



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.



*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. 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

<b>VERS AFGEBAKKEN PASTRY</b> croissant of pain au raisin ✓	10 - 12 uur
	4,50
<b>GRANOLA</b> met bio-yoghurt, blauwe bessen, ahornsiroop ✓	8,50
<b>BANANENPANNENKOEKEN</b> met chocoladeschaafsel en stroop ✓	9,50



## TAARTEN

<b>TAARTEN VAN PATISSERIE HOLTkamp</b> appel-kruimel, cheesecake, champagne-frambozen, citroenmeringue, chocolade, seizoenstaart	10 - 22 uur
	4,50



## SALADES

*Alle salades worden geserveerd met brood en boter*

<b>POSTELEIN MET WALDORFSALADE</b> ✓	11 - 16 uur
	12,00
<b>CAESAR SALAD</b> met kip, ansjovis, ei, croutons en Parmezaanse kaas	15,50
<b>NIÇOISE SALADE</b> met tonijn, haricot verts, kropsla, rode ui, olijven en ei	15,50



## SANDWICHES

*Keuze uit meergranen of witbrood*

<b>TOSTI HAM-KAAS</b>	11 - 16 uur
	8,50
<b>SANDWICH MET AVOCADO</b> , gegrilde courgette en gebrande bloemkool ✓	9,00
<b>SANDWICH CAPRESE</b> met buffelmozzarella, tomaat, pesto en basilicum uit de oven ✓	9,50
<b>SANDWICH PULLED PORK</b> met chimichurrie en augurken	12,00
<b>SANDWICH PULLED MAKREEL</b> met Amsterdamse zuren en crème fraîche	12,00
<b>SANDWICH CARPACCIO</b> met citroen-olijfolie mayonaise, rucola, cashewnoten en Parmezaan	12,50
<b>TWEE KALFSKROKETTEN</b> met brood, boter en mosterd	12,00
<b>TWEE PADDENSTOELNKROKETTEN</b> met brood, boter en mosterd ✓	12,00
<b>TWEE GARNALENKROKETTEN</b> met brood, boter en cocktailsaus	14,00
<b>TWAALFUURTJE</b> : kalfskroket, soep, uitsmijter en salade	14,00
<b>EGGS YOUR WAY (GEPOCHEERD, UITSMIJTER OF OMELET)</b> ✓	9,50

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



## WARME GERECHTEN

<b>SEIZOENSSOEP</b> met brood en boter	11 - 16 uur
	8,50
<b>BOUILLABAISSE</b> met rode poot, heilbot, rouille en brood	15,00
<b>SLIPTONG</b> twee stuks, met roomboter, sla en frites	18,00
<b>PASTA AÏOLI</b> met brood en boter ✓	14,00
<b>PASTA AÏOLI</b> met gamba's, brood en boter	18,00
<b>HUISGEMAAKTE BISTRO BURGER</b> met Old Amsterdam, tomaat, rode uiencompote en botersla, geserveerd met frites (ook vegetarisch te bestellen ✓)	18,00
<b>BIEFSTUK</b> met kruidenboter, salade en brood of frites	21,00





## BREAKFAST

10 am - noon

FRESHLY BAKED PASTRIES croissant or pain au raisin ✓	4.50
GRANOLA with organic yoghurt, blueberries, maple syrup ✓	8.50
BANANA PANCAKES with chocolate shavings and syrup ✓	9.50



## PIES

10 am - 10 pm

PIES FROM PATISSERIE HOLTkamp apple crumble, cheesecake, champagne and raspberries, lemon meringue, chocolate, seasonal pie	4.50
---	------



## SALADS

*All salads are served with bread and butter*

11 am - 4 pm

PURSLANE WITH WALDORF SALAD ✓	12.00
CAESAR SALAD with chicken, anchovy, egg, croutons and Parmesan cheese	15.50
NIÇOISE SALAD with tuna, haricots verts, lettuce, red onion, olives and egg	15.50



## SANDWICHES

*Choice of multigrain or white*

11 am - 4 pm

GRILLED HAM/CHEESE SANDWICH	8.50
SANDWICH WITH AVOCADO, grilled courgette and roasted cauliflower ✓	9.00
OVEN-BAKED CAPRESE SANDWICH with buffalo mozzarella, tomato, pesto and basil ✓	9.50
PULLED PORK SANDWICH with chimichurri and gherkins	12.00
PULLED MACKEREL SANDWICH with Amsterdam pickles and crème fraiche	12.00
CARPACCIO SANDWICH with lemon-olive oil mayonnaise, rucola, cashew nuts and Parmesan	12.50
TWO VEAL CROQUETTES with bread, butter and mustard	12.00
TWO MUSHROOM CROQUETTES with bread, butter and mustard ✓	12.00
TWO SHRIMP CROQUETTES with bread, butter and cocktail sauce	14.00
LUNCH SNACK: veal croquette, soup, open sandwich with fried eggs and salad	14.00
EGGS YOUR WAY (POACHED, FRIED ON OPEN CHEESE AND HAM SANDWICH, OR OMELETTE) ✓	9.50
Extra: cheese, tomato (per item 1.00), ham, avocado, mushroom (1.50), bacon (2.00)	



## HOT DISHES

11 am - 4 pm

SEASONAL SOUP with bread and butter	8.50
BOUILLABAISE with red gurnard, halibut, rouille and bread	15.00
SOLE two pieces, with butter, salad and fries	18.00
PASTA AÏOLI with bread and butter ✓	14.00
PASTA AÏOLI with king prawns, bread and butter	18.00
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
STEAK with herb butter, salad and bread or frites	21.00





## KOUDE SNACKS

tussen 11 en 22 uur

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

## WARMER SNACKS

tussen 11 en 22 uur

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



## OM TE DELEN

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

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

**ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?** Laat het ons weten.

✓ Vegetarisch gerecht





## COLD SNACKS

between 11 am and 10 pm

MIXED NUTS ✓	4.00
OLIVES ✓	4.00
BREAD PLATTER	5.00
Bread, olive tapenade, olive oil, butter and sea salt ✓	
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

## HOT SNACKS

between 11 am and 10 pm

HOLTKAMP 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 ✓	

DIETARY REQUIREMENTS OR ALLERGIES? Please let us know.

✓ Vegetarian dish





## NÖBLE TREE CÖFFEE

Koffie / <i>Coffee</i>	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

## 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	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
Fristi / <i>fruit milk</i>	3,20
Chocomel / <i>chocolate milk</i>	3,20
Homemade Iced tea	4,00
Bitter Lemon	4,00
Ginger Beer / Ginger Ale	4,00
Royal Bliss Regular / Yuzu / Berry	4,00
Chaudfontaine blauw / <i>still</i> 0.2 l	3,20
Chaudfontaine rood / <i>sparkling</i> 0.2 l	3,20
Chaudfontaine blauw / <i>still</i> 1 l	6,50
Chaudfontaine rood / <i>sparkling</i> 1 l	6,50
<b>MADE BLUE</b> 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







## PINKY ROSE LEMONADE

Handgemaakt met verse ingrediënten /  
*Hand made with fresh ingredients*

Plat of bruisend / *Still or sparkling*

Spiced lemon & rose	4,50
Chili 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 old</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* 4,00 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 Port	8,50



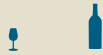
## COCKTAILS

<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>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>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





## 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

