



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



## ONTBIJT

	tot 12 uur
<b>VERS AFGEBAKKEN PASTRY</b> ✓	4,50
<b>GRANOLA</b> bio-yoghurt, blauwe bessen, ahornsiroop ✓	8,50



## SANDWICHES

tussen 12 en 16 uur / bigas of spelt

<b>NUTELLA</b> met hazelnootcrunch ✓	5,00
<b>TOSTI PINDAKAAS</b> met appel en ahorn siroop ✓	7,50
<b>TOSTI HAM-KAAS</b>	8,00
<b>POMPOEN</b> met gemarineerde kip en BBQ ui uit de oven op bigas	9,00
<b>MOZZARELLA</b> met pesto, tomaat en roomkaas uit de oven op bigas ✓	9,00
<b>AVOCADO</b> met mozzarella en komkommer ✓	11,50
<b>KALFSKROKETTEN</b> van Holtkamp	12,50
<b>PULLED PORK</b> met rode kool en appelcompote	12,00
<b>CARPACCIO VAN HET RUND</b> met oude kaas	12,50
<b>GEROOKTE ZALM</b> met roomkaas en tuinkers	13,00
<b>TWAALFUURTJE:</b> kalfskroket, soep, uitsmijter en salade	14,00
<b>GARNALENKROKETTEN</b>	15,00
<b>UITSMIJTER</b> ✓	9,50

Extra: kaas, tomaat (per item 1,00), ham (1,50), bacon (2,00)



## SALADES

<b>SALADE GEROOKTE MAKREEL</b> ansjovis, haricot verts, gepocheerd ei en kruidenvinaigrette	13,50
<b>CAESAR SALAD</b> met kip, ansjovis en Parmezaanse kaas	15,00



## WARME GERECHTEN

<b>WEEKSOEP</b>	8,50
<b>RUNDERBIEFSTUK</b> met kruidenboter, salade, frites of brood	21,00



## BURGERS

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





## BREAKFAST

	until noon
FRESHLY BAKED PASTRY ✓	4.50
GRANOLA organic yoghurt, blueberries, maple syrup ✓	8.50



## SANDWICHES

between 12 and 4 pm / bigas or spelt

NUTELLA with hazelnut crunch ✓	5.00
TOASTED SANDWICH WITH PEANUT BUTTER with apple and maple syrup ✓	7.50
TOASTED SANDWICH HAM AND CHEESE	8.00
PUMPKIN with marinated chicken and BBQ onion, oven-baked on bigas	9.00
MOZZARELLA with pesto, tomato and cream cheese, oven-baked on bigas ✓	9.00
AVOCADO with mozzarella and cucumber ✓	11.50
VEAL CROQUETTES from Holtkamp	12.50
PULLED PORK with red cabbage and apple compote	12.00
BEEF CARPACCIO with aged cheese	12.50
SMOKED SALMON with cream cheese and cress	13.00
LUNCH SNACK: veal croquette, soup, fried eggs and salad	14.00
SHRIMP CROQUETTES	15.00
FRIED EGGS	9.50
Extra: cheese, tomato (per item 1.00), ham (1.50), bacon (2.00)	



## SALADS

SMOKED MACKEREL SALAD anchovies, haricots verts, poached egg and herb vinaigrette	13.50
CAESAR SALAD with chicken, anchovies and Parmesan cheese	15.00



## HÖT DISHES

WEEKLY CHANGING SOUP	8.50
BEEF STEAK with herb butter, salad, chips or bread	21.00



## BURGERS

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





## KOUDE SNACKS

tussen 12 en 22 uur

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

## WARMER SNACKS

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.

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

Onze gerechten bevatten allergenen. Heeft u een allergie? Meld het ons.

✓ Vegetarisch gerecht





## 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	8.00
with hoisin and oyster sauce	
SPICY SPRING ROLLS with chilli sauce	8.00



## TO SHARE

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

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

Our dishes contain allergens. If you have an allergy, please let us know.

✓ Vegetarian dish



## 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 / 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





## PINKY ROSE LEMONADE

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
Huisaperitief / <i>aperitif</i>	7,50
Port - ruby, white	5,50
Lilet Blanc	6,00
10 Years Old Tawny Tonel Port	8,50



## COCKTAILS

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





## WITTE WIJN / WHITE WINE

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

## ROSÉ

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

## RODE WIJN / RED WINE

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

## SPARKLING WINE

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

De jaartallen van de wijnen zijn onder voorbehoud van beschikbaarheid.  
*The vintages are subject to availability.*



BISTRO  
BERLAGE

