



**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. 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.



DRIEGANGENMENU

Stel uw eigen driegangenmenu samen	37,50
Bijpassend wijnarrangement	14,50



SOEPEN

SEIZOENSSOEP vraag onze medewerkers naar de wisselende soep	8,50
SHITTAKE BOUILLON met lente-ui en tofu ✓	9,50
BOUILLABAISSE met rode poon, heilbot, rouille en brood	15,00



VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN HET RUND met rucola, cashewnoten, Parmezaan en citroen-olijfoliemayonaise <i>Wijnsuggestie: Quartaut Chardonnay - Languedoc, Frankrijk</i>	14,00
STEAK TARTAAR met kappertjeszout, gerookte tomatengel, eidooier en truffelgel <i>Wijnsuggestie: Shiraz Milton Park - Angaston, Australië</i>	14,00
SOUFFLÉ VAN GRUYÈRE , frisée salade, in zuur ingelegde wortel, olijfpapier en Dijon mayonaise ✓ <i>Wijnsuggestie: Sancerre Sauvignon Blanc - Loire, Frankrijk</i>	14,00
SPINAZIESALADE met Roquefort, roodlof, granaatappel, mini peentjes en walnootdressing ✓ <i>Wijnsuggestie: Marsanne - Rhône, Frankrijk</i>	14,00
GEPLUKTE KRAB EN GEMARINEERDE GAMBA'S met Granny Smith, witte kool, lamsoren en tobiko <i>Wijnsuggestie: Grüner Veltliner Löss - Kamptal, Oostenrijk</i>	14,00
FOIE GRAS TERRINE met een brioche en Aceto Balsamico di Modena <i>Wijnsuggestie: Puglia Primitivo - Puglia, Italië</i>	16,50





HOOFDGERECHTEN

PUY LINZEN met aubergine, doperwten, waterkers en wortelcoulis ✓ <i>Wijnsuggestie: Vallobera Rioja Crianza - Rioja, Spanje</i>	18,00
HEILBOTFILET met asperge, Nederlandse mirepoix en mosselschuim <i>Wijnsuggestie: Sancerre Sauvignon Blanc - Loire, Frankrijk</i>	20,00
SPAGHETTI VAN COURGETTE met boleten, artisjok, feta en paprika coulis ✓ <i>Wijnsuggestie: Shiraz Milton Park - Angaston, Australië</i>	22,00
POUSSIN met pommes pont neuf, salade en huisgemaakte mayonaise <i>Wijnsuggestie: Puglia Primitivo - Puglia, Italië</i>	22,00
RUNDERBIEFSTUK met een aardappeltaartje, tuinbonen, en saus van gerookte paprika <i>Wijnsuggestie: Malbec Reservado - Mendoza, Argentinië</i>	23,00
EENDENBORSTFILET met knolselderijcrème, prei, doperwten en saus van port <i>Wijnsuggestie: Malbec Reservado - Mendoza, Argentinië</i>	23,00
DUURZAAM GEVANGEN TONIJNSTEAK met parelgort, cherrytomaat, rode ui en olijven <i>Wijnsuggestie: Puglia Primitivo - Puglia, Italië</i>	25,00
WEEKGERECHT vraag onze medewerkers naar het wekelijks wisselende gerecht	20,00



BIJGERECHTEN

Gemengde salade ✓	5,00
Seizoensgroenten ✓	
Frites met mayonaise ✓	



DESSERTS ✓

TARTE TATIN VAN ANANAS met limoensorbet en aardbeiengel <i>Wijnsuggestie: Muscat Château Bellevue</i>	9,00
PISTACHE PUDDING met kokosijs en gedroogde frambozen <i>Wijnsuggestie: Muscat Château Bellevue</i>	
GEPOCHEERDE RABARBER met citroenmascarponecrème en rabarbergel <i>Wijnsuggestie: Muscat Château Bellevue</i>	
CHOCOLADE-MOELLEUX met tonkaboonijs en caramelsaus <i>Wijnsuggestie: Banyuls 5 ans d'âge</i>	
CRÈME BRÛLÉE VAN CITRUS <i>Wijnsuggestie: Muscat Château Bellevue</i>	
HOLLANDS KAASPLATEAU met vijgen, druiven en notenbrood (supplement 3,50) <i>Wijnsuggestie: 10 Years Old Tawny Tonel Port</i>	

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN? Laat het ons weten.

✓ Vegetarisch gerecht



Netwerk: BistroBerlage
Wachtwoord: Beursplein



BISTRO
BERLAGE

