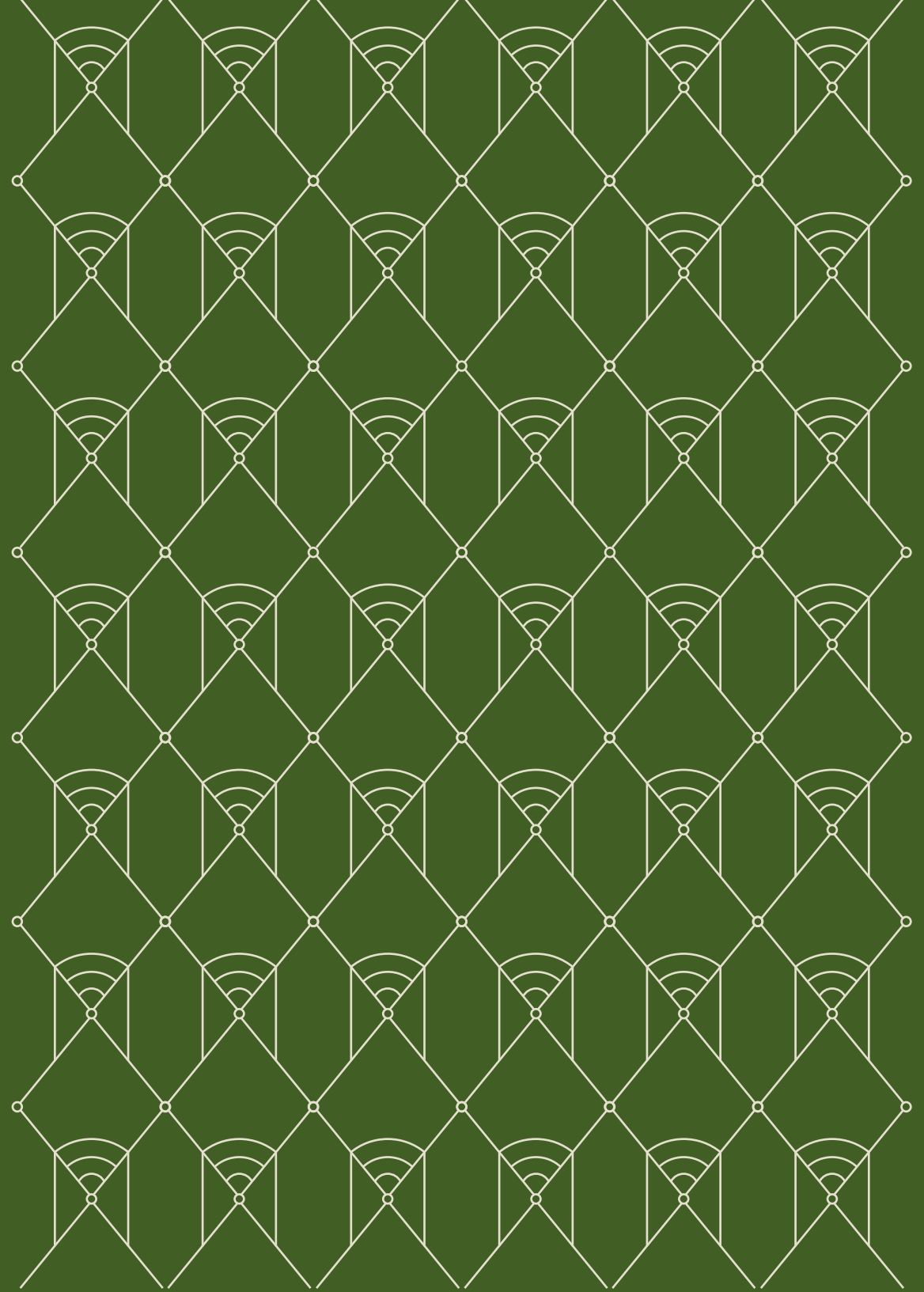




BISTRO
BERLAGE



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
Met sojamelk / <i>with soy milk</i>	0,30
Met havermelk / <i>with oat milk</i>	0,50
Met smaakaroma / <i>flavouring aroma</i>	0,50
karamel - vanille - hazelnoot / <i>caramel - vanilla - hazelnut</i>	
Ijskoffie / <i>Iced coffee</i>	4,50

