

NJÖRD

BLOWN FROM THE NORTH

FUMAISSONS ET MARINADES

Saumon fumé extra doux	(extra mild smoked salmon)	9,20€ - 150g
Saumon fumé super smoky	(super smoky smoked salmon)	9,20€ - 150g
Truite de nos rivières fumée extra doux	(extra mild smoked trout)	9,20€ - 150g
Truite de nos rivières fumée super smoky	(super smoky smoked trout)	9,20€ - 150g
Cœur de saumon fumé extra doux	(extra mild smoked salmon baron)	11,50€ - 150g
Saumon gravlax classique	(classic gravlax salmon)	10,80€ - 200g
Saumon gravlax à la betterave	(beetroot gravlax salmon)	10,80€ - 200g
Harengs marinés à la moutarde	(mustard marinated herrings)	6,60€ - 200g
Rollmops	(rollmops style marinated herrings)	6,60€ - 200g
Harengs marinés à la tomate	(tomato marinated herrings)	6,60€ - 200g
Harengs fumés marinés aux aromates	(herbs marinated smoked herrings)	6,60€ - 200g
Magret de canard fumé aux cranberries	(smoked duck filet with cranberries)	7,90€ - 100g
Gravlax de bœuf	(gravlax beef)	8,40€ - 100g
Gravlax de canard aux épices douces	(sweet spices gravlax duck filet)	7,90€ - 100g

CONSERVES

Pickles d'oignons rouges "sweet&sour" (red onions pickles)	4,20€ - 220g	Pâté à la bière Black IPA (Black IPA beer pâté)	5,90€ - 240g
Pickles de chou rouge "sweet&sour" (red cabbage pickles)	4,20€ - 220g	Pâté à l'ancienne aux cranberries (Bomi style pâté with cranberries)	5,90€ - 240g
Pickles de betteraves "sweet&sour" (beetroot pickles)	4,20€ - 220g	Foie gras maison au vin blanc de la Moselle (Moselle wine homemade foie gras)	25,50€ - 200g
Pickles de radis roses "sweet&sour" (pink radish pickles)	4,20€ - 220g	Rillettes de saumon (salmon rillettes)	9,80€ - 240g
Pickles de carottes "sweet&sour" (carrot pickles)	4,20€ - 220g	Sauce gravlax (gravlax sauce)	4,20€ - 220g
Pickles de courgettes "sweet&sour" (zucchini pickles)	4,20€ - 220g	Ketchup d'airelles (lingonberries ketchup)	5,20€ - 220g
Pickles de radis noirs "sweet&sour" (black radish pickles)	4,20€ - 220g	Sauce picalilli (picalilli sauce)	5,40€ - 220g
Pickles de rhubarbe "sweet&sour" (rhubarb pickles)	4,20€ - 220g	Mélange d'épices pour Glögg (Glögg spices mix)	5,60€ - 80g
Pickles de concombres "sweet&sour" (cucumber pickles)	4,20€ - 220g	Muesli nordique aux fruits secs (Nordic berries muesli)	3,80€ - 130g
Pickles de chou blanc "sweet&sour" (white cabbage pickles)	4,20€ - 220g		

SMOKE HOUSE
& ÉPICERIE NORDIQUE

La totalité des produits que vous dégustez sur place ou à emporter sont faits maisons par nos cuisiniers et nos pâtisseries à Luxembourg.

NJÖRD

BLOWN FROM THE NORTH

CRAFT BEERS

Hoppy Peopøl - bière Njörd de type hoppy pils généreusement houblonnée !	4,20€ - 33cl
White IPA (Bare Brewing - Luxembourg)	4,80€ - 33cl
Black IPA (Bare Brewing - Luxembourg)	4,80€ - 33cl
Lawn Mower (Bare Brewing - Luxembourg)	4,80€ - 33cl
Espresso Stout (Bare Brewing - Luxembourg)	4,80€ - 33cl
Delta IPA (BBP - Bruxelles)	4,80€ - 33cl
Grosse Bertha (BBP - Bruxelles)	4,80€ - 33cl
Babylone (BBP - Bruxelles)	4,80€ - 33cl

CIDRES NORMANDS

Cidre Douceur	10,60€ - 75cl
Cidre Brut	10,60€ - 75cl
Cidre Cotentin AOC Extra Brut	10,60€ - 75cl
Cidre au houblon "La Taloche"	10,60€ - 75cl
Cidre de garde Opiédumur Millésime 2018	15,80€ - 75cl
Cidre vieilli en fûts de Calvados Cask Obligatoire	16,80€ - 75cl

SPIRITUEUX

Aquavit Linie Lysholm (Norvège)	32,80€ - 100cl
Aalborg Taffel Akvavit (Danemark)	24,80€ - 70cl

BULLES

Champagne Gisèle Devavry brut 1er cru (France)	57,00€ - 75cl
Crémant Cuvée "Fleurs Blanches" brut - Domaine Kox à Remich (Luxembourg)	22,00€ - 75cl
Crémant Cuvée "Blanc de Noirs" brut - Domaine Kox à Remich (Luxembourg)	27,00€ - 75cl

VINS BLANCS

Viognier Grès du Trias, Ardèche (France)	22,80€ - 75cl
Pinot blanc Kohll Keyser à Ehnen (Luxembourg)	18,90€ - 75cl
Auxerrois GPC Domaine Kox à Remich (Luxembourg)	18,90€ - 75cl
Riesling "Sélection 12" Henri Ruppert à Schengen (Luxembourg)	22,00€ - 75cl

VINS ROUGES

Syrah Grenache Domaine Terra Nöé, Ardèche (France)	17,90€ - 75cl
Pinot noir "Privilège" Domaine Kox à Remich (Luxembourg)	26,00€ - 75cl
Graves rouge Château Jouvente (France)	28,50€ - 75cl

SMOKE HOUSE
& ÉPICERIE NORDIQUE

La totalité des produits que vous dégustez sur place ou à emporter sont faits maisons par nos cuisiniers et nos pâtisseries à Luxembourg.

NJÖRD

BLOWN FROM THE NORTH

VINS ROSÉS

Vin rosé de Luxembourg "Plaisir d'été" AOP Domaine Kox (Luxembourg)	15,80€ - 75cl
Côtes de Provence - La Cigale Joyeuse (France)	26,00€ - 75cl

NORDIC SOFT DRINKS

Les 24 Egekilde	(myrtille sauvage & grenade / framboise & rhubarbe)	28,80€ - 33cl
-----------------	---	---------------

THÉS

Mr. Earl Green	(thé vert & bergamote)	12,50€ - 125g
I mint it darling	(thé vert à la menthe)	12,50€ - 125g
Greenwashing	(thé vert, citron & citronnelle)	12,50€ - 125g
Orange is the new green	(thé vert à l'orange)	12,50€ - 125g
Miss Earl Grey	(thé noir & bergamote)	12,50€ - 125g
English Breakfast	(thé noir)	12,50€ - 125g
Into the Nordic Wild	(thé noir, mûres & bleuets)	12,50€ - 125g
A Swedish afternoon	(thé noir, framboise & sureau)	12,50€ - 125g
A Swedish summer	(thé noir, fraise & rhubarbe)	12,50€ - 125g
What's the fudge ?!	(thé noir & morceaux de caramel)	12,50€ - 125g
Tropical Tea Time	thé noir, mangue & fruit de la passion)	12,50€ - 125g
The sleeping beauty	(rooïbos à la vanille)	12,50€ - 125g
A perfect summer	(rooïbos, beis de Goji & abricot)	12,50€ - 125g

SMOKE HOUSE
& ÉPICERIE NORDIQUE