

MENU  
BERLAGER



# WELKOM IN BISTRO BERLAGE

De Beurs van Berlage is ontworpen door de Nederlandse architect Hendrik Petrus Berlage en werd in 1903 geopend door Koningin Wilhelmina. Aan het interieur van het iconische gebouw hebben verschillende kunstenaars meegewerkt. Bistro Berlage bevindt zich in de voormalig hoofdentree van de Goederenbeurs van de Beurs van Berlage. In het interieur zijn drie tegeltableaus verwerkt van de Nederlandse kunstenaar Jan Toorop die verwijzen naar het verleden, het heden en de toekomst.

Bistro Berlage bevindt zich op een monumentale plek waar eigentijdse klassiekers worden geserveerd onder leiding van onze chef-kok. De gerechten refereren aan de rijke geschiedenis van het beursgebouw en haar plaats in Amsterdam. De ingrediënten zijn dagvers, veelal van lokale bodem en met zorg en aandacht bereid.



Netwerk: BistroBerlage  
Wachtwoord: Beursplein

[bistroberlage.com](http://bistroberlage.com)  
#BistroBerlage

## ONTBIJT

VANAF 10 UUR

- ✓ **CROISSANT** - roomboter - vruchtencompôte | 5
- ✓ **PANCAKES** - compôte rood fruit - chocoladepasta | 9,50

## LUNCH OF VOORGERECHTEN

VANAF 12 UUR

*Geserveerd met brood, dus lekker als sandwich, maar ook als voorgerecht.*

**GEROOKTE ZALM** - brioche - gepocheerde ei - truffelsaus - venkelsalade | 13,50

**CROQUE MADAME** - ham - kaas - spiegelei | 8,50

**MAKREEL** - Amsterdams zuur - dille crème fraîche | 12,50

**GEKONFIJTE EEND** - pruimen - zuur van zilveruitjes - suikerbrood | 13,50

**TWEE KALFSKROKETTEN** - mosterdmayonaise | 12,50

🌿 **GEROOKTE PADDENSTOELEN** - bloemkoolcrème - truffelchips | 12,50

🌿 **TARTELETTE** - gepofte paprika - humus - witlofsalade | 12,50

**CAESAR SALAD** - gegrilde kip - ansjovis - gepocheerd ei - Parmezaanse kaas | 15,50

🌿 **QUINOA SALADE** - noten - veenbessen - tijm-honingdressing | 13,50

## SOEPEN

VANAF 12 UUR

- ✓ **UIEN-TIJMSOEP** - brioche - gesmolten Gruyère | 8,50
- SEIZOENSOEP** | 8,50

**ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?**  
Laat het ons weten.

✓ Vegetarisch gerecht  
🌿 Veganistisch gerecht

## WARME GERECHTEN

VANAF 12 UUR

**ZEEWOLF** - gele biet - cavolo nero - gepofte kriel - saus van schaaldieren | 23,50

**RUNDERSUKADE** - bospaddenstoelen - rozemarijn-portsaus - truffelaardappel | 26

**PIEPKUIKEN** - bonne femme - zwarte knoflooksaus | 26

**RUNDERBURGER** - brioche sesambol - uienchutney - cheddar - truffelmayonaise  
- frites | 19,50

 **KNOLSERDERIJ** - pompoencrème - bospaddenstoelen - truffelolie - papadam | 18,50

**WISSELEND WEEKGERECHT** | dagprijs

## BIJ TE BESTELLEN

VANAF 12 UUR

✓ **Frites** - mayonaise of ketchup | 6

✓ **Frites** - truffelmayonaise | 6,50

 **GEMENGDE SALADE** | 5

 **SEIZOENSGROENTEN** | 6,50

## DESSERTS

VANAF 12 UUR

✓ **TRIFLE STOOFPPEER** - Wijnand Fockink kaneelikeur - crumble - kaneelijs | 10,50

✓ **CHOCOLADEMOUSSE** - amerena-kersen - witte chocoladekrullen | 9,50

 **CRÈME BRÛLÉE** - vanille | 9,50

✓ **HOLLANDS KAASPLATEAU** - vijgencompôte - crackers | 15,50

## DRIEGANGENMENU

Stel uw eigen driegangenmenu samen | 45

Bijpassend wijnarrangement | 14,50

## NOBLE TREE COFFEE

Koffie / espresso / Americano | 3,50

Dubbele koffie / espresso | 4,50

Cappuccino | 3,80

Espresso macchiato | 3,80

Latte macchiato | 4,20

Koffie verkeerd | 4,20

Flat white | 4,50

Ijskoffie - gezoet of ongezoet | 4,50

Warme chocolademelk | 4,50

- met slagroom | 0,50

## MELKOPTIES | 0,50

Sojamelk

Havermelk

Volle melk

## SMAAKAROMA'S | 0,50

Karamel

Hazelnoot

## SPECIAL COFFEE | 11

Irish coffee (Jameson)

Mexican coffee (Kahlúa)

Italian coffee (Bitterkoekjeslikeur)

Dutch coffee (Boterbabbelaarlikeur)

French coffee (Cointreau)

## NOBLE TEA | 3,50

Classic Strong English

Japan Green Sencha

Japan Green Lemon

Traditional Earl Grey

China Green Jasmine

Verveine

Suid African Rooibos

Black Forest Fruit

## VERSE THEE | 4,20

Munt

Gember

## VOOR BIJ DE KOFFIE, TAART VAN HOLTkamp | 5,50

APPELTAART

CITROEN-MERINGUETAART

CHEESECAKE

CHOCOLADETAART

CHAMPAGNE-FRAMBOZENTAART

SEIZOENSTAART

## FRISDRANK

- Coca Cola / zero 20cl | 3,50
- Fanta / Cassis | 3,50
- Sprite / Rivella | 3,50
- Fuze Tea sparkling / green | 3,50
- Bitter lemon | 3,50
- Royal Bliss ginger beer / ginger ale | 4,50
- Royal Bliss regular tonic / Yuzu tonic | 4,50
- Chaufontaine blauw / rood | 3,50
- Fristi / Chocomel | 4,50

## SAP

- Verse sinaasappelsap | 4,50
- Appelsap | 4,00
- Tomatensap | 4,00
- Cranberrysap | 4,00

## LIMONADE | 4,90

*Plat of bruisende limonade in de volgende smaken:*

- Spiced lemon & rose
- Chili grapefruit
- Straight lemon
- Floral ginger & orange

## BIER

### BIER OP DE TAP

- Wit van Berlage 20 cl | 5,20
- Heineken - small | 4,50
- Heineken - medium | 6
- Heineken - large | 8
- Seizoensbier | 6,50

### BIER OP FLES

- Heineken 0% | 4
- Amstel Radler 2% | 4,50
- Brand Weizen 0% | 5
- Liefmans | 7
- Apple Bandit | 6
- Desperados | 7,50

### LOKALE SPECIAALBIER

- Brouwerij 't IJ - IJwit - Wit | 7,50
- Brouwerij 't IJ - Zatte - Tripel | 7,50
- Jopen - Mooie Nel - IPA | 7,50
- Oedipus - Mannenliefde - Saison | 7,50

## MADE BLUE WATER

Wij serveren **MADE BLUE** water, dat is heerlijk gekoeld kraanwater dat we ter plekke bottelen. Daarbij doneren we een bedrag aan **MADE BLUE** voor elke fles die we op tafel zetten. Zij zorgen per fles voor 1000 keer zoveel drinkwater in landen waar permanent waterschaarste heerst. Onbeperkt bijgevuld per 2 personen, plat of bruisend per fles | 4,50


## SNACKS

VANAF 12 UUR

-  **BERLAGE NOTENMIX** van Gotjé | 4,50
-  **KNOFLOOKOLIJVEN** | 4,50
-  **BLOKJES OUDE KAAS** - mosterd | 9,50
  - AMSTERDAMSE OSSENWORST** - mosterd | 11
  - KALFSBITTERBALLEN** van Holtkamp - 6 stuks - mosterdmayonaise | 9,50
-  **KAASTENGELS** - 6 stuks - chilisaus | 9
  - KROKANTE KIP** - 6 stuks - chilisaus | 9,50
-  **BLOEMKOOLOOSJES** - citroenaioli | 8
  - HOTDOG** - zuurkool - gefrituurde ui - truffelmayonaise | 11,50
  - NACHO'S** - pulled chicken - cheddar - jalapeños - crème fraîche - guacamole | 14

