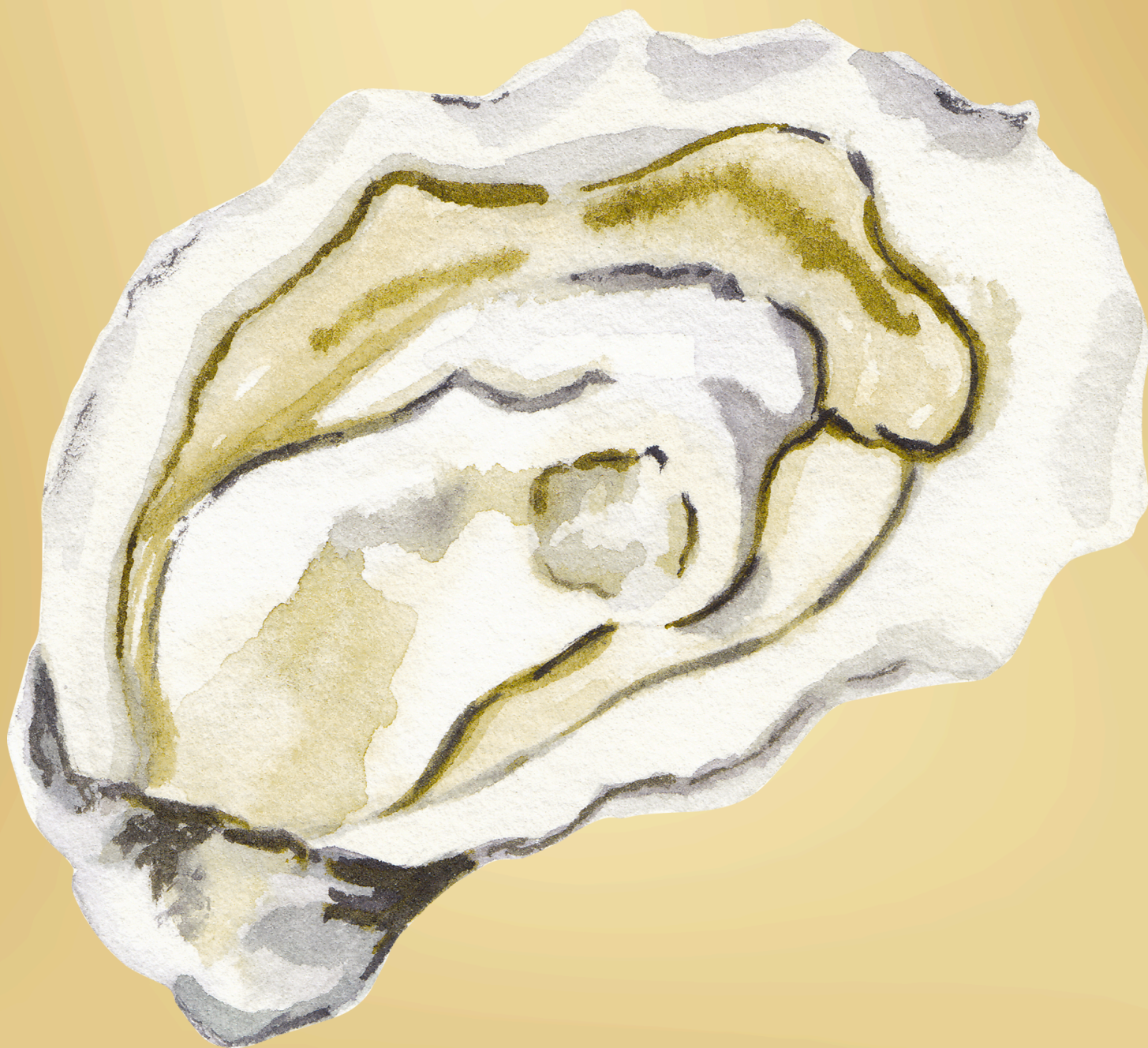




NJORD

rooftop restaurant

ZEEBRUGGE

The entire page is framed by a decorative border of oysters. At the top, there are three rows of seven oysters each. At the bottom, there are three rows of seven oysters each. On the left side, there are three oysters aligned with the menu items. On the right side, there are three oysters aligned with the menu items.

