



WELKOM IN 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.



BISTRO BERLAGE PRODUCTEN



Naast de heerlijke gerechten waarvan in de Bistro kan worden genoten, hebben we ook een aantal unieke Bistro Berlage producten gemaakt, waar u thuis van kunt genieten. Elk product is - net als de Beurs van Berlage - een waar gesamtwerk: een ideaal samenspel van (in dit geval niet kunsten maar) ingrediënten. We gebruiken in het uiterlijk van alle producten de kunstvormen die Berlage toepast in zijn gebouwen. Elk product bevat een dichtregel van Albert Verwey en elk etiket een karakter uit één van de tableaus van Toorop. Vraag onze medewerkers naar de Bistro Berlage retail items, die in deze kaart tevens te herkennen zijn aan de onderstreepte woorden in de gerechten.



Netwerk: BistroBerlage
Wachtwoord: Beursplein

bistroberlage.com
#BistroBerlage





ONTBIJT

- ✓ ⇒ **CROISSANT** met roomboter en huisgemaakte marmelade 5,00
- ✓ ⇒ **PANNENKOEKEN** met rood fruit en bramen 9,00
- ✓ ⇒ **UITSMIJTER** ham en/of kaas 9,50
- ⇒ **EGGS BENEDICT** met gerookte zalm 10,00

SANDWICHES

keuze uit wit- of meergranenbrood

- ✓ ⇒ **BAGELTOSTI MET KAAS** 7,00 of eventueel met ham of grillworst 7,50
- ✓ ⇒ **SANDWICH OUDE KAAS** met gedroogde tomaat en mosterdmayonaise 9,50
- ✓ ⇒ **SANDWICH MET GEBAKKEN PADDENSTOELEN** uien, Gruyère, dragon en een gepocheerd ei 10,00
- ✓ ⇒ **SANDWICH MET GEROOSTERDE BLOEMKOOL** wortelhummus, pompoenpitten en mango-szechuanchutney 10,00
- ⇒ **SANDWICH CARPACCIO** met Parmezaan, rucola, cashewnoten en citroenmayonaise 12,50
- ⇒ **SANDWICH GEROOKTE ZALM** en mierikswortelcrème 14,00
- ⇒ **TWEE KALFSKROKETTEN** van Holtkamp met brood, boter en huisgemaakte mosterd 12,00
- ⇒ **TWEE GARNALENKROKETTEN** van Holtkamp met brood, boter en cocktailsaus 14,00
- ⇒ **TWAALFUURTJE:** kalfskroket met brood, soep van de dag en een gebakken ei 14,00
- ⇒ **SHABU SANDWICH** dungseden steak met gebakken uitjes, gegratineerd met kaas 10,00

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

Laat het ons weten.

- ⇒ Tevens To Go gerecht
 - ✓ Vegetarisch gerecht
- Bistro Berlage [retail items](#)



BISTRO SPECIALS

- ⇒ **DELUXE HOTDOG** met coleslaw, gebakken uitjes, mayonaise en curry 9,00
- FLAMMKUCHEN MET SPEK** crème fraîche, Gruyère en rode ui 11,50
- ✓ **FLAMMKUCHEN MET BOSPADDENSTOELEN** crème fraîche, Gruyère en tomaten 11,50
- BISTRO BURGER** van rundvlees met cheddar, uienchutney, geserveerd met frites en salade 18,00
- ✓ **VEGETARISCHE BURGER** met cheddar, uienchutney, geserveerd met frites en salade 18,00

SOEPEN

- ✓ ⇒ **MOSTERDSOEP** van huisgemaakte mosterd met brood en boter 8,50
- ⇒ **SOEP VAN DE DAG** geserveerd met brood en boter 8,50



TAAËT



Kies uit ons ruime assortiment taarten uit onze vitrine 4,50



KLEINERE KAAËT

Wegens de huidige Coronamaatregelen en de aangepaste openingstijden, hebben wij tijdelijk een kleinere menukaart, met minder gerechten dan u van ons gewend bent. Kijk op onze website bistroberlage.com voor de volledige kaart met veel nieuwe gerechten die we hopelijk binnenkort, zodra alle maatregelen voorbij zijn, weer aan u kunnen serveren.



ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

Laat het ons weten.

- ⇒ Tevens To Go gerecht
 - ✓ Vegetarisch gerecht
- Bistro Berlage [retail items](#)





SALADES

- ✓ ⇒ **SALADE VAN SNIJBIET** doperwt, feta, amandelen en een dressing van eigen zoethoutmosterd - klein 12,00 | medium 14,00
 - 🍷 Wijnsuggestie: Viognier, Domaine Haut de Mourier
- ✓ ⇒ **CAESAR SALADE** met gegrilde kipfilet, ei, ansjovis, Parmezaan en croutons
Klein 12,50 | medium 14,50
 - 🍷 Wijnsuggestie: Grüner Veltliner, Löss

WARME GERECHTEN

- ✓ ⇒ **RAVIOLI** met ricotta, artisjok, hazelnoten en eigen truffelboter 18,00
 - 🍷 Wijnsuggestie: Primitivo, Caiaffa
- ✓ ⇒ **RISOTTO** met asperges, gepocheerd ei en citroenolie 18,00
 - 🍷 Wijnsuggestie: Grüner Veltliner, Löss



BIJGERECHTEN



- ✓ Frites met mayonaise of huisgemaakte gerookte cherrytomatenketchup 5,00
- ✓ Gemengde salade of seizoensgroenten 5,00

NAGERECHTEN

- CITROENCURD** met vanille-ijs en gekarameliseerde noten 9,00
 - 🍷 Wijnsuggestie : Semillion, Chateau Bellevue Monbazillac
- SORBET** van peren-, limoen- en frambozenijs met vers fruit 9,00
 - 🍷 Wijnsuggestie : Cava d'arciaac Selecció Brut
- TAART** waarbij gekozen kan worden uit een ruim assortiment uit onze vitrine 4,50

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

Laat het ons weten.

- ⇒ Tevens To Go gerecht
 - ✓ Vegetarisch gerecht
- Bistro Berlage [retail items](#)



BORREL

- ✓ **EIGEN NOTENMIX** met gerookt zout en Pimentón De La Vera 4,00
- ✓ **OLIJVEN** 4,00
- ✓ **OLD AMSTERDAM** met huisgemaakte mosterd 8,00
HUISGEMAAKTE GEDROOGDE WORST met brood en boter (keuze uit naturel, knoflook en paprika) 8,00
- ✓ **CRUDITÉ** met hummus 8,00
- ✓ **BROODPLANK** met gezouten Hawaiiboter, olijven, tapenade en citroenolie 8,00
KALFSBITTERBALLEN (6) met huisgemaakte mosterd 8,00
GARNALENKROKETJES (6) met cocktailsaus 8,00
HUISGEMAAKTE CHORIZOKROKETJES (6) 8,00
- ✓ **KAASTENGELS** (6) met chilisaus 8,00
VLAMMETJES (6) met chilisaus 8,00
- ✓ **HUISGEMAAKTE RISOTTOBITTERBALLEN** (6) 8,00
KROKANTE KIPPENDIJEN (6) met chilisaus 8,00
BITTERGARNITUUR (8) bitterballen, kaastengels, vlammetjes en garnalenkroketjes 10,00
- ⇒ **NACHO'S MET PULLED CHICKEN** jalapeño, gegratineerd met cheddar, met dip van barbecuesaus en crème fraîche 12,00

BORRELPLANKEN

standaard geserveerd met brood en boter

- LUXE BORRELPLANK** steak tartaar, gravad lax, pulled chicken, gegrilde groenten 15,00
- WORSTPLANK** huisgemaakte gedroogde worst, ossenworst, eigen grillworst, cornichon en mosterd 13,00
- ✓ **VEGETARISCHE PLANK** artisjok met yoghurt-citroendip 10,00
COMBINATIE PLANK bitterballen, kaastengels, Old Amsterdam, grillworst en olijven 13,00

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

Laat het ons weten.

