

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

GEGRILLDE KIPKLUIFJES – 10
Limoenmayo

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, hamachi, coquille, oester

PAPPADUM HAMACHI – 17
Unagi, limoenmayo, kaffir

GEROOKTE PALING – 17
Rode biet, brioche

STEAK TARTAAR – 16
Groene kruiden, uien crème

BRESAOLA BURRATA – 17
Vijgen, Brioche croutons

RUNDERCARPACCIO – 16
Parmezaanse kaas, pijnboompit

VEGGIE

GEMARINEERDE TOMAATJES 16
Burrata, avocado, sorbet

KNOLSELDERIJ MILLEFEUILLE – 17
Soja, bundelzwam, peper roomsaus

BLOEMKOOL BUTTERNUT – 16
Berlouni, hazelnootjes, beurre noisette

ITALIAN

RISOTTO CON FUNGHI – 15
Bospaddenstoelen, truffel

PASTA TARTUFO – 20
Spaghetti met truffel roomsaus,
vers geschaafde herfttruffel

PASTA CON COZZE – 22
Spaghetti met mosselen,
kreeftensaus, tomaat

OSSOBUCO ALLA MILANESE – 25
Kalfsschenkel, tomatensaus

SPECIALS

KREEFT PROMESSA – 24
Parmezaanse kaas, pompoen, tomaat

KREEFT THERMIDOR – 24
Gegratineerd in de schaal

GEBAKKEN GANZENLEVER – 24
Brioche, appel, PX saus

COQUILLE EN BUIKSPEK – 19
Jamon Iberico, knolselderij

VLEES

RENDANG VAN RUNDVLEES – 19
Nasi, Atjar

STOOFVLEES VAN EERSELS REE – 19
Hazelnoot, gekarameliseerde appel

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

MINI Tournedos – 19
Truffelrisotto

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

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

VIS

ZALM VAN DE PLANCHA – 25
Caponata, Artisjok, Basilicum

KABELJAUW – 25
Ricotta, Basilicum beurre blanc

ZEETONG 450 GRAM – 45
Old skool met friet en sla

MOSSELEN – 23
In Pernod roomsaus met friet

SIDES

FRIET – 5

RUCOLA SALADE – 5

PASTA AGLIO E OLIO – 8

DESSERTS

WARM CHOCOLADE TAARTJE – 12
Vanille-ijs

TIRAMISU – 11
Volgens traditioneel recept
van Promessa

DAME BLANCHE – 11
Chocoladesaus, vanille-ijs,
slagroom

ANANAS BBQ – 11
Bruine rum, kokos

GEZOUTEN KARAMEL – 10
Notenexplosie roomijs,
vanilleschuim

KAAS ASSORTIMENT – 17
Van kaasmeester Van Tricht