

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. Het is mogelijk kaas, 4 soorten, te bestellen ipv zoet-dessert (supplement €2,50).

3-gangen verrassingsmenu	37
4-gangen verrassingsmenu	42
5-gangen verrassingsmenu	47

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. It is possible to replace the sweet-dessert with cheese (4 different cheeses, supplement €2,50)

3-course surprise menu	37
4-course surprise menu	42
5-course surprise menu	47

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) 38 pp

½ kreeft, 2 oesters, krabpoot, rivierkreefjes, wilde gamba, crevettes, mosselen, 3 sauzen. Samenstelling kan wijzigen.

Sea food platter (from 2 persons)

½ lobster, 2 oysters, crab claw, crayfish, wild prawn, crevettes, mussels, 3 sauces. Menu composition under subject to changes.

Sashimi zalm / salmon	8
Sashimi tonijn / tuna	9
Sashimi Mix – tonijn & zalm / tuna & salmon	12,50
Tataki Zalm / Salmon	9,5
Tataki tonijn / tuna	10,50
Tataki Mix – tonijn & zalm / tuna & salmon	14,50

OESTERS / OYSTERS

6 st | Zomer oesters

6 pcs | Summer oysters

22

Hermit Dutch Coastal gin

3 sprays per oester /oyster

0,5

VOORGERECHTEN

STARTERS

Carpaccio

Aberdeen Angus | truffelmayonaise | parmezaan 12,5

Carpaccio

Aberdeen Angus | truffle mayonaise | parmesan

Ceviche

zeebaars | zoete aardappel | veldsla 15

Ceviche

sea bass | sweet potato | cornsalad

Sardientjes

gegrild | olijven | tomaat | knoflook | gegrild brood 12,5

Sardines

grilled | olives | tomaat | garlic | grilled bread

Halve kreeft

gebakken | mornay | spinazie 18

1/2 Lobster

baked | mornay | spinach

Octopus

gestoofd | anjovis | kappertjes | tomaat 12

Octopus

stewed | anchovy | capers | tomato

Gamba's

knoflook | pastis | venkel | zeekraal | 6st 15

Prawns

garlic | pastis | fennel | samphire | 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 (20 minutes preparation time)	23
Heilbot gebakken beurre blanc spinazie venkel	21
Halibut sauteed beurre blanc spinach fennel	
Hele kreeft gebakken mornay spinazie	33
Whole Lobster baked mornay spinach	
Bouillabaisse Schaal- en schelpdieren verse vis croutons rouille Shellfish and crustaceans fresh fish croutons rouille	21
Bavette 200 gram huisgerijpt geconfijte uien champignons creme 200 gram in-house dry-aged confit onions mushrooms cream	22
Black Angus Entrecote 200 gram huisgerijpt geconfijte uien champignons creme 200 gram in-house dry-aged confit onions mushrooms cream	22
Tomahawk 1 kilo huisgerijpt geconfijte uien champignons creme 1 kilo in-house dry-aged confit onions mushrooms cream	69
Risotto (vegetarisch) groene asperge truffel parmezaan rucola	16
Risotto (vegetarian) Green asparagus truffle parmazan rucola	

BIJGERECHTEN SIDE DISHES

Vers gebakken brood Fresh baked bread	3
Vers gebakken brood met smeersels Fresh baked bread with different spreads	6
Pasta olijfolie rucola olijven Pasta olive oil rucola olives	4
Mais gegrild Corn grilled	3,5
Verse frieten met rozemarijn Fresh cut fries with rosemary	3,5
Gevulde salade Green salad	4

NAGERECHTEN DESSERTS

Aardbeien Romanoff aardbeien mascarpone vodka meringue strawberry mascarpone vodka meringue	8
---	---

Limoncello cheesecake gepocheerd perzik limoncello poached peach limoncello	8
---	---

MATCHING DRINK: ICECOLD LIMONCELLO	5
------------------------------------	---

Lava cake chocolade rood fruit compote gezoute caramel ijs vd dag chocolate red fruit compote salted caramel icecream of the day (15 minutes preparation time)	8
---	---

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

MATCHING DRINK: RED PORT GRAHAM’S TAWNY 10 Y	6,6
--	-----