

PROMESSA

Food Atelier

*Food
Atelier*

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 - 52
Lange atelier beleving - 4 bites & 5 gangen - 65
Riante atelier beleving - 5 bites & 6 gangen - 78
Korte vega beleving - 3 bites & 4 gangen - 47
Lange vega beleving - 4 bites & 5 gangen - 60

Alleen te beleven met de gehele tafel

Kaas i.p.v. dessert + 8



PROMESSA

Bistro

TO SHARE

JAMON IBERICO – 16
24 maanden gerijpt

GUACAMOLE – 10
Tortilla punten, crème fraîche

OESTERS 3 st. – 10
Creuses uit de Oosterschelde

GEFRITUURDE GARNALEN – 12
Chilisaus

IBERICO KROKETJES – 9
3 st, Recept van de chef

SOEPEN

TOMATENSOEP – 8
Pomodori tomaten, romig laagje

KREEFTENSOEP – 11
Met een vleugje cognac en room

TOM KHA KAI – 9
Thaise kippensoep met kokos en limoenblad

VOORGERECHTEN

RAW FISH PLATTER – 19
Zalm, witte tonijn, coquille, oester

PAPPADUM WITTE TONIYN – 17
Unagi, limoenmayo, kaffir

GEROOKTE PALING – 18
Rode biet, brioche

STEAK TARTAAR – 16
Groene kruiden, uiencrème

BRESAOLA BURRATA – 17
Vijgen, Brioche croutons

RUNDERCARPACCIO – 16
Parmezaanse kaas, truffelmayo

SALADE PÉRIGORD – 18
Gekonfijte eend, champignon, anijs, levercrème, truffel

VEGGIE

GEMARINEERDE TOMAATJES – 16
Burrata, avocado, sorbet

GEVULDE PORTOBELLO – 16
Spinazie, écume de Wimereux, Parmezaanse kaas

BLOEMKOOL BUTTERNUT – 16
Berloumi, hazelnootjes, kaffir

VIS

ZALM VAN DE PLANCHA – 25
Seizoensgroenten, romige botersaus

KABELJAUW – 25
Seizoensgroenten, romige botersaus

CORVINA – 26
Bimi, bundelzwam, soja, boter

ZEETONG 450 GRAM – 45
Old skool met friet en sla

ITALIAN

RISOTTO CON FUNGHI – 15
Bospaddenstoelen, truffel

TAGLIATELLE GEKONFIJTE EEND – 20
Peperroomsaus

PASTA CON BISTECCA DI MANZO – 27
Kort gegrilde runderhaas, bospaddenstoelen

VLEES

RENDANG VAN RUNDVLEES – 19
Nasi, Atjar

STOOFVLEES VAN EERSELS REE – 19
Rode kool, stoofpeer

KALFSWANG – 20
72 uur gegaard, pompoen, bloemkool, vadouvan

WILDE FAZANTENBORST – 19
Zuurkool, gekarameliseerde appel

MINI TOURNEDOS – 19
Truffelrisotto

TOURNEDOS – 34
150 gram Uruguay grain fed, rode wijnsaus, seizoensgroenten

RIB EYE – 34
250 gram grain fed, rode wijnsaus seizoensgroenten

SPECIALS

CANADESE KREEFT – 24
Parmezaanse kaas, pompoen, tomaat

GEBAKKEN GANZENLEVER – 24
Brioche, appel, PX saus

COQUILLE EN BUIKSPEK – 19
Jamon Iberico, knolselderij

SIDES

FRIET – 5

PASTA AGLIO E OLIO – 8

RUCOLA SALADE – 5

RODE KOOL – 5

ZUURKOOL – 5

DESSERTS

WARM CHOCOLADE TAARTJE – 12
Vanille-ijs

TIRAMISU – 11
Volgens traditioneel recept van Promessa

CRÈME BRÛLÉE – 10

GEZOUTEN KARAMEL – 10
Notenexplosie roomijs, vanilleschuim

KANEEL SINAASAPPEL – 10
Dadels, koffie

KAAS ASSORTIMENT – 17
Van kaasmeester Van Tricht