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
Jasmine	3,20

VERSE THEE / FRESH TEA

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

TAART

TAARTEN VAN PATISSERIE HOLTkamp	4,50
appel-kruimel, cheesecake, champagne-frambozen, citroenmeringue, chocolade, seizoenstaart	

SPECIAL CÖFFEE

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

SÖFT DRINKS

Coca Cola / light / zero	3,20
Coca Cola 33 cl	5,20
Coca Cola zero 33 cl	5,20
Fanta / Cassis / Sprite / Rivella	3,20
Fuze Tea Black Tea / Green	3,20
Fristi / <i>fruit milk</i>	3,20
Chocomel / <i>chocolate milk</i>	3,20
Bitter Lemon	4,00
Ginger Beer / Ginger Ale	4,00
Royal Bliss Regular / Yuzu / Berry	4,00
Chaudfontaine blauw / rood 0,2 l	3,20
Chaudfontaine blauw / rood 1 l	6,50
MADE BLUE sparkling / still	4,00

SAPPEN / JUICES

Appelsap / <i>Apple juice</i>	3,20
Bergappelsap / <i>Mountain apple juice</i>	4,50
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

CAKES

CAKES FROM PATISSERIE HOLTkamp	4,50
apple crumble, cheesecake, champagne and raspberries, lemon meringue, chocolate, seasonal pie	

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
Brand Weizen 0% / <i>white beer</i>	4,50
Liefmans	5,00
Apple bandit	5,00
Corona	6,00
Desperados	6,00

LOKALE BIJEN OP FLES / LOCAL BEERS BY BOTTLE

Brouwerij 't IJ - IJwit - Wit / <i>White</i>	6,00
Brouwerij 't IJ - Zatte - Tripel	6,00
De Eeuwige Jeugd - Lellebel - Blond	6,00
Jopen - Mooie Nel - IPA	6,00
Oedipus Mannenliefde - Saison	6,00

GEDISTILLEERD / SPIRITS

Jonge jenever / <i>Dutch gin young</i>	5,50
Oude jenever / <i>Dutch gin onld</i>	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 0% - rode bergappelsap, bruiswater, munt	5,50
<i>Aperitif 0% - red mountain apple juice, sparkling water, mint</i>	
Huisaperitief - bramenlikeur, cava, munt	7,50
<i>Aperitif - Blackberry liqueur, cava, mint</i>	
Port - ruby, white	5,50
Lilet Blanc	6,00
10 Year Old Tawny Tonel Port	8,50



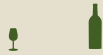
COCKTAILS

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
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
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





WITTE WIJN / WHITE WINE

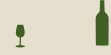


QUARTAUT CHARDONNAY	5,00	28,00
2018 - Hugues et Bernard Jeanjean, France		
SAUVIGNON BLANC LE DROPT	5,00	28,00
2018 - Atlantique, Terre Vignerons Landerrouat, France		
PINOT GRIGIO GREGORIS	5,00	28,00
2018 - Giovanni Fattori Italia		
VERDEJO TRESOLMOS LÍAS	6,50	37,00
2018 - Bodegas Garciarevalo, España		
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 SNACKS

tussen 11 en 22 uur

GEMENGDE NOTEN ✓	4,00
OLIJVEN ✓	4,00
BROODPLANK - Brood, olijventapenade, olijfolie, boter en zeezout ✓	8,00
OLD AMSTERDAM KAASBLOKJES ✓	8,00
FUET	8,00
CRUDITÉ met huisgemaakte hummus ✓	8,00
KWART DOZIJN OESTERS met rode wijn azijn en sjalot	13,50