⇒ Tevens To Go gerecht

✓ Vegetarisch gerecht

Bistro Berlage [retail items](#)

NÖBLE TREE CÖFFEE

Koffie / Espresso 3,20
Cappuccino 3,70
Espresso macchiato 3,70
Latte macchiato 3,70
Koffie verkeerd 3,70
Flat white 4,00
Dubbele espresso 4,00
Met sojamelk 0,30
Met havermelk 0,50
Met smaakaroma: karamel - vanille
- hazelnoot 0,50

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

Munt 4,00
Gember 4,00
Rozemarijn 4,00
Citroen-kaneel 4,00

FAVÖRIETEN

Huisgemaakte ijsthee 4,00
Chai latte 4,00
IJskoffie 4,50
Warme chocolademelk met rum 9,50
Irish Coffee - Jameson 9,50
Spanish Coffee - Tia Maria 9,50
Italian Coffee - Disaronno 9,50
French Coffee - Grand Marnier 9,50

FRISDRANK

Coca Cola / light / zero 3,20
Coca Cola / zero 33 cl 5,20
Fanta / Cassis 3,20
Sprite / Rivella 3,20
Fuze Tea Black Tea 3,20
Fuze Tea Black Tea Green 3,20
Fristi 3,20
Chocomel 3,20
Bitter Lemon 4,00
Royal Bliss Ginger Beer 4,00
Royal Bliss Ginger Ale 4,00
Royal Bliss Tonic Regular 4,00
Royal Bliss Tonic Yuzu 4,00
Royal Bliss Berry Sensation 4,00
Chaudfontaine blauw 0,2 ltr 3,20
Chaudfontaine rood 0,2 ltr 3,20
Chaudfontaine blauw 1 ltr 6,50
Chaudfontaine rood 1 ltr 6,50

SAP

Appelsap 3,20
Hopappelsap uit Tirol 4,50
Tomatensap 3,50
Cranberrysap 3,50
Verse jus klein 4,00
Verse jus groot 6,00

PINKY ROSE LEMONADE

Smaken: Spiced lemon & rose | Chili
grapefruit | Straight lemon | Floral
ginger & orange
Plat of bruisend 4,50

MADE BLUE WATER

Wij serveren MADE BLUE water, dat is heerlijk gekoeld kraanwater dat we ter plekke bottelen. Daarbij doneren we een bedrag aan MADE BLUE voor elke fles die we op tafel zetten. Zij zorgen per fles voor 1000 keer zoveel drinkwater in landen waar permanent waterschaarste heerst.

Plat of bruisend 4,00 per 0,7 ltr fles

www.madeblue.org

BIER

BIEREN OP DE TAP

Wit van Berlage 33 cl 5,00
Heineken 25 cl 4,50
Heineken 35 cl 5,50
Heineken 50 cl 7,00
Affligem blond 5,50

LOKALE BIEREN OP FLES

Brouwerij 't IJ - IJwit - Wit 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

BIEREN OP FLES

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

APERITIEF

HUIS APERITIEF - Wit van Berlage, gin, limoensap en grenadine 7,50
Port - ruby, white 5,50
Lillet Blanc 6,00
Semillion, Chateau Bellevue
Monbazillac, Sud-Ouest, Frankrijk 8,50
Banyuls 5 ans d'âge Domaine de Baillaury, Roussillon, Frankrijk 8,50
Quinta de la Rosa, 10 years old tawny, Douro, Portugal 8,50

Wij hebben een grote selectie aan gedistilleerde dranken en likeuren.
Vraag onze collega's om uw favoriet.

WHISKEY

Famous Grouse 7,00
Jack Daniels 7,00
Jack Daniels Honey 7,00
Bulleit bourbon 7,00
Glenfiddich single malt 8,00
Tullamore 8,50
Monkey Shoulder blended malt 9,00
Highland Park 9,00
The Macallan 10,00
Rémy Martin VSOP 9,00

COCKTAIL

CUTIE Cranberry- en appelsap, bruiswater, honing, munt 6,00
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, bruiswater 6,00
AMSTERDAMSE GIN & TONIC Damrak gin, tonic, sinaasappel 9,50
CLASSIC GIN & TONIC Hendrick's gin, tonic, komkommer 9,50
LIMONCELLO TONICA Limoncello, yuzu tonic 9,50
DARK & STORMY Rum, ginger beer, limoen 10,00
BLOODY MARY Wodka, tomatensap, tabasco 10,00
TEQUILA SUNRISE Tequila, sinaasappelsap, grenadine 10,00
MOSCOW MULE Wodka, ginger beer, limoen 11,00
ESPRESSO MARTINI Wodka, Tia Maria, espresso 11,00
BOHEMIAN VODKA Wodka, Berry Sensation, rozemarijn, grapefruit 11,50
YUZU SENSATION Jonge jenever, Bliss Yuzu, rode peper, limoensap 11,50