APERÔ-TO-SHARE

Huisgemaakte surf- & turf Kroketjes

16,00

Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne

Croquettes de surf & turf maison

Crevettes grises de Zeebruges et poitrine de porc 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

Goujonnettes de poisson frites - 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

Poissonnettes de concombre frites - sauce tartare - citron

Toast gerookte zalm - ajuin - citroen

23,00

Toast au saumon fumé - oignon - citron

Tip! Lekker met Imperial Heritage Caviar + €28

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
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°	3,90
Duvel 8,5°	6,00
Brugse Zot 6°	5,70
Grimbergen Tripel 9°	5,70
Grimbergen Dubbel 6,5°	5,70
Kasteelbier 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 a playa	Vamoz rum, pompelmoessap	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	42 Below Vodka, arabische koffie, koffielikeur	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
Cocktail maison	Cocktail maison van het moment	15,00

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
Mocktail maison	Mocktail maison van het moment	13,00

FRISDRANKEN

Coca Cola / Coca Cola Zero	3,90
Lipton Ice Tea Original bruisend	4,00
Fuze Tea - Black Tea Peach Hibiscus	4,00
Schweppes Indian Tonic	3,90
Spa Reine / Spa Bruisend (25cl)	3,90
Spa Reine / Spa Bruisend (50cl)	6,70
Sinaasappelsap natuur	6,00
Big Tom tomatensap	6,00

ORGANIC DRINKS

Bionina Indian Tonic Water	5,00
Bionina Ginger Beer	5,00
Bionina Ginger Ale	5,00

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
Le Petit Etoile 0.0%	Chardonnay Zero Chavin, Frankrijk	7,00
Portal De Calcada	Vinho Verde Portugal	10,00
Mérula	Johanitter Barrique Lokaal Belgisch product!	10,00
Bourgogne Côte D'or Clos	Philippe Le Hardi Bourgogne, Frankrijk	13,00

ROSE WIJNEN PER GLAS

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

RODE WIJNEN PER GLAS

Les Sourds	Merlot, Cabernet Sauvignon Languedoc, Frankrijk	7,00
Appalina 0.0%	Cabernet Sauvignon Zero Frankrijk	7,00
La Macinaia	Sangiovese San Vincenti, Chianti Classico Italië	10,00
Barrel Burner	Cabernet Sauvignon Paso Robles AVA, California	12,50
Haut Chaigneau	Merlot, Cabernet Franc Lalande Pomerol, Frankrijk	13,50

Vraag ook naar onze wijnkaart!

Découvrez également notre carte des vins!

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
Talisker 12 years 45,8° - Schotland	13,00

RUMS

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

GEESTRIJKE DRANKEN

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

Kent u onze eigen dranken al?

Connaissez-vous déjà nos boissons maison?

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 !

 **NORDLYS**
PREMIUM GIN



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.

€68

SUGGESTIEMENU



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

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

½ kreeft belle-vue (+ €6)

½ homard belle-vue (+ €6)

of/ ou

Huisbereide garnalenkroketten met zeebrugse grijze garnalen -
gefrituurde peterselie - citroen

Croquettes maison aux crevettes grises de Zeebruges - persil frits - citron

of/ ou

Carpaccio van het West-Vlaams Rood tussenrib - schilfers van parmezaan

Carpaccio de boeuf de Flandre Occidentale - copeaux de parmesan

Tip! Heerlijk met huisbereide foie gras + €5

of/ ou

Tataki van tonijn - oosterse salade van edamame bonen - pesto van basilicum - wasabicrème

Tataki de thon - salade asiatique aux fèves d’edamame - pesto au basilic - crème au wasabi

of/ ou

Duo van crunchy sushi en schotse gerookte zalm - wakame

Duo de sushi croustillant et saumon écossais fumé – wakamé

Catch of the day

La prise du jour

of/ ou

Steak tartaar van het West-Vlaams rood ras - frisse salade - verse frietjes

Tartare de boeuf de Flandre Occidentale - salade composée - frites fraîches

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 composée -
frites fraîches - sauce béarnaise

of/ ou

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

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

of/ ou

Mosselen ‘NJORD’

Moules ‘NJORD’



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

Mâcon-Igé 2023 (Chardonnay) - Prosper Mafoux - St-Aubin, Frankrijk

of/ ou

Patrijs ‘Njord’ (vanaf 15 september) (+€4)

Perdrix ‘Njord’ (à partir de 15 septembre) (+€4)

