



BISTRO
BERLAGE

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.



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 our head chef. 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

NÖBLE TREE CÖFFEE

Koffie / Coffee	3,20
Espresso	3,20
Cappuccino	3,70
Espresso macchiato	3,70
Latte macchiato	3,70
Flat white	4,00
Dubbele espresso / <i>double espresso</i>	4,00
extra shot	1,50
Met sojamelk / <i>with soy milk</i>	0,30
Met havermelk / <i>with oat milk</i>	0,50
Met smaakaroma / <i>flavour aroma</i>	0,50
karamel - vanille - hazelnoot / <i>caramel - vanilla - hazelnut</i>	

NÖBLE TEA

Classic strong English	3,20
Japan green sencha / lemon	3,20
Traditional earl grey	3,20
Verveine	3,20
Suid African rooibos	3,20
Black forrest fruits	3,20

VERSE THEE / FRESH TEA

Munt / <i>Mint</i>	4,00
Gember / <i>Ginger</i>	4,00
Rozemarijn / <i>Rosemary</i>	4,00
Winterthee / <i>Winter tea</i>	4,20
steranijs - kaneel - sinaasappel - munt / <i>star anise - cinnamon - orange - mint</i>	

SPECIAL CÖFFEE

Irish Coffee - Jameson	9,50
Spanish Coffee - Tia Maria	9,50
Italian Coffee - Disaronno	9,50
French Coffee - Grand Marnier	9,50

TAART / CAKES

Vraag naar onze selectie van Patisserie Holtkamp	4,50
<i>A selection of cakes from Patisserie Holtkamp</i>	4,50

SÖFT DRINKS

Coca Cola	3,20
Coca Cola 33 cl	5,20
Coca Cola light / zero	3,20
Coca Cola zero 33 cl	5,20
Fanta / Cassis / Sprite / Rivella	3,20
Fuze Tea Black Tea / Green	3,20
Bitter Lemon	4,00
Ginger Beer / Ginger Ale	4,00
Royal Bliss Regular / Yuzu / Berry	4,00
Chaudfontaine blauw / <i>still</i>	3,20
Chaudfontaine rood / <i>sparkling</i>	3,20

SAPPEN / JUICES

Appelsap / <i>Apple juice</i>	3,20
Tomatensap / <i>Tomato juice</i>	3,50
Cranberrysap / <i>Cranberry juice</i>	3,50
Verse jus / <i>Fresh orange juice</i>	4,00
Verse jus groot / <i>Orange juice large</i>	6,00



PINKYROSE LIMONADE

Handgemaakt met verse ingrediënten /
Hand made with fresh ingredients

Plat of bruisend / *Still or sparkling*

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

LIKEUREN / LIQUEURS

Amaretto	6,00
Baileys	6,00
Kahlúa	6,00
Tia Maria	6,00
Licor 43	6,00
Cointreau	6,00
Grand Marnier Rouge	6,00
Drambuie	6,00
Sambuca	6,00
Limoncello	6,00

BIER / BEER

BIEREN OP DE TAP / BEERS ON DRAUGHT

Heineken 25 cl	4,00
Heineken 35 cl	5,00
Heineken 50 cl	6,50
Affligem blond	5,50
Seizoensbier / <i>Seasonal beer</i>	5,50

BIEREN OP FLES / BEERS BY BOTTLE

Heineken 0%	4,00
Amstel Radler 2%	4,50
Liefmans	5,00
Apple bandit	5,00
Corona	6,00

LOKALE BIJEN OP FLES / LOCAL BEERS BY BOTTLE

Brouwerij 't IJ - IJwit - Wit / <i>White</i>	6,00
De eeuwige jeugd - Tripel	6,00
Jopen - Mooie Nel - IPA	6,00
Oedipus Mannenliefde - Saison	6,00

GEDESTILEERD / SPIRITS

Jonge jenever	5,50
Oude jenever	5,50
Corenwyn	5,50
Jägermeister	5,50
Vieux	5,50
Bols Vodka	6,00
Brugal extra dry	6,00
Brugal Anejo	6,00
Southern Comfort	6,00
Damrak gin	6,00
Hendrick's gin	6,00
Malibu	6,00
Tequila Silver	6,50
Tequila Gold	6,50
Famous Grouse - Scotch whisky	7,00
Jack Daniels - American whiskey	7,00
Glenfiddich single malt - Scotch whisky	8,00
Tullamore - Irish whisky	8,50
Monkey Shoulder blended malt - Scotch whisky	9,00
Rémy Martin VSOP	9,00