WARMER SNACKS

tussen 11 en 22 uur

KALFSBITTERBALLEN van Holtkamp	8,00
GARNALENKROKETJES met cocktailsaus	8,00
KAASTENGELS met chilisaus ✓	8,00
ARANCINI met tomatensaus ✓	8,00
TATSUTA MET KOKOS met sojasaus	8,00
VLAMMETJES met chilisaus	8,00
Frites met mayonaise ✓	5,00
NACHOS met tomaat, kaas, guacamole en crème fraîche ✓	9,00
FLAMMKUCHEN met spek, rode ui, crème fraîche en Gruyère	11,50
FLAMMKUCHEN met courgette, artisjok, crème fraîche en Gruyère ✓	11,50

Onze gerechten bevatten allergenen.

✓ Vegetarisch gerecht

Vraag onze medewerkers om de uitgebreide dinerkaart



OM TE DELEN

tussen 11 en 22 uur, vanaf 2 pers, onderstaande prijs is per persoon.

WARMER PLANK Bitterbal, kaastengel, garnalenkroket, vlammetje en arancini	6,00
COMBINATIE PLANK Kaas, fuet, bitterbal, arancini, olijven en brood met boter	6,50
VEGETARISCHE CHARCUTERIE Mortadella, broccoliham, vijgenham, olijven, brood en boter ✓	6,50
CHARCUTERIE Spinata romana, seranno ham, fuet, augurk, olijven, brood en boter	8,00
CAMEMBERT UIT DE OVEN met ciabatta, druiven, cherrytomaatjes, tapenade en bleekselderij ✓	8,00



BURGER

tussen 11 en 16 uur

HUISGEMAAKTE BISTRO BURGER met Old Amsterdam, tomaat, rode uiencompote en botersla, geserveerd met frites (ook vegetarisch te bestellen ✓)	18,00
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------





COLD SNACKS

between 11 am and 10 pm

MIXED NUTS ✓	4.00
OLIVES ✓	4.00
BREAD PLATTER - Bread, olive tapenade, olive oil, butter and sea salt ✓	8.00
OLD AMSTERDAM CHEESE CUBES ✓	8.00
FUET	8.00
CRUDITÉS with home-made hummus ✓	8.00
QUARTER DOZEN OYSTERS with red wine vinegar and shallot	13.50

Our dishes contain allergens.

✓ Vegetarian dish

Please ask our employees for the
extensive dinner menu

HOT SNACKS

between 11 am and 10 pm

HOLTAMP VEAL 'BITTERBALLEN'	8.00
SHRIMP CROQUETTES with cocktail sauce	8.00
CHEESE STICKS with chilli sauce ✓	8.00
ARANCINI with tomato sauce ✓	8.00
TATSUTA WITH COCONUT with soy sauce	8.00
SPICY SPRING ROLLS with chilli sauce	8.00
FRIES with mayonnaise ✓	5.00
NACHOS with tomato, cheese, guacamole and crème fraiche ✓	9.00
FLAMMKUCHEN with bacon, red onion, crème fraiche and Gruyère cheese	11.50
FLAMMKUCHEN with courgette, artichoke, crème fraiche and Gruyère cheese ✓	11.50



TO SHARE

between 11 am and 10 pm, minimum 2 people, price below is per person

HOT PLATTER	6.00
'Bitterbal', cheese sticks, shrimp croquette, spicy spring roll and arancini	
COMBINATION PLATTER	6.50
Cheese, fuet, 'bitterbal', arancini, olives and bread with butter	
VEGETARIAN CHARCUTERIE	6.50
Mortadella, broccoli ham, fig ham, olives, bread and butter ✓	
CHARCUTERIE	8.00
Spinata Romana, Seranno ham, fuet, gherkin, olives, bread and butter	
OVEN-BAKED CAMEMBERT	8.00
with ciabatta, grapes, cherry tomatoes, tapenade and celery ✓	

