

PROMESSA

Bistro

FOOD IS ART MENU

Het bord is voor ons als het canvas voor de oude meesters. We zijn altijd op zoek naar de juiste verhoudingen, de perfecte balans van smaken, geuren, kleuren en texturen. Hierbij laten we ons inspireren door het verleden en gebruiken de kennis van nu.

Korte atelier beleving - 3 bites & 4 gangen - 57
Lange atelier beleving - 4 bites & 5 gangen - 71
Riante atelier beleving - 5 bites & 6 gangen - 85
Korte vega beleving - 3 bites & 4 gangen - 52
Lange vega beleving - 4 bites & 5 gangen - 66

Alleen te beleven met de gehele tafel

             
Kaas i.p.v. dessert + 8



TO SHARE

JAMON IBERICO – 19
24 maanden gerijpt

GUACAMOLE – 12 **V**
Tortilla punten, crème fraîche



CHICKEN POPCORN – 10
Kantonees gelakt, bosui



OESTERS 3 st. – 14
Creuses uit de Oosterschelde

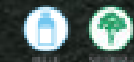


GEFRITUURDE GARNALEN – 14
Chilisaus



SOEPEN

TOMATENSOEP – 10 **V**
Pomodori tomaten, romig laagje



KREEFTENSOEP – 13
Met een vleugje cognac en room



VOORGERECHTEN

RAW FISH PLATTER – 22
Zalm, witte tonijn, coquille, oester



WITTE TONIYN CRUDO – 20
Basilicum, citroen, artisjok



ZEEBAARS MOZAÏEK – 20
Zoete aardappel, yuzu, nori



BURRATA – 19 **V**
Honingtomaat, rode biet, flespompoen



STEAK TARTAAR – 20
Ui, mosterdzaad, nastriumbld



RUNDERCARPACCIO – 19
Parmezaanse kaas, truffelmayo



GEROOKTE EENDENBORST – 19
Rode biet, braam, feta



KALFSRILLETTE – 20
Walnoot, nameko, pompoen sorbet



LANGOUSTINE – 24
X0, spinazie, basilicum



VIS

ZALM VAN DE PLANCHA – 28
Bietjes, bospeen, groene kruiden



NOORDZEE KABELJAUW – 30
Wilde paddenstoelen, chorizo, beurre noisette



ROGVLEUGEL – 31
Bloemkool, groene kruiden, kappertjes



TARBOT 550 GRAM – 40
Old skool met friet en sla



SPECIALS

CANADESE KREEFT – 27
Parmezaanse kaas, pompoen, tomaat



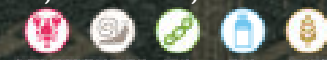
GEBAKKEN GANZENLEVER – 27
Appel, hazelnoot, PX saus



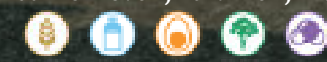
LIONS MANE – 22 **V**
Hazelnoot, paddenstoelen, miso



BUIKSPEK COQUILLE – 24
X0, bloemkool, beurre noisette



MINI Tournedos Rossini – 35
Ganzenlever, truffel, Madeirajus



VLEES

STOOFVLEES VAN REE – 24
Brioche, appel, hazelnoot



KALFSWANG – 24
Wilde paddenstoelen, chorizo, hazelnoot



MINI Tournedos – 24
Truffelrisotto, rode wijnsaus



TOURNEDOS – 36
150 gram Argentinië grain fed, rode wijnsaus



RIB EYE – 38
250 gram Argentinië grain fed, rode wijnsaus



ITALIAN

RISOTTO CON FUNGHI – 18 **V**
Bospaddenstoelen, truffel



RAVIOLI TRE FORMAGGI – 22 **V**
Gezouten citroen, salie



SPAGHETTI AL TARTUFO – 27
Romige saus, verse truffel, jamon Iberico

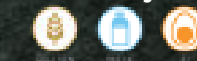


DESSERTS

CONFERENCE PEER – 13
Eucalyptus, vanille, yuzu



WARM CHOCOTAARTJE – 14
Vanille ijs



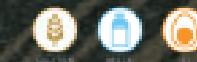
POPCORN – 13
Dulce de leche, witte chocolade



TIRAMISU – 13
Volgens traditioneel recept van Promessa



DAME BLANCHE – 13

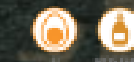


KAAS ASSORTIMENT – 19
Van kaasmeester Van Tricht



SIDES

FRIET – 5 **V**



SPAGHETTI AGLIO E OLIO – 8 **V**



RUCOLA SALADE – 6 **V**



GROENE GROENTEN – 7 **V**