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* 4,50 p.p

APERITIEF / APERITIF

Huisaperitief zonder alcohol / <i>Non-alcoholic aperitif</i>	6,00
Huis aperitief / <i>aperitif</i>	7,50
Port - ruby, white	5,50
Lilet Blanc	6,00
10 Year Old Tawny Tonel Port	8,50



COCKTAILS

CUTIE Cranberrysap, appelsap, bruiswater, honing, munt / <i>cranberry juice, apple juice, sparkling water, honey, mint</i>	6,00
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, bruiswater / <i>Aperol, prosecco, sparkling water</i>	6,00
DARK & STORMY Rum, ginger beer, limoen / <i>Rum, ginger beer, lime</i>	10,00
BLOODY MARY Wodka, tomatensap, tabasco / <i>Vodka, tomato juice, tabasco</i>	10,00
MANHATTAN Zoete & droge vermouth / <i>Sweet & dry vermouth</i>	10,00
TEQUILA SUNRISE Tequila, sinaasappelsap, grenadine / <i>Tequila, orange juice, grenadine</i>	10,00
MOSCOW MULE Wodka, ginger beer, limoen / <i>Vodka, ginger beer, lime</i>	11,00
AMSTERDAMSE GIN & TONIC Damrak gin, tonic, sinaasappel / <i>Damrak gin, tonic, orange</i>	11,00
CLASSIC GIN & TONIC Hendrick's gin, tonic, komkommer / <i>Hendrick's gin, tonic, cucumber</i>	11,00
MARTINI Gin, droge vermouth, olijven / <i>Gin, dry vermouth, olives</i>	11,00
ESPRESSO MARTINI Wodka, Tia Maria, espresso / <i>Vodka, Tia Maria, espresso</i>	11,00
BOHEMIAN VODKA Wodka, Berry Sensation, Rozemarijn, Grapefruit / <i>Vodka, Berry Sensation, rosemary, grapefruit</i>	11,50
YUZU SENSATION Jonge Jenever, Bliss Yuzu, rode peper, Limoensap / <i>Jonge jenever, Bliss Yuzu, red pepper, lime juice</i>	11,50
OLD FASHIONED Jameson, Angostura	12,00





WITTE WIJN / WHITE WINE

		
QUARTAUT CHARDONNAY	5,00	28,00
2018 - Hugues et Bernard Jeanjean, France		
SAUVIGNON BLANC LE DROPT	5,00	28,00
2018 - Atlantique, Terre Vignerons Landerrouat, France		
PINOT GRIGIO GREGORIS	5,00	28,00
2018 - Giovanni Fattori Italia		
VERDEJO TRESOLMOS LÍAS	6,50	37,00
2018 - Bodegas Garciarevalo, España		
GRÜNER VELTLINER LÖSS	6,50	37,00
2018 - SchlossGobelsburg Langlois, Österreich		
DOMAINE HAUT DE MOURIER	6,50	37,00
2018 - Viognier, Languedoc, France		
MARSANNE	8,50	49,00
2017 - Louis Chèze, Rhône, France		
SANCERRE SAUVIGNON BLANC	8,50	49,00
2018 - Pierre Cherrier, Loire, France		
CHABLIS		59,00
2017 - Domaine Hamelin, Bourgogne, France		

ROSÉ

PINOT GRIGIO BLUSH	5,00	28,00
2016 - Principato, Cavit, Italia		
CÔTES DE PROVENCE PAQUETTE	6,50	35,00
2016 - Famille Paquette, Frejus, Provence, France		

RODE WIJN / RED WINE

		
MERLOT, JEAN D'AOSQUE	5,00	28,00
2017 - Jeanjean, Saint Felix-de-Lodezt, France		
SANGIOVESE & MONTEPULCIANO,		
ROSSO PICENO VIABORE	5,00	28,00
2017 - Carminucci, Grottamare, Marken, Italia		
SHIRAZ MILTON PARK	5,00	28,00
2017 - Thorn Clarke, Angaston, Australia		
MALBEC RESERVADO	7,00	40,00
2017 - Bodegas Fabre Montmayou, Argentina		
PUGLIA PRIMITIVO	7,00	40,00
2018 - Caiaffa Vini Biologici, Puglia, Italia		
VALLOBERA	7,50	44,00
2016 - Rioja Crianza, San Pedro, España		
DOMAINE DE PEYRELONGUE		59,00
2015 - Saint-Emilion Grand Cru, France		

SPARKLING WINE

CAVA D'ARCIAC SELECCIÓ	6,00	34,00
L'Arboç, Cataluña, España		
CHAMPAGNE DELOT MONTRE-CUL	12,00	69,00
Reims - France		
CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD		99,00
Reims - France		

De jaartallen van de wijnen zijn onder
voorbehoud van beschikbaarheid.

The vintages are subject to availability.





KOUDE SNAACKS

tussen 12 en 22 uur

GEMENGDE NOTEN ✓	4,00
OLIJVEN ✓	4,00
KAASBLOKJES ✓	8,00
GEROOKTE OSSENWORST	8,00

WARM E SNAACKS

tussen 12 en 22 uur

KALFSBITTERBALLEN van Holtkamp	8,00
GARNALENKROKETJES met mayonaise	8,00
KAASLOEMPIA met chilisaus ✓	8,00
BOSPADDENSTOELENKROKETJES ✓	8,00
KIPPENBOUTJES hoisin en oestersaus	8,00
VLAMMETJES met chilisaus	8,00



OM TE DELEN

tussen 12 en 22 uur, vanaf 2 pers, onderstaande prijs is per persoon.

BROODPLANK	5,00
Brood, tomaten-paprikachutney, olijfolie en gezouten boter ✓	
WARM E BORRELPLANK	6,00
Bitterbal, kaasloempia, garnalenkroket en kippenboutjes	
COMBINATIE PLANK	6,00
Kaas, ossenworst, bitterbal, paddenstoelkroket en olijven	
CHARCUTERIE	8,00
Gerookte ossenworst, gedroogde ham, Brandt & Levie worst, paté, cornichons, brood en boter	
AZIATISCHE BORRELPLANK	8,00
Dimsum, torpedogarnaal, pekingeendbitterbal met hoisin, vlammetjes en yakitori	
VEGETARISCHE BORRELPLANK	8,00
Kaas, gevulde pepers, gegrilde groenten, paddenstoelenkroketjes, kaasstengels en olijven ✓	



BURGERS

tussen 12 en 16 uur

BISTRO BERLAGE BURGER runderburger met bacon, augurk, BBQ ui, kaas en frites	18,00
PULLED PORK met rode kool, gegrilde appel en frites	18,00
RODE BIET BURGER met feta en zuur van komkommer, ui en frites ✓	18,00

Onze gerechten bevatten allergenen.

✓ Vegetarisch gerecht

Vraag onze medewerkers om de uitgebreide dinerkaart





COLD SNACKS

between 12 and 10 pm

MIXED NUTS ✓	4.00
OLIVES ✓	4.00
CHEESE CUBES ✓	8.00
SMOKED RAW BEEF SAUSAGE	8.00

HOT SNACKS

between 12 and 10 pm

HOLTkamp VEAL 'BITTERBALLEN'	8.00
SHRIMP CROQUETTES with mayonnaise	8.00
CHEESE SPRING ROLLS with chilli sauce ✓	8.00
MUSHROOM CROQUETTES ✓	8.00
CHICKEN DRUMSTICKS hoisin & oyster sauce	8.00
SPICY SPRING ROLLS with chilli sauce	8.00



TO SHARE

between 12 and 10 pm, minimum 2 people, price below is per person

BREAD SHARING PLATTER	5.00
Bread, tomato-pepper chutney, olive oil and salted butter ✓	
HOT SHARING PLATTER	6.00
'Bitterbal', cheese spring roll, shrimp croquette and chicken drumsticks	
COMBINATION SHARING PLATTER	6.00
Cheese, smoked raw beef sausage, 'bitterbal', mushroom croquette and olives	
CHARCUTERIE	8.00
Smoked raw beef sausage, dried ham, Brandt & Levie sausage, pâté, cornichons, bread and butter	
ASIAN SNACK PLATTER	8.00
Dim sum, torpedo prawn, Peking duck 'bitterbal' with hoisin, spicy spring rolls and yakitori	
VEGETARIAN SHARING PLATTER	8.00
Cheese, stuffed peppers, grilled vegetables, mushroom croquettes, cheese sticks and olives ✓	



BURGERS

between 12 and 4 pm

BISTRO BERLAGE BURGER beef burger with bacon, pickle, BBQ onion, cheese and chips	18.00
PULLED PORK with red cabbage, grilled apple and chips	18.00
BETROOT BURGER with feta and pickled cucumber, and onion and chips ✓	18.00

Our dishes contain allergens.
✓ Vegetarian dish

Please ask our employees for the
extensive dinner menu



BISTRO
BERLAGE

