

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, zilte groente en ponzu</i>	
Brood met zeewierboter	4,50
Brood	2,00

ZOET / KAAS

Cheesecake - bloedsinaasappel	6,50
Chocoladetaartje - kokosijs 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
Gravad lax - biet, hangop, gin en mosterdzaad	9,50
Gepekeld witvis - dragon, lente groentes, citrusolie	9,50
Makreel - jalapeno, limoen, komkommer, paprika en mezcäl	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
Coquille - bloemkool, groene appel, hazelnoot en curry kruiden	12,50
Fish & chips	13,50
<i>licht gerookt met remoulade</i>	
De dagvangst	19,50
<i>met witte asperge, zilte groente, prei, sesam en beurre blanc</i>	
Fyrre's bouillabaisse	19,50
<i>met kokkels, mosselen, gebakken vis en croutons</i>	

MOSSELEN

Thais - limoen, kokos en chili	14,50
Bretons - appelcider, boeket en groene kruiden	14,50
Klassiek - witte wijn, boeket en groene kruiden	14,50

Proeverijen

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