

VERRASSINGSMENU'S

Laat u verrassen door een door de chef samengesteld menu. Het is uitsluitend mogelijk om menu's per tafel te bestellen. Wij houden rekening met eventuele dieetwensen.

3-gangen verrassingsmenu	36
4-gangen verrassingsmenu	41
5-gangen verrassingsmenu	46

SURPRISE MENU

As an alternative to the a la carte menu, there is the surprise menu. Which is devised and compiled with the greatest care. Menus can be exclusively be ordered per table. We are happy to cater to your needs.

3-course surprise menu	36
4-course surprise menu	41
5-course surprise menu	46

Wijnarrangementen

Matching wine package

	19,5
	26
	32,5



Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, Informeer hiernaar bij het personeel.
Feel free to ask the staff for any allergen information.

WWW.FJORD-ROTTERDAM.NL

Volg ons op Facebook en Instagram – Follow us on Facebook and Instagram

FRUITS DE MERS / SASHIMI /OESTERS SEA FOOD PLATTERS/SASHIMI/OYSTERS

Plateau fruits de mer (vanaf 2 personen) 37 pp
½ kreeft, 2 oesters, krabpoot, rivierkreefjes,
Noorse garnalen, wilde gamba, crevettes, mosselen, 3 sauzen
Sea food platter (from 2 persons)
½ lobster, 2 oysters, crab claw, crayfish,
North Sea scrimps, wild prawn, crevettes, mussels, 3 sauces

Zalm sashimi 8
Sashimi salmon

Tonijn sashimi 9
Sashimi tuna

OESTERS OYSTERS

6 st | Zeeuwse creuses
6 pcs | Zeeuwse creuses 17

6 st | Umami oesters
6 pcs | Umami oysters 23

6 st | Fine Claires
6 pcs | Fine Claires 20

6 st | Oesters mix
6 pcs | Oysters mix 20

Hermit Dutch Coastal gin 3 sprays per oester /oyster	0,5
---	-----

VOORGERECHTEN

STARTERS

Vitello Tonnato

kalf | tonijnmayonaise | tomaat

11,5

Vitello Tonnato

veal | tuna mayonaise | tomato

Sardientjes

gegrild | olijven | landbrood | knoflook

12,5

Sardines

grilled | olives | 'country' bread | garlic

Halve kreeft

gebakken | miso boter

18

1/2 Lobster

baked | miso butter

Octopus

gestoofd | anjovis | kappertjes | tomaat

12

Octopus

stewed | anchovy | capers | tomato

Gamba's

knoflook | harissa | chili | 6st

15

Prawns

garlic | harissa | chili | 6pcs

HOOFDGERECHTEN

MAIN DISHES

Tonijnsteak gegrild antiboise verse kruiden	19
Tuna steak grilled antiboise fresh herbs	
Dorade zoutkorst hele vis 500 gram saltcrust whole fish 500 grams	23
Kabeljauw gebakken kreeftensaus	21
Cod sauteed lobster sauce	
Hele kreeft gebakken miso boter spinazie	33
Whole Lobster baked miso butter spinach	
Bouillabaisse Schaal- en schelpdieren verse vis croutons rouille Shellfish and crustaceans fresh fish croutons rouille	21
Black Angus Ribeye 200 gram huisgerijpt geconfijte uien creme 200 gram in-house dry-aged confit onions cream	22
Black Angus Entrecote 200 gram huisgerijpt geconfijte uien creme 200 gram in-house dry-aged confit onions cream	22
Bavette 200 gram huisgerijpt duxelles geconfijte uien creme 200 gram in-house aged duxelles confit onions cream	22
Tabouleh – Linzen (vegetarisch) Gestoofd tomaat specerijen	15
Tabouleh – Lentils (vegetarian) Stewed tomato spices	

BIJGERECHTEN

SIDE DISHES

Vers gebakken brood 3
Fresh baked bread

Vers gebakken brood met smeersels 6
Fresh baked bread with different spreads

Seizoensgroenten 3
Seasonal vegetables

Verse frieten met rozemarijn 3
Fresh cut fries with rosemary

Groene salade 3
Green salad

NAGERECHTEN

DESSERTS

Fudge Brownie 8
creme suisse | vanille ijs
creme suisse | vanilla icecream

Creme Brulee 8
Cuarenta y tres | rood fruit sorbet
Licor 43 | red fruit sorbet

Tiramisu 8
mascarpone | espresso | amaretto

“L’Amuse” 12
kaasplank | 5 soorten kazen
cheese platter | 5 kinds of cheese