

# FYRRE

## APERITIEF / HAPJES

Brood met zeewierboter	4,50
Brood met rilette van gerookte makreel	6,50
Calamares, gesneden van Hollandse inktvis	6,50
Viskroketjes, huisgemaakt	6,50
Gestoofde schelpjes	9,50

## ERBIJ

Huisgemaakte friet en mayo	4,00
Komkommersalade - sesam, zilte groente, ponzu	4,00

## OESTERS

Fines de Normandie	2,00
Pearl of ireland	2,50
Le Gall spéciale	3,50
Proeverij, 2 van elke soort	15,00

## DESSERT

Cheesecake - bloedsinaasappel	6,50
Chocoladetaartje - kokosijs, pecannoot	6,50
Blacksticks blue - notenbrood, pompoenchutney	7,50

---

## MENU

### 3-gangen

Voorgerecht - hoofdgerecht - dessert //	33,50
Koud gerecht - warm gerecht - hoofdgerecht //	36,00

## HOOFDGERECHTEN

Dagvangst, filet - zoete aardappel - groene asperge - pinda - kokos //	19,50
Dorade, in zijn geheel - wortel - gember - limoen //	19,50
Fyrre's bouillabaisse - rijkgevuld - gebakken vis - schelpjes - croutons - rouille //	21,00
Pasta schelpen - huisgemaakte spaghetti - verschillende schelpen - witte wijn //	17,50
Mosselen - witte wijn - groene kruiden - frietjes //	17,50
Asperge - zoete aardappel - miso - zilte groente - ei (vega) //	17,50

## KLEINERE GERECHTEN

### koud / rauw

Zalm Tataki - avocado - rettich - wasabi //	9,50
Ceviche - Kalamansi - soja - koriander - macadamia //	9,50
Coquille - wakame - bergamot - karnemelk - maanzaad //	9,50
Gravad lax - biet - hangop - gin - mosterdzaad //	9,50
Buratta - biet - hazelnoot (vega) //	9,50

### warm

Makreel - knolselderij - bramen - enoki //	11,50
Fish & chips - licht gerookt - remoulade //	11,50
Kokkels - bloemkool - ras el hanout - granaatappel //	11,50
Octopus - doperwt - munt - mierikswortel //	11,50
Courgette - doperwt - munt - mierikswortel (vega) //	11,50

---

We werken uitsluitend met duurzaam gevangen vis.

We gebruiken enkel verse vis en hebben dagelijkse aanvoer, het kan dus voorkomen dat producten op of niet voorradig zijn.