PROMESSA

Bistro

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 - 55
Lange atelier beleving - 4 bites & 5 gangen - 69
Riante atelier beleving - 5 bites & 6 gangen - 83
Korte vega beleving - 3 bites & 4 gangen - 50
Lange vega beleving - 4 bites & 5 gangen - 64

Alleen te beleven met de gehele tafel

Kaas i.p.v. dessert + 8

Allergenen & Dieetwensen

Onze keuken werkt met aandacht en vakmanschap. We houden graag rekening met dieetwensen en allergieën, al kunnen we in onze ambachtelijke keuken geen volledige garantie geven op spoorvrij koken.

We koken vanuit de klassieke Franse en Italiaanse traditie, waarin zuivel een belangrijk onderdeel vormt. Een volledig lactosevrij menu is daarom niet mogelijk, maar we serveren met genoegen een lactosearm diner.

De veganistische keuken is een culinair specialisme dat een geheel eigen benadering vraagt. Wij zijn hierin niet gespecialiseerd en bieden daarom geen veganistische gerechten aan. Wel creëren wij met plezier een verfijnd vegetarisch menu, bereid met seizoensproducten en pure smaken.

TO SHARE

JAMON IBERICO – 18
24 maanden gerijpt

GUACAMOLE – 12 V
Tortilla punten, crème fraîche

CHICKEN POPCORN – 10
Kantonees gelakt, bosui

OESTERS 3 st. – 13
Creuses uit de Oosterschelde

GEFRITUURDE GARNALEN – 14
Chilisaus

SOEPEN

TOMATENSOEP – 9 V
Pommodori tomaten, romig laagje

KREEFTENSOEP – 12
Met een vleugje cognac en room

VOORGERECHTEN

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

GEBRANDE WITTE TONIJN – 19
Honingtomaatjes, avocado, furikake

VITELLO TONNATO – 20
Tonijn, rosbief, kappertjesblad

BURRATA – 18 V
Flespompoen, kerrie, gember

STEAK TARTAAR – 19
Gele curry, bundelzwam, ui

RUNDERCARPACCIO – 18
Parmezaanse kaas, truffelmayo

PULLED SHORTRIB – 19
Hazelnoot, zwarte knoflook, appel

GANZENLEVER & PALING – 23
Rode bieten sorbet, ui

VIS

ZALM VAN DE PLANCHA – 28
Mango, pinda, gele curry

NOORDZEE KABELJAUW – 30
Aardappel puree, cepes

TONIJN STEAK – 28
Bimi, basilicum, zwarte knoflook

MOSSELEN 500 GRAM – 22
Pernod, friet, sla

ZEETONG 450 GRAM – 47
Oldskool met friet en sla

CHEF'S FAVORIET

HELE TARBOT TO SHARE – 75
900 gram met diverse garnituren
Compleet gepresenteerd, van kop tot staart.

ITALIAN

RISOTTO CON FUNGHI – 17 V
Bospaddenstoelen, truffel

RISOTTO AI CALAMARI – 22
Inktvis, zwarte inkt, citroen

SPAGHETTI MOSSELEN – 24
Kreeftensaus, tomaat, groene groenten

VLEES

STOOFVLEES VAN EERSELS REE – 22
Brioche, appel, hazelnoot

RENDANG VAN RUNDVLEES – 22
Gele curry, papadum, togarashi

SHORTRIB – 24
Parmezaanse kaas, cepes, sherry

MINI TOURNEDOS – 22
Truffelrisotto, rode wijnsaus

TOURNEDOS – 36
150 gram Uruguay grain fed, rode wijnsaus

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

SPECIALS

CANADESE KREEFT – 26
Parmezaanse kaas, pompoen, tomaat

GEBAKKEN LEVER – 26
Appel, hazelnoot, PX saus

KNOLSELDERIJ SPIRAAL – 19 V
Cepes, parmezaanse kaas, mosterd

BUIKSPEK & COQUILLE – 22
Zwarte peper, basilicum, bimi

DESSERTS

SALTED CARAMEL PILLOW – 13
Hazelnoot, melkchocolade

WARM CHOCOLADETAARTJE – 14
Vanille ijs

COFFEE EXOTIC – 13
Passievrucht, mango, spiced rum,

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

RUCOLASALADE – 6 V

GROENE GROENTEN – 7 V