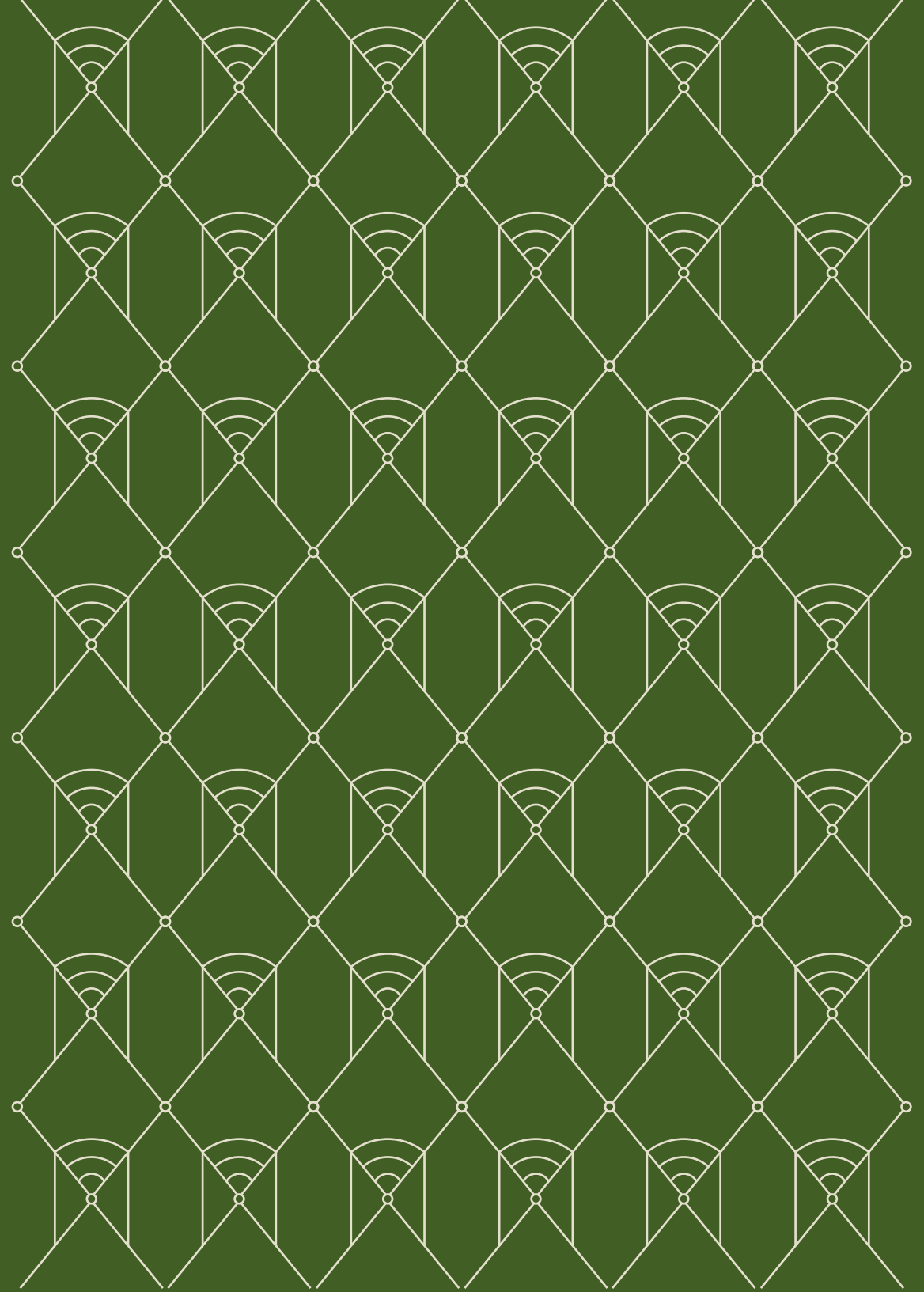


BURGER

between 11 am and 4 pm

HOMEMADE BISTRO BURGER with Old Amsterdam cheese, tomato, red onion compote and butter lettuce served with frites (also available as a vegetarian option ✓)	18.00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------





BISTRO
BERLAGE

