

# FYRRE

---

## OESTERS

Fines de Normandie	2,00
Grevelinger creuse	2,50
Pearl of Ireland	3,00
<i>Proeverij</i>	15,00
twee van elke soort	
<i>Halve proeverij</i>	15,00
met een Red Snapper	

## EXTRA

Huisgemaakte friet en mayo	4,00
Komkommersalade	4,00
<i>met sesam, postelein en ponzu</i>	
Brood met zeewierboter	4,50
Brood	2,00

## ZOET / KAAS

Cheesecake - bloedsinaasappel	6,50
Chocoladetaartje - kokosijns en pecannoot	6,50
Blacksticks blue	7,50
<i>met notenbrood en pompoenchutney</i>	

## KOUD / RAUW

Zalm Tataki - avocado, rettich en wasabi	9,50
Ceviche - kalamansi, soja, koriander en macadamia	9,50
Makreeltartaar - ponzu, shiso, sesam en limoen	9,50
Gravad lax - biet, hangop, gin en mosterdzaad	9,50
Buratta - biet en hazelnoot (vega)	9,50

## WARM

Viskroketjes, huisgemaakt	6,50
Viskoekjes - gember en citroengras	6,50
Kokkels - sake en chili olie	9,50
Octopus - pinda en limoen	12,50
Coquilles - witlof, groene appel, hazelnoot en curry kruiden	12,50
Fish & chips	13,50
<i>licht gerookt met remoulade</i>	
De dagvangst (filet)	19,50
<i>met aardpeer, karnemelk, boerenkool, parelgort en miso</i>	
Hele dorade	19,50
<i>met zoete aardappel, paksoi en tamarinde</i>	
Fyrre's rijkge vulde bouillabaisse	21,50
<i>met gebakken vis, schelpjes, croutons en rouille</i>	

## MOSSELEN

Mosselen	13,50
<i>met limoen, kokos en chili</i>	
Mosselen	13,50
<i>met appelp cider, creme fraiche, tijm en laurier</i>	

---

### Proeverijen

- Chef's menu voor de hele tafel – proeverij van de chef om te delen // 30 pp  
koud gerecht + dagvangst / dorade / bouillabaisse / mosselen met friet + zoet // 32,50  
koud gerecht + kleiner warm gerecht + dagvangst / dorade / bouillabaisse / mosselen met friet // 35
- 

*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.*