## BORRELPLANKEN

VANAF 12 UUR

-  **BROODPLANK** - boter - olijfolie - kruidenboter - tapenade | 13
- BERLAGE PLANK** - ossenworst - kaas - bitterballen - bloemkoolrosjes - Amsterdams zuur - olijven | 15
- BITTERGARNITUUR** - kalfsbitterballen - kaastengels - bloemkoolrosjes - krokante kip | 14
-  **CAMEMBERT** - knoflook - rozemarijn - crudité - broodstengels | 14,50

### ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

Laat het ons weten.

 Vegetarisch gerecht  
 Veganistisch gerecht

## MOCKTAIL

**SHIRLEY TEMPLE** - grenadine - ginger ale - Maraschino kers | 8

**CUTIE** - cranberry sap - appelsap - honing - bruiswater | 8

## COCKTAIL

**KIR BERLAGE** - cava - Wynand Fockink Framboozle gin | 8

**NEGRONI** - gin - Campari - Martini Rosso | 11

**BLOODY MARY** - vodka - tomatensap - citroensap - Worcestersaus - tabasco | 11

**MIMOSA** - sinaasappelsap - cava | 11

**PINK OSTRICH** - Pinkyrose lemon & rose - gin - bruiswater | 11

**SUMMER GARDEN** - Wynand Fockink Framboozle gin - lycheesap - rozenknopjes - munt | 11

**MANHATTAN** - Bulleit Bourbon - Martini Rosso - Angostura Bitters | 11

**AMARETTO SOUR** - Wynand Fockink bitterkoekjeslikeur - citroensap - eiwit | 11

**WHISKEY SOUR** - Bulleit Bourbon - citroensap - suikersiroop - eiwit - Angostura Bitters | 11

**STRAUS CLUB** - Wynand Fockink Framboozle gin - framboos - citroensap

- suikersiroop - eiwit | 11

**COSMOPOLITAN** - Bols Vodka - Cointreau - cranberrysap - limoensap | 11

**PALOMA** - Tequila - grapefruitsap - bruiswater - limoensap - suikersiroop | 11

**DARK & STORMY** - gemberbier - Kraken rum - limoensap | 11

**SIDECAR** - cognac - Cointreau - citroensap | 11

**STOOFPEERTJE** - rode port - Wynand Fockink kaneellikeur - perensap - limoensap | 11

**ESPRESSO MARTINI** - Kahlúa - Bols vodka - espresso | 11

## SPRITZ

**LIMONCELLO SPRITZ** - citroenlikeur - cava - bruiswater | 12

**LILLET SPRITZ** - Lillet blanc - cava - bruiswater | 11

**APEROL SPRITZ** - Aperol - cava - bruiswater | 9,50

## GIN & TONIC

**AMSTERDAM WYNAND FOCKINK G&T** - Wynand Fockink gin - tonic - limoen | 12

**HENDRICK'S G&T** - Hendrick's gin - tonic - komkommer | 11

**ROKU G&T** - Roku gin - tonic - gember | 11



## GEDISTILLEERD

Wynand Fockink jonge jenever | 5,50  
Wynand Fockink oude jenever | 5,50  
Wynand Fockink Framboozle gin | 5,50  
Jägermeister | 6  
Martini Bianco | 5,50  
Martini Rosso | 5,50  
Campari | 5,50  
Bols Vodka | 5,50  
Wynand Fockink dry gin | 6  
Hendrick's gin | 6,50  
Roku gin | 6,50  
Bacardi superior | 6  
Havana Club | 6  
Sierra Tequila Reposado | 6,50  
Busnel Calvados | 9  
Rémy Martin VSOP | 9  
Lillet Blanc | 5,50  
Noilly Prat | 5,50  
Offley port wit | 5,50  
Offley port rood | 5,50

## WHISKEY

Famous Grouse | 7  
Jameson | 7  
Jack Daniels | 7  
Bulleit bourbon | 7  
Glenfiddich single malt | 8

## LIKEUR

Kahlúa | 6  
Licor 43 | 6  
Cointreau | 6  
Boudier Crème de Cassis | 6  
Sambuca Vaccari | 6  
Wynand Fockink bitterkoekjeslikeur | 6  
Wynand Fockink boterbabbelaarlikeur | 6  
Wynand Fockink citroenlikeur | 6  
Wynand Fockink kaneellikeur | 6

## WYNAND FOCKINK

Gelegen in hartje Amsterdam, met een echt Amsterdams karakter en mentaliteit, is de Wynand Fockink distilleerderij de thuisbasis voor merken als Damrak Gin, Bols en natuurlijk het eigen Wynand Fockink assortiment.

