

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. – 11
Creuses uit de Oosterschelde

GEFRITUURDE GARNALEN – 12
Chilisaus

SOEPEN

TOMATENSOEP – 8 ✓
Pomodori tomaten, romig laagje

KREEFTENSOEP – 11
Met een vleugje cognac en room

SIDES

FRIET – 5 ✓

SPAGHETTI AGLIO E OLIO – 8 ✓

RUCOLA SALADE – 5 ✓

GROENE GROENTEN – 6 ✓

VOORGERECHTEN

WATERMELOEN GAZPACHO – 15 ✓
Feta, venkel, sojaboon

PAPADUM WITTE TONIJN – 17
Unagi, limoenmayo, kaffir

ZEEBAARS TARTAAR – 17
Guacamole, gember, sojaboon

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

GEMARINEERDE TOMAATJES – 16 ✓
Burrata, avocado, tomatensorbet

STEAK TARTAAR – 16
Groene kruiden, uien crème

RUNDERCARPACCIO – 16
Parmezaanse kaas, truffelmayo

GEBAKKEN COQUILLE – 19
Groene asperge salade, granny smith, jamon iberico

LANGOUSTINE – 18
Tomatensalsa, kreeftensorbet

VIS

ZALM VAN DE PLANCHA – 25
Bospeen, krokante aardappel, knolselderij, wortel beurre blanc

KABELJAUW – 25
Bospeen, mini venkel, groene kruiden, wortel beurre blanc

DORADE VAN DE BBQ – 22
In zijn geheel, citroen, tijm, antiboise

ZEETONG 450 GRAM – 45
Old school met friet en sla

SPECIALS

CANADESE KREEFT – 24
Parmezaanse kaas, pompoen, tomaat

GEBAKKEN GANZENLEVER – 24
Brioche, appel, PX saus

SPICY LINZENSTOOF – 17 ✓
Puntpaprika, geitenyoghurt, gezouten citroen

OKONOMIYAKI – 17
Buikspek, furikake, katsuobushi

VLEES

STOOFVLEES VAN EERSELS REE – 19
Hazelnoot, watermeloen, sjalot

RENDANG VAN RUNDVLEES – 19
Nasi, Atjar

MINI Tournedos – 19
Truffelrisotto

LAMSRACK – 29
Van de BBQ, sjalot, romesco

Tournedos – 34
150 gram Uruguay grain fed, rode wijnsaus

RIB EYE – 30
250 gram Argentinië grain fed, rode wijnsaus

ITALIAN

RISOTTO CON FUNGHI – 15 ✓
Bospaddenstoelen, truffel

RAVIOLI BURRATA E LIMONE – 17 ✓
Feta, Parmezaanse kaas

SPAGHETTI AGLIO E OLIO – 19
Gebakken gamba

GNOCCHI VERDI CON BISTECCA – 27
Kort gegrilde runderhaas, romesco

DESSERTS

WARM CHOCOLADETAARTJE – 12
Vanille ijs, rood fruit

AARDBEIEN ROMANOFF – 13
In 't panneke

TIRAMISU – 11
Volgens traditioneel recept van Promessa

CRÈME BRÛLÉE – 10

GEZOUTEN KARMEL – 10
Notenexplosie roomijs, vanilleschuim

SABAYON – 10
Rood fruit, notencrumble

KAAS ASSORTIMENT – 17
Van kaasmeester Van Tricht