

Fyrre take-out menu

(zie volgende pagina voor uitleg van alle gerechten)

- * Borrelplank vol vislekkernijen - €27,50**
- * Oesters (12st.) - €30,-**
- * 3-gangen menu - €27,50**
- * Mosselpannetje voor thuis - €16,50**
- Ceviche - €10,50**
- Makreeltartaar - €10,50**
- Cheesecake - 7,50**

Bestellen?

Bestellen kan via whatsapp op 0626979044, of telefonisch via 020-7372795. Om alles écht vers te houden werken we met kleine voorraden, wil je zeker zijn van je bestelling geef deze dan de avond van tevoren door.

Alle gerechten worden koud meegegeven met duidelijke instructies over wat er thuis nog aan eenvoudige handelingen aan moet gebeuren, zo kun je eten wanneer dat jou uit komt.

Afhalen kan dagelijks vanaf 16:00 bij Fyrre, Javastraat 40.

Bezorging is in Amsterdam oost en watergraafsmeer in overleg mogelijk, we kunnen het dan doorgaans tussen 15:00 en 17:00 langs brengen.

Borrelplank - €27,50

Een selectie huisgemaakte vislekkernijen voor de borrel, genoeg voor een goed gevulde plank:

Rillettes van gerookte makreel
Zalm tataki met ingelegde gember
Ceviche van dorade
Zwaardviscarpaccio met pistache
Sardines
Huisgemaakte pickles
Brood

Oesters, grevelinger creuses . 12 st. - €30,-

Om thuis zelf te openen, geleverd met een oestermesje en uitleg

Mosselpannetje voor thuis - €16,50

Flinke portie mosselen met alle voorverpakte en op smaak gebrachte ingrediënten plus instructies om het thuis (bijna) net zo lekker te maken als in ons restaurant. Inclusief dipsaus en een stuk zuurdesem

Wisselend 3-gangen menu voor thuis - €27,50

Luxe drie gangen menu voor het echte restaurant gevoel. Alle gerechten zijn geportioneerd, op smaak en voorzien van duidelijk instructies. Alleen even opwarmen en afmaken.

Zalm tataki - komkommer - rettich - wakame - sojaboontjes - wasabimayonaise

Bouillabaisse - kabeljauw - mosselen - garnalen - aardappel - croutons

Cheesecake – bloedsinaasappelcoulis – vers fruit

Ceviche - €10,50

Ceviche gesneden van de vangst van die dag – tijgermelk van kalamansi en soja – koriander – ingelegde rode ui – macadamia

Makreeltartaar - €10,50

Makreeltartaar aangemaakt met bosui en pozumayonaise – shisoblad – sesamtuille – waterkers

Cheesecake - 7,50

Cheesecake – limoen – bloedsinaasappelcoulis – vers fruit