Een slijterij, proeflokaal, distilleerderij en distributeur die worden gerund door een hechte 'familie' van collega's met elk hun expertise. Deze expertise vormt de basis voor de likeuren, jenever, bitters, brandewijnen, een Amsterdamse dry gin en diverse andere producten, allemaal gemaakt van zorgvuldig geselecteerde ingrediënten en een passie voor distilleren.

[www.wynand-fockink.nl](http://www.wynand-fockink.nl)

## WITTE WIJN



<b>CHARDONNAY, QUARTAUT</b> - Languedoc - Frankrijk	5,50	30
Boter - houterig - vol		
<b>SAUVIGNON BLANC, LE DROPT</b> - Sud-Ouest - Frankrijk	5,50	30
Fris - strak - zuurtje		
<b>PINOT GRIGIO, GREGORIS</b> - Veneto - Italië	5,50	30
Fruitig - elegant		
<b>VERDEJO, LIAS 'FINCA TRESOLMOS</b> - Castilla y León - Spanje	6,50	37
Citrus - fris - mineralen		
<b>VIOGNIER, DOMAINE HAUT DE MOURIER</b> - Languedoc - Frankrijk	6,50	37
Kruidig - perzik - vol		
<b>GRÜNER VELTLINER, LÖSS</b> - Kamptal - Oostenrijk	6,50	37
Granny Smith - evenwichtig fris		
<b>MARSANNE, LOUIS CHÈZE</b> - Rhône - Frankrijk		40
Bloemig - kamille - vol - rond van smaak		
<b>CHARDONNAY, CHABLIS, DOMAINE HAMELIN</b> - Bourgogne - Frankrijk		59
Frisdroog - soepel - mild		

## ROSÉ

<b>PINOT GRIGIO, PRINCIPATO</b> - Lombardia - Italië	5,50	30
Fris rood fruit - licht romig - soepel		
<b>GRENACHE, CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU PAQUETTE</b> - Provence - Frankrijk	7	39
Perzik - witte bloemen - fris		

## MOUSSERENDE WIJN



<b>CAVA D'ARCIAC SELECCIÓ BRUT</b> - Cataluña - Spanje	6,50	37
Appel - peer - citrusfruit - zacht droog		
<b>CHAMPAGNE DELOT 'PARCELLE DE MONTRE-CUL' BRUT</b> - Champagne - Frankrijk		69
Wit fruit - zuiver - droog		
<b>CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT</b> - Champagne - Frankrijk		100
Rijp fruit - zuiver - tintelend fris		

## RODE WIJN

<b>MERLOT, LE DROPT</b> - Sud-Ouest - Frankrijk	5,50	30
Rood fruit - zacht		
<b>SANGIOVESE &amp; MONTEPULCIANO, ROSSO PICENO 'VIABORE'</b> - Marche - Italië	5,50	30
Kersen - innemend - robijnrood		
<b>SHIRAZ, MILTON PARK</b> - Zuid Australië	6	34
Bosvruchten - peper - lange afdronk		
<b>PRIMITIVO, CAIAFFA</b> - Apulie - Italië	7	39
Krachtig - fruitig - zondoorstoofd		
<b>MALBEC, FABRE MONTAMYOU 'RESERVADO</b> - Mendoza - Argentinië	7,50	40
Zongedroogd fruit - Frans eikenhout - finesse		
<b>TEMPRANILLO, RIOJA VALLOBERA 'CRIANZA'</b> - Rioja Alavesa - Spanje		44
Dieprood - hout - licht kruidig		
<b>MERLOT, DOMAINE DE PEYRELONGUE</b> - Saint-Emilion - Frankrijk		59
Vol - vanille - traditioneel		

**BISTRO**  
**BERLAGE**

