

DINER

**BISTRO
BERLAGE** 

VOORGERECHT

Steak tartare, truffelmayonaise,
gepocheerd ei, Parmezaanse kaas 15,00
Wijnsuggestie: Quartaut Chardonnay

Coquilles, bloemkool, chorizo,
aspergetips 15,20
Wijnsuggestie: Verdejo Tresolmos Lias

Boerenpaté, piccalilly, ingelegde
groenten 14,00
Wijnsuggestie: Rosso Piceno Viabore

Ceviche van zeebaars, wilde
tomaatjes, basilicum, avocado 15,00
Wijnsuggestie: Chablis

Rode biet, knolselderij, appel, hazel-
noten, witpuntradijs, koriander ✓ 15,25
Wijnsuggestie: Pinot Grigio Gregoris

Knolselderijsoep, posteleinijs,
komkommerparels ✓ 9,00
Wijnsuggestie: Pinot Grigio Gregoris

Geroosterde venkel, koolrabi,
pastinaak, gepofte en zwarte quinoa,
remoulade van koolrabi ✓ 13,50
Wijnsuggestie: Verdejo Tresolmos Lias

Weeksoep 8,50

HOOFDGERECHT

Kabeljauw, parelgort, doperwten,
verse kruiden, zure room, spinazie 21,50
Wijnsuggestie: Chablis

Runderbiefstuk, haricots verts,
rode ui, Frites uit Zuyd, beurre
café de Paris 25,50
Wijnsuggestie: Malbec Reservado

Pompoen, paddenstoelen, linzen,
pastinaak, bearnaisesaus ✓ 20,00
Wijnsuggestie: Verdejo Tresolmos Lias

Dorade, Eigenheimer, rode biet,
rode ui, relish 25,50
Wijnsuggestie: Sancerre Sauvignon Blanc

Eendenborst, gekonfijte prei,
zoete aardappel, rode port-jus,
fleur de sel 20,00
Wijnsuggestie: Shiraz Milton Park
Biersuggestie: Bjørningman

Weekgerecht 20,00

Frites uit Zuyd 5,00
Truffelfrites 6,50
Seizoensgroenten 5,00
Botersla 4,50

DRIEGANGENDINER

Driegangenmenu naar keuze 35,00

Voor een aantal gerechten geldt een supplement:

Dorade en runderbiefstuk 5,00

Boerenkazen 3,50

Driegangenmenu met bijpassende
wijnen 47,50

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

VEGETARISCH GERECHT ✓

NAGERECHT ✓

Boerenkazen, vijgenmarmelade,
toast, pecannoten 12,50
Wijnsuggestie: Malbec Reservado

Koekjesdeeg, Blooker cacao,
vanille-ijs 9,00
Wijnsuggestie: Muscat château Bellevue

Chocolade panna cotta, bananen-
sorbetijs, specerijen-crumble 9,00
Wijnsuggestie: Banyuls 5 ans d'âge

Kersenclafoutis, perensorbetijs,
roomkaramel 9,00
Wijnsuggestie: Banyuls 5 ans d'âge

STARTER

Steak tartare, truffle mayonnaise,
poached egg, Parmesan cheese 15.00
Wine suggestion: Quartaut Chardonnay

Scallops, cauliflower, chorizo,
asparagus tips 15.20
Wine suggestion: Verdejo Tresolmos Lias

Coarse pâté, piccalilly, pickled
vegetables 14.00
Wine suggestion: Rosso Piceno Viabore

Ceviche of sea bass, wild tomatoes,
basil, avocado 15.00
Wine suggestion: Chablis

Beetroot, celeriac, apple, hazelnuts,
white-tipped radish, coriander ✓ 15.25
Wine suggestion: Pinot Grigio Gregoris

Celeriac soup, purslane sorbet,
cucumber pearls ✓ 9.00
Wine suggestion: Pinot Grigio Gregoris

Roasted fennel, kohlrabi, parsnip,
puffed and black quinoa, kohlrabi
remoulade ✓ 13.50
Wine suggestion: Verdejo Tresolmos Lias

Weekly changing soup 8.50

THREE COURSE DINNER

Three course menu by choice 35.00

To a number of dishes, a supplement applies:

Gilt-head and beef steak 5,00

Farm cheeses 3,50

Three course dinner with
matching wines 47.50

Our dishes may contain allergens.

VEGETARIAN DISH ✓

MAIN

Cod, pearl barley, peas, fresh
herbs, sour cream, spinach 21.50
Wine suggestion: Chablis

Beef steak, haricot verts, red
onion, frites from 'Frites uit Zuyd',
café de Paris butter 25.50
Wine suggestion: Malbec Reservado

Pumpkin, mushrooms, lentils, parsnip,
bearnaise sauce ✓ 20.00
Wine suggestion: Verdejo Tresolmos Lias

Gilt-head bream, potato, beetroot,
red onion, relish 25.50
Wine suggestion: Sancerre Sauvignon Blanc

Duck breast, preserved leek,
sweet potato, red port gravy,
fleur de sel 20.00
Wine suggestion: Shiraz Milton Park
Beer suggestion: Björningman

Week dish 20.00

Frites from Frites uit Zuyd 5.00
Truffle frites 6.50
Seasonal vegetables 5.00
Butterhead lettuce 4.50

DESSERT ✓

Farm cheeses, figs marmalade,
toast, pecans 12.50
Wine suggestion: Malbec Reservado

Cookie dough, Blooker cocoa,
vanilla ice cream 9.00
Wine suggestion: Muscat château Bellevue

Chocolate panna cotta, banana sorbet,
chocolate crumble 9.00
Wine suggestion: Banyuls 5 ans d'age

Cherry clafoutis, pear sorbet, cream
caramel 9.00
Wine suggestion: Banyuls 5 ans d'age

PINKY ROSE LEMONADE

Handgemaakt met verse ingrediënten /
Hand made with fresh ingredients

Plat of bruisend / Still or sparkling

Spiced lemon & rose	4,50
Straight lemon	4,50
Floral ginger & orange	4,50

SOFT DRINKS

Coca Cola	3,20
Coca Cola light	3,20
Coca Cola zero	3,20
Coca Cola 330 ml	5,20
Coca Cola light 330 ml	5,20
Coca Cola zero 330 ml	5,20
Fanta	3,20
Cassis	3,20
Sprite	3,20
Rivella	3,20
Fuze tea lemon	3,20
Fuze tea green	3,20
Tonic	3,80
Bitter lemon	3,80
Ginger ale	3,80
Ginger beer	3,80
Appelsap / Apple juice	3,20
Tomatensap / Tomato juice	3,20
Verse jus / Orange juice	4,00
Verse jus groot / Juice large	6,00
Chaudfontaine rood / sparkling	3,20
Chaudfontaine blue / still	3,20
Fristi	3,20
Chocomel / Chocolate milk	3,20
Warme choco / Hot chocolate	4,20

VERSE THEE / FRESH TEA

Munt / Mint	4,00
Gember / Ginger	4,00
Rozemarijn / Rosemary	4,00
Citroen-kaneel / Lemon-cinnamon	4,00

NOBLE TEA

Classic strong english	3,20
Japan green sencha	3,20
Japan green lemon	3,20
Traditional earl grey	3,20
China finest jasmine	3,20
Verveine	3,20
Suid african rooibos	3,20
Black forrest fruits	3,20

SPECIAL COFFEE

Irish coffee	9,50
Spanish coffee	9,50
Italian coffee	9,50
French coffee	9,50
Mexican coffee	9,50

NOBLE TREE COFFEE

Espresso	3,20
Dubbele / double espresso	4,20
Koffie / Coffee	3,20
Koffie verkeerd / Milk coffee	3,70
Cappuccino	3,70
Latte macchiato	3,70
Espresso macchiato	3,20
Extra shot espresso	1,70

BIER / BEER

BIEREN OP DE TAP / BEERS ON DRAUGHT

Heineken 0,35 cl	4,50
Heineken 0,50 cl	6,50
Affligem blond	5,00
Seizoensbier / Seasonal beer	5,00

BIEREN OP DE FLES / BEERS BY BOTTLE

Heineken 0,0%	4,00
Radler 2%	4,50
Corona	6,00
Desperados	6,00
Liefmans rosé bier / rosé beer	5,00
Seizoensbier / Seasonal beer	5,00

BROUWERIJ 'T IJ

Zatte	5,00
IJwit	5,00

HEAPS OF HOPS (3,5% vol)

Gøld	5,00
Bjørningman	5,00
Vønkelwater	5,00

Apple Bandit cider	5,00
Aperol Spritz	6,00

COCKTAILS

Cuba libre	11,00
Damrak gin tonic classic	11,00
Damrak gin tonic cinnamon	11,00
Hendrick's gin tonic cucumber	11,00
Moscow mule	11,00
Mexican mule	11,00
Tequila sunrise	11,00
Limoncello tonica	11,00

GEDESTILLEERD / SPIRITS

Bols vodka	5,50
Damrak gin	5,50
Hendricks gin	6,00
Bols jonge jenever	5,50
Bols oude jenever	5,50
Bols corenwyn	5,50
Brugal extra dry rum	6,00
Brugal anejo rum	6,50
Remy Martin VSOP	9,00
Licor 43	6,00
Cointreau	6,00
Drambuie	6,00
Villa Massa limoncello	6,00
Vaccari sambuca	6,00
Disaronno	6,00
Grand Marnier	6,00
Southern Comfort	6,00
Malibu	6,00
Tequila	6,50

Whiskey va 6,00
vraag naar onze selectie / ask for our selection

MADE BLUE WATER



Door het bestellen van dit gefilterde en gekoelde water zorgt u voor 1,000 keer zoveel schoon drinkwater in een land waar dit minder vanzelfsprekend is dan bij ons.

By ordering this filtered and chilled water you provide 1,000 times as much clean drinking water in a country where this is not as self-evident.



Plat of bruisend / Still or sparkling
Onbeperkt pp / unlimited pp 4,50

WITTE WIJN / WHITE WINE



QUARTAUT CHARDONNAY

2017 - Hugues et Bernard Jeanjean,
France  5,00
 30,00



SAUVIGNON BLANC LE DROPT

2017 - Atlantique, Terre Vignerons,
Landerrouat, France  5,00
 30,00


PINOT GRIGIO GREGORIS

2018 - Giovanni Fattori,
Italia  5,00
 30,00

VERDEJO TRESOLMOS LIAS

2017 - Bodegas Garciarevalo,
España  6,00
 36,00



PICPOUL DE PINET

2016 - Domaine Muret Coteaux de
Languedoc, France  6,50
 40,00

CHABLIS



2016 - Domaine Hamelin, Bourgogne,
France  9,50
 60,00

SANCERRE SAUVIGNON BLANC



2016 - Pierre Cherrier, Loire,
France  9,50
 60,00

RODE WIJN / RED WINE



MERLOT, JEAN D'AOSQUE

2017 - Jeanjean, Saint Felix-de-Lodezt,
France  5,00
 30,00



SANGIOVESE & MONTEPULCIANO, ROSSO PICENO VIABORE

2016 - Carminucci, Grottamare, Marken,
Italia  5,00
 30,00

CARMÉNÈRE 'CRUCERO' COLCHAGUA VALLEY

2017 - Siegel, Palmilla,
Chile  5,00
 30,00



SHIRAZ MILTON PARK

2016 - Thorn Clarke, Angaston,
Australia  6,00
 36,00



MALBEC RESERVADO

2015 - Bodegas Fabre Montmayou,
Argentina  6,50
 40,00

TEMPRANILLO LA PLANTA

2016 - Bodegas Arzuaga Navarro Ribera
del Duero, España  8,00
 48,00

DOMAINE DE PEYRELONGUE

2015 - Saint-Emilion Grand Cru,
France  10,00
 60,00

De jaartallen van de wijnen zijn onder voorbehoud van beschikbaarheid.

The vintages are subject to availability.

ROSÉ

PINOT GRIGIO BLUSH

2016 - Principato, Cavit,
Italia

 5,00
 30,00

CÔTES DE PROVENCE PAQUETTE

2016 - Famille Paquette, Frejus,
Provence, France

 7,00
 40,00

DESSERT WINE

MUSCAT CHÂTEAU BELLEVUE, MONBAZILLAC

2014 - Lajonie, Bergerac Sud-Ouest,
France

 8,00
 40,00

BANYULS 5 ANS D'ÂGE

Domaine de Baillaury,
France

 9,50
 45,00

SPARKLING WINE

CAVA D'ARCIAC SELECCIÓ

L'Arboç, Cataluña
Espania

 6,00
 36,00

CHAMPAGNE DELOT MONTRE-CUL BLANC DE BLANCS

Reims - France

 12,00
 72,00

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD

Reims - France

 99,00

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 chef-kok Martijn Hinders. De gerechten associëren met 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.

The Beurs van Berlage was designed by Dutch architect Hendrik Petrus Berlage and was opened by Queen Wilhelmina in 1903. Various artists worked on decorating the interior of this iconic building. Bistro Berlage is located in the former main entrance to the building when it was still the commodity exchange. Inside are three mosaic panels designed by Dutch artist Jan Toorop that refer to the past, the present and the future.

Bistro Berlage is accommodated in a listed building where contemporary classics are served under the direction of head chef Martijn Hinders. The food reflects the rich history of the stock exchange building and its place in Amsterdam. The ingredients, many of which are grown locally, are supplied fresh daily and prepared with care and attention.

Bistroberlage.com

#BistroBerlage



NETWORK: BistroBerlage

PASSWORD: Beursplein