Poire Belle-Hélène

Poire Belle-Hélène

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 principal +€3,50

Normandische oesters ‘Utah Beach’ Huîtres de Normandie ‘Utah Beach’	25,00
½ kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne tuinkruiden ½ homard grillé au tepanyaki aux fines herbes	36,50
½ kreeft belle-vue ½ homard belle-vue	36,50
Huisbereide garnalenkroketten met zeebrugse grijze garnalen - gefrituurde peterselie - citroen Croquettes maison aux crevettes grises de Zeebruges - persil frits - citron	23,00
Dim Sum van krab en beenmerg - tom kha kai Dim sum de crabe et moelle osseuse - bouillon tom kha kai	23,00
Carpaccio van het West-Vlaams Rood tussenrib - schilfers van parmezaan Carpaccio de boeuf de Flandre Occidentale - copeaux de parmesan <i>Tip! Heerlijk met huisbereide foie gras! (+ €5)</i>	23,50
Romige bisque van kreeft Bisque d’homard	15,50

Verse zeebrugse vissoep - rouille - toast Soupe de poisson - rouille - toast	14,50
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
Huisgemaakte ganzenleverpastei ‘Toulouse’ met z’n confits - toast Foie gras maison ‘Toulouse’ - confits - toast	30,00
Salade van burrata - avocado - pesto van basilicum Salade de burrata - avocat - pesto de basilic	21,00
Paling in ‘t groen Anguille au vert	30,00
Duo van crunchy sushi en schotse gerookte zalm - wakame Duo de sushi croustillant et saumon écossais fumé - wakamé	24,50
Tataki van tonijn - oosterse salade van edamame bonen - pesto van basilicum - wasabicrème Tataki de thon - salade asiatique aux fèves d’edamame - pesto au basilic - crème au wasabi	24,50

HOOFDGERECHTEN

Gebakken Noorse kabeljauw - mousselinesaus - wokgroenten - kruidenpuree Cabillaud norvégien - sauce mousseline - légumes sautés au wok - purée aux fines herbes	42,00
Catch of the day La prise du jour	35,00
Paling in ‘t groen Anguille au vert	41,00
Gebraden zeetong (500gr.) - frisse salade - dagverse frietjes Sole meunière (500gr.) - salade composée - frites fraîches	Dagprijs Prix du jour
Steak tartaar van het West-Vlaams rood ras - frisse salade - verse frietjes Steak tartare de boeuf de Flandre Occidentale - salade composée - frites fraîches	33,00
Patrijs ‘NJORD’ (vanaf 15 september) Perdrix ‘NJORD’ (à partir de 15 septembre)	38,00

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 composée - frites fraîches - sauce au choix*	40,50
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 Flandre Occidentale rôtie au feu de bois, 5 semaines d’affinage - salade composée - frites fraîches - sauce au choix*	47,50
Mosselen ‘NJORD’ Moules ‘NJORD’	31,00



Tip! Lekker glas wijn bij mosselen: €10/glas
Mâcon-Igé 2023 (Chardonnay) - Prosper Mafoux - St-Aubin, Frankrijk

Huisgemaakte sauzen:

Béarnaisesaus
Pepersaus
Champignonroomsaus (+ €1,50)

Nos sauces maison:

Sauce béarnaise
Sauce au poivre
Sauce au champignon (+ €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 composée - frites fraîches - sauce au choix*	

FRUITS-DE-MER

Zeevruchtenschotel Royal pp.

70,00

Enkel op reservatie - Uniquement sur réservation

Imperial Heritage Caviar - 10 gram

28,00

VOOR-DE-VEGETARIËRS

Vegetarische waterzooi met verse groenten en tofu

27,50

Waterzooi végétarienne avec des légumes frais et du tofu

SWEETS & DESIRES

Moelleux van chocolade - vanilleroomijs 12,00

Moelleux au chocolat - glace à la vanille

Crème Brûlée 10,00

Poire Belle-Hélène 12,00

Poire Belle-Hélène

Dame Blanche 10,50

Coupe 'Colonel' 13,00

Coupe advocaat 10,50

Coupe avocat

Kaasassortiment 'NJORD' 15,50

Sélection de fromages 'NJORD'

KOFFIES

Espresso 3,90

Mokka 3,90

Cafeïnevrije koffie 3,90

Ristretto 3,90

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 subtiële 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@julasvlissegem.be



**Brasserie
JULIA'S**
Brugge

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



NJORD



Family Tradition

SINCE 1960

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS