



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 producten, die in deze kaart tevens te herkennen zijn aan de onderstreepte woorden in de gerechten.



Netwerk: BistroBerlage
Wachtwoord: Beursplein

bistroberlage.com
#BistroBerlage



ONTBIJT

10:00 - 17:00

- ✓ ⇒ **BANANENBROOD** 4,00
- ✓ ⇒ **CROISSANT** met roomboter en huisgemