

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

PADRON PEPERS – 9
Romesco

SOEPEN

TOMATENSOEP – 8
Pommodori tomaten, romig laagje

KREEFTENSOEP – 11
Met een vleugje cognac en room

ASPERGESOEP – 9
Licht gebonden, hooiham

VOORGERECHTEN

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

PAPPADUM WITTE TONIJN – 17
Unagi, limoenmayo, kaffir

VITELLO TONNATO – 18
Rosbief, tonijn salade, grote
kappers

STEAK TARTAAR – 16
Groene kruiden, uiencrème

RUNDERCARPACCIO – 16
Parmezaanse kaas, truffelmayo

GEBAKKEN COQUILLE – 19
asperge salade, granny smith

VEGGIE

GEMARINEERDE TOMAATJES – 16
Burrata, avocado, sorbet

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

ASPERGE CASSOULET – 16
Eigeel crème, groene kruiden,
wortel beurre blanc

VIS

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

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

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

ZEETONG 450 GRAM – 45
Old school met friet en sla

ITALIAN

RISOTTO CON FUNGHI – 15
Bospaddenstoelen, truffel

SPAGHETTI AGLIO E OLIO – 19
Gebakken gamba

GNOCCHI VERDI CON BISTECCA – 27
Kort gegrilde runderhaas, romesco

VLEES

RENDANG VAN RUNDVLEES – 19
Nasi, Atjar

STOOFVLEES VAN EERSELS REE – 19
Hazelnoot, gekarameliseerde appel

MINI Tournedos – 19
Truffelrisotto

LAMSRACK – 29
Van de BBQ, romesco, spinazie

Tournedos – 34
150 gram Uruguay grain fed, rode
wijnsaus

RIB EYE – 34
250 gram grain fed, rode wijnsaus

SPECIALS

CANADESE KREEFT – 24
Parmezaanse kaas, pompoen, tomaat

GEBAKKEN GANZENLEVER – 24
Brioche, appel, PX saus

OKONOMIYAKI – 17
Buikspek, furikake, katsuobushi

ASPERGE BRANBANÇONNE – 23
Hooiham, gekookt ei, krieltjes

SIDES

VERSE FRIET – 6

SPAGHETTI AGLIO E OLIO – 8

RUCOLA SALADE – 5

GROENE GROENTEN – 6

ASPERGES PER STUK – 3

DESSERTS

WARM CHOCOLADE TAARTJE – 12
Vanille ijs, rood fruit

AARDBEIEN ROMANOFF – 13
In 't panneke

TIRAMISU – 11
Volgens traditioneel recept
van Promessa

CRÈME BRÛLÉE – 10

GEZOUTEN KAREMEL – 10
Notenexplosie roomijs,
vanilleschuim

ZABAGLIONE – 10
Sabayon, rood fruit,
notencrumble

KAAS ASSORTIMENT – 17
Van kaasmeester Van Tricht