WITTE WIJN

| |  |  |
|--|---|---|
| CHARDONNAY, QUARTAUT Languedoc, Frankrijk Boter, houterig, vol | 5,00 | 28,00 |
| SAUVIGNON BLANC, LE DROPT Sud-Ouest, Frankrijk Fris, strak, zuurtje | 5,00 | 28,00 |
| PINOT GRIGIO, GREGORIS Veneto, Italië Fruitig, elegant | 5,00 | 28,00 |
| VERDEJO, LIAS 'FINCA TRESOLMOS' Castilla y León, Spanje Citrus, fris, mineralen | 6,50 | 37,00 |
| VIOGNIER, DOMAINE HAUT DE MOURIER Languedoc, Frankrijk Kruidig, perzik, vol | 6,50 | 37,00 |
| GRÜNER VELTLINER, LÖSS Kamptal, Oostenrijk, Granny Smith, evenwichtig fris | 6,50 | 37,00 |
| MARSANNE, LOUIS CHÈZE 2017 - Rhône, Frankrijk Bloemig, kamille, vol en rond van smaak | | 49,00 |
| SAUVIGNON BLANC, DOMAINE DE LA ROSSIGNOLE 2018 - Sancerre, Frankrijk Spannend, strakdroog, zuiver | | 49,00 |
| CHARDONNAY, CHABLIS, DOMAINE HAMELIN 2017 - Bourgogne, Frankrijk Rijkelijk, frisvol, filmend | | 59,00 |

De jaartallen van de wijnen zijn onder voorbehoud van beschikbaarheid.



ROSÉ

PINOT GRIGIO, PRINCIPATO

Lombardia, Italië

Fris rood fruit, licht romig, soepel



5,00



28,00

GRENACHE, CÔTES DE PROVENCE CHATEAU PAQUETTE

Provence, Frankrijk

Perzik, witte bloemen, fris

6,00

35,00

MOUSSERENDE WIJN



CAVA D`ARCIAC SELECCIÓ BRUT

L'Arboç, Cataluña, Spanje

Rijp fruit, elegant



6,00



34,00



CHAMPAGNE DELOT 'PARCELLE DE MONTRE-CUL' BRUT

Champagne - Frankrijk

Wit fruit, zuiver, droog

69,00

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT

Champagne - Frankrijk

Rijp fruit, zuiver, tintelend fris

100,00

De jaartallen van de wijnen zijn onder voorbehoud van beschikbaarheid.



RODE WIJN

| |  |  |
|--|---|---|
| MERLOT, JEAN D'AOSQUE Languedoc, Frankrijk, Rood fruit, zacht, romig | 5,00 | 28,00 |
| SANGIOVESE & MONTEPULCIANO, ROSSO PICENO 'VIABORE' Marche, Italië Kersen, innemend, robijnrood | 5,00 | 28,00 |
| SHIRAZ, MILTON PARK Zuid Australië Bosvruchten, peper, lange afdronk | 5,00 | 28,00 |
| PRIMITIVO, CAIAFFA Apulie, Italië Krachtig, fruitig, zondoorstoofd | 7,00 | 40,00 |
| MALBEC, FABRE MONTAMYOU 'RESERVADO' Mendoza, Argentinië Zongedroogd fruit, Frans eikenhout, finesse | 7,00 | 40,00 |
| TEMPRANILLO, RIOJO VALLOBERA 'CRIANZA' 2016 - Rioja Alavesa, Spanje Dieprood, hout, licht kruidig | | 44,00 |
| MERLOT, DOMAINE DE PEYRELONGUE 2015 - Saint-Emilion, Frankrijk Vol, vanille, traditioneel | | 59,00 |

De jaartallen van de wijnen zijn onder voorbehoud van beschikbaarheid.