	7,00
Mérula	Johanitter Barique Lokaal Belgisch product!	9,50
Casal Caeiro	Albarino Val Do Salnès, Spanje	9,50
Eerste hoop: 'Lodewijckx'	Chardonnay, Viognier, Chenin Blanc Zuid-Afrika	13,50

ROSE WIJNEN PER GLAS

Ruka	'When nature takes over' Pays D'Oc, Frankrijk	7,50
------	--	------

RODE WIJNEN PER GLAS

Les Sourds	Merlot, Cabernet Sauvignon Languedoc, Frankrijk	7,00
Tiberio	Montepulciano Montepulciano D'Abruzzo, Italië	10,00
L'indomptable de Cigalus	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah Languedoc - Roussillon, Frankrijk	12,50
Eerste Hoop: 'Lady Brigitte'	Mouvèdre, Grenache Zuid-Afrika	13,50

Vraag ook naar onze wijnkaart!



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.

BIEREN

Abdij Ter Doest blond van 't vat 6,8°	6,00
Carlsberg van 't vat 5°	3,60
Duvel 8,5°	5,50
Brugse Zot 6°	5,50
Grimbergen Tripel 9°	5,00
Grimbergen Dubbel 6,5°	5,00
Kasteel Tropical 5°	5,50
Kasteelbier Rouge 8°	5,50
Rodenbach Grand Cru 6°	5,00
Fourchette 7,5°	6,00
'Beste bier ter wereld':	
Trappist West-Vleteren 12 10,2°	19,00

ALCOHOLVRIJE BIEREN

Carlsberg 0,0%	3,80
Sport Zot 0,4%	5,50
Kasteelbier Rouge 0,0%	5,00
Affligem 0,0%	5,00
Kasteelbier Tropical 0,0%	5,00

GEESTRIJKE DRANKEN

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

WHISKY'S

William Lawson's 40° - Schotland	9,50
Dewar's 12 years 40° - Schotland	13,00
Jack Daniels 40° - Verenigde Staten	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

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

Duo van huisgemaakte wildterrines van fazant en haas met hun confits

Terrines maison de faisan et lièvre avec leurs confits

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

Catch of the day

La prise du jour

of/ ou

Hertenkalffilet - Sint-Hubertussaus - marktgroenten - gratin dauphinois (+€6)

Filet de veau de chevreuil - sauce Saint-Hubert - légumes chauds - gratin dauphinois (+€6)

of/ ou

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

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

of/ ou

Fazant in de roomsaus - peren en bosbessen - huisgemaakte aardappelkroketten

Faisan à la crème - airelles et poires - croquettes de pommes de terre

of/ ou

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

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

of/ ou

Hazenrug Harlekijn (+€6)

Râble de lièvre Arlequin (+€6)

Mousse van hazelnoot - vanilleroomijs - 'Brugse kletsoppen'

Mousse de noisettes - glace à la vanille - 'Brugse kletsoppen'

of/ ou

Kaasassortiment 'Njord' (+ €6)

Sélection de fromages NJORD (+ €6)

of/ ou

Irish Coffee

Irish Coffee

VOORGERECHTEN

Normandische oesters 'Utah Beach' Huîtres de Normandie 'Utah Beach'	25,00	Romige bisque van kreeft Bisque d'homard	15,50
½ kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne tuinkruiden ½ homard grillé au tepanyaki aux fines herbes	36,50	Verse Zeebrugse vissoep - rouille - toast Soupe de poisson - rouille - toast	14,50
½ kreeft belle-vue ½ homard belle-vue	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
Huisbereide garnalenkroketten met Zeebrugse grijze garnalen - gefrituurde peterselie - citroen Croquettes maison avec des crevettes grises d'origine de Zeebruges - persil frité - citron	23,00	Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse' met z'n confits - toast Foie gras maison 'Toulouse' - confits - toast	30,00
Duo van huisgemaakte wildterrines van fazant en haas met hun confits Terrines maison de faisan et lièvre avec leurs confits	22,50	Salade van burrata - avocado - pesto van basilicum Salade de burrata - avocat -pesto de basilic	20,00
Carpaccio van het West-Vlaams rood tussenrib - schilfers van Parmezaan Carpaccio de boeuf de la Flandre Occidentale - coupeaux de parmesan	23,50	Paling in 't groen Anquille au vert	29,00
<i>Tip! Heerlijk met huisbereide foie gras! (+€5)</i>		Polderaardappel 'NJORD' - Zeebrugse grijze garnalen - gerookte zalm - mousselinesaus Pomme de terre 'NJORD' - crevettes grises de Zeebrugse - saumon fumé - sauce mousseline	28,00
Voorgerecht als hoofdgerecht +€3,50 Une entrée comme plat principale +€3,50		<i>Tip! Lekker met Imperial Heritage Caviar + €28</i>	

HOOFDGERECHTEN

Gebakken Noorse kabeljauw - mousselinesaus - wokgroenten - kruidenpuree Cabillaud Norvégien - sauce mousseline - légumes wok - purée aux fines herbes	38,00	Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund - frisse salade - verse frietjes - saus naar keuze*	39,50
Catch of the day La prise du jour	33,00	Entrecôte de boeuf Blanc-Bleu rôtie au feu de bois - salade composé - frites fraîches - une sauce au choix*	
Paling in 't groen Anguille au vert	40,00	Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rood ras, 5 weken gerijpt - frisse salade - verse frietjes - saus naar keuze*	47,00
Gebraden zeetong (500gr.) - frisse salade - dagverse frietjes	Dagprijs	Entrecôte de boeuf de la Flandre Occidentale rôtie au feu de bois, 5 semaines d'affinage - salade composé - frites fraîches - une sauce au choix*	
Sole meunière (500gr.) - salade composé - frites fraîches	Prix du jour	Hertenkalffilet - Sint-Hubertussaus - marktgroenten - gratin dauphinois	42,50
Fazant in de roomsaus - peren en bosbessen - huisgemaakte aardappelkroketten Faisan à la crème - airelles et poires - croquettes de pommes de terre	36,50	Filet de veau de chevreuil - sauce Saint-Hubert - légumes chauds - gratin dauphinois	
Fazant op Brabantse wijze Faisan à la Brabançonne	36,50	Hazenrug Harlekijn Râble de lièvre Arlequin	39,50

*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*	

Zeevruchtenshotel Royal pp.

Enkel op reservatie - Uniquement sur réservation

Imperial Heritage Caviar - 10 gram

70,00

28,00

SWEETS & DESIRES

Moelleux van chocolade - vanilleroomijs	12,00
Moelleux au chocolat - glàce à la vanille	
Crème Brûlée	10,00
Mousse van hazelnoot - vanilleroomijs - 'Brugse kletsoppen'	12,00
Mousse de noisettes - glace à la vanille - 'Brugse kletsoppen'	
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
Decafeïne 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 pepermunt	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
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



NJORD

Family Tradition

SINCE 1960

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS