

MENU

BISTRO
BERLAGE


A stylized white icon of a building with a tall tower on the left and a main structure with multiple windows and a gabled roof on the right.

ONTBIJT

tussen 10 en 11 uur

Croissant met boter en marmelade	4,20
Kaneelrol	4,20
Granola, bio-yoghurt, blauwe bessen, ahornsiroop	8,70

SALADE en SOEP

Caesar salad, ansjovis, Parmezaanse kaas, croutons, gepocheerd ei	12,50
Extra: met gegrilde kip	15,00
Geroosterde venkel, pastinaak, gepofte quinoa, zwarte quinoa, remoulade van koolrabi 	14,50
Weeksoep	8,50

BURGERS

BISTRO BERLAGE BURGER met crispy bacon, BBQ uien, Stolkse kaas, augurk en frites 18,00

HOLLANDE BLAUWADER BURGER met blauwader kaas, gekarameliseerde uien, crispy rozemarijn, appel en frites 18,00

VEGETARISCHE BURGER van wortel en zongedroogde tomaat op een meergranenbol met vegetarische Cheddar, ingelegde komkommer, rode ui en frites  18,00

SANDWICH

bigas of spelt

Pepermakreel, mierikswortelcrème, ingelegde groente	9,50
Stolkse kaas 	8,50
Nutella 	4,00
Kalfskroketten van Patisserie Holtkamp	12,50
Garnalenkroketten van Patisserie Holtkamp	15,00
Uitsmijter	9,50
Extra: Stolkse kaas, gekookte ham, ontbijtspek - per item	1,00
Ossenworst, truffelmayonaise, lente-ui, Parmezaanse kaas	11,50
Gemengde paddenstoelen op toast met dragon en een gepocheerd ei 	11,50
Tosti zoete aardappel, BBQ ui, kipfilet, Stolkse kaas, lenteui	8,70
Tosti Nutella, banaan, roomkaas 	8,00
Tosti mozzarella, pesto, tomaat, basilicum 	8,70
Tosti ham, kaas	8,00

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

VEGETARISCH GERECHT 

BREAKFAST ✓

between 10 and 11 am

Croissant with butter and marmalade	4.20
Cinnamon roll	4.20
Granola, bio-yoghurt, blueberries, maple syrup	8,70

SALAD and SOUP

Caesar salad, anchovy, Parmesan cheese, croutons, poached egg	12.50
Extra: with grilled chicken	15.00
Roasted fennel, parsnip, puffed and black quinoa, remoulade of kohlrabi ✓	14.50
Weekly changing soup	8.50

BURGERS

BISTRO BERLAGE BURGER with crispy bacon, BBQ onions, Stolkse cheese, gherkin and chips	18.00
DUTCH BLUE CHEESE BURGER with blue cheese, caramelized onions, crispy rosemary, apple and chips	18.00
VEGETARIAN BURGER made of carrot and sundried tomato on a multigrain bun with vegetarian Cheddar cheese, pickled cucumber, red onion and chips ✓	18.00

SANDWICH

bigas or spelt

Peppered mackerel, horseradish cream, pickled vegetables	9.50
Stolkse cheese ✓	8.50
Nutella hazelnut spread ✓	4.00
Veal croquettes from Patisserie Holtkamp	12.50
Shrimp croquettes from Patisserie Holtkamp	15.00
Fried eggs	9.50
Extra: Stolkse cheese, cooked ham, bacon - per item	1.00
Beef sausage, truffle mayonnaise, spring onion, Parmesan cheese	11.50
Mixed mushrooms on toast with tarragon and a poached egg ✓	11.50
Toasted sandwich sweet potato, BBQ onion, chicken fillet, Stolkse cheese, spring onion	8.70
Toasted sandwich Nutella, banana, cream cheese ✓	8.00
Toasted sandwich mozzarella, pesto, tomato, basil ✓	8.70
Toasted sandwich ham and cheese	8.00

Our dishes may contain allergens.

VEGETARIAN DISH ✓

KOUDE SNACKS

Belegen kaasblokjes, mosterd ✓ 8,20

Gerookte ossenworst van Slagerij de Wit, mosterd 8,20

Crudité met kruidenyoghurt ✓ 7,70

Gemengde noten ✓ 3,70

Olijven ✓ 4,20

Droge worst van Brandt & Levi 8,20

WARME SNACKS

Kalfsbitterballen van Patisserie Holtkamp, met mosterd 6 st. 8,50

Garnalenkroketjes met mayonaise 6 st. 7,80

Groentekroketjes met mierikswortelcrème ✓ 6 st. 7,80

Kaaskroketjes met mosterd ✓ 6 st. 7,20

Butterfly/torpedo garnalen 6 st. 10,80

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.

VEGETARISCH GERECHT ✓

OM TE DELEN

geserveerd met brood en gezouten boerenboter, **vanaf 2 personen**

KOUDE BORRELPLANK

kaas, ossenworst, Brandt & Levi worst, boerenpaté, olijven pp 6,00

WARME BORRELPLANK

kalfsbitterballen, garnalenkroketjes, torpedo garnalen, kaaskroketjes pp 6,00

VEGETARISCHE BORRELPLANK ✓

kaas, crudité, olijven, groentekroketjes, kaaskroketjes pp 6,00

COMBINATIE BORRELPLANK

kaas, ossenworst, kalfsbitterballen, groentekroketjes, olijven pp 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

COLD SNACKS

Cheese cubes, mustard ✓	8.20
Smoked beef sausage from 'Slagerij de Wit', mustard	8.20
Crudité with herb yoghurt ✓	7.70
Mixed nuts ✓	3.70
Olives ✓	4.20
Cured sausage by Brandt & Levi	8.20

WARM SNACKS

Veal croquettes ('bitterballen') from Patisserie Holtkamp, with mustard 6 pcs	8.50
Shrimp croquettes with mayonnaise 6 pcs	7.80
Vegetable croquettes with horseradish cream ✓ 6 pcs	7.80
Cheese croquettes with mustard ✓ 6 pcs	7.20
Butterfly/torpedo shrimps 6 pcs	10.80

Our dishes may contain allergens.

VEGETARIAN DISH ✓

TO SHARE

served with bread and salted farm butter, **minimum of 2 persons**

COLD SHARING PLATTER

cheese, beef sausage, cured sausage by Brandt & Levi, coarse pâté, olives pp 6.00

WARM SHARING PLATTER

veal croquettes, shrimp croquettes, torpedo shrimps, cheese croquettes pp 6.00

VEGETARIAN SHARING PLATTER ✓

cheese, crudité, olives, vegetable croquettes, cheese croquettes pp 6.00

COMBINATION SHARING PLATTER

cheese, beef sausage, veal croquettes, vegetable croquettes, olives pp 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

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
Chaufontaine rood / sparkling	3,20
Chaufontaine 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

TAART / CAKES

Vraag naar onze selectie van
Patisserie Holtkamp 4,50

A selection of cakes from
Patisserie Holtkamp 4,50

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 rosébier / 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

WIJN / WINE

Rood/wit/rosé per glas	va 5,00
Red/white/rosé per glass	

Rood/wit/rosé per fles	va 30,00
Red/white/rosé per bottle	

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

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