

Welkom bij restaurant Fris,

Fris biedt een **eerlijke** keuken met herkenbare gerechten van hoge **kwaliteit**, geserveerd in een **ontspannen** sfeer. Vanzelfsprekend werken wij alleen met **verse, verantwoorde** seizoensproducten, bij voorkeur van Nederlandse **topleveranciers**.

Wij zijn een jong, ambitieus team en we streven naar perfectie. Bij Fris hebben we niet alleen **respect** voor de producten en haar seizoen, maar ook voor de **gasten** en **medewerkers**. We willen de gast een **onvergetelijke** avond geven.

Fris staat voor eerlijk en goed eten in een ongedwongen sfeer.

Laat u verrassen door onze **koks** met het **JRE Verrassingsmenu**.

Een mooi menu, samengesteld met liefde voor het seizoen.

Onze Maitre/ sommelier heeft mooie **pareltjes** van wijnen uitgekozen voor bij de gerechten. Zij heeft van deze wijnen een mooi **wijnarrangement** samengesteld.

## JRE – MENU PASSIE

<b>4 gangen</b>	<b>65</b>	
+ Wijnarrangement, tafelwater, koffie servies		<b>51</b>
<b>6 gangen</b>	<b>90</b>	
+ Wijnarrangement, tafelwater, koffie servies		<b>69</b>
<b>7 gangen</b>	<b>105</b>	
+ Wijnarrangement, tafelwater, koffie servies		<b>78</b>
<b>Kaaswagen</b>	<b>+ 16</b>	

## JRE – GROENTE VERLEIDING

Kies u er bewust voor om geen vlees of vis te eten?

Laat u dan verrassen door ons keuken team met 6 groentegerechten.

<b>4 gangen</b>	<b>60</b>	
+ Wijnarrangement, tafelwater, koffie servies		<b>51</b>
<b>6 gangen</b>	<b>80</b>	
+ Wijnarrangement, tafelwater, koffie servies		<b>78</b>
<b>Kaaswagen</b>	<b>+ 16</b>	

## Voorgerechten

<b>OESTERS</b> (per stuk) Cru met sjalotten azijn en citroen	4
<b>TOMAAT</b> Verschillende bereidingen van Hollandse tomaten met burrata en balsamico	18
<b>ROODBAARS</b> Licht gerookt en gepekeld met koolrabi, citrus en een green juice	25
<b>RUND</b> Steak tartaar, Koreaans aangemaakt met bosui, nori en ponzu	22
<b>CROISSANT</b> Met gebakken eendenlever, Pata Negra, savora mosterd en vijgen sorbet	28

## Hoofdgerechten

<b>TORTELLINI</b> Gevulde pasta met ricotta, eidooier, lavas en schuimige saus van truffel	30
<b>CORVINA</b> Zacht gegaard met bisque, salade van courgette en gepofte rijst	40
<b>LAMSRUGFILET</b> Rosé gebraden met groene asperge, doperwtencrème en gezouten citroen	40
<b>WAGYU A4</b> 100g Rosé gebraden met meiknol, miso, shiitake en jus van vijf specerijen	70

## Nagerechten

<b>KAZEN</b> Selectie internationale kazen van L'Amuse met brood en compote	16
<b>YOGHURT</b> Verschillende bereidingen van yoghurt met rood fruit, lavendel en witte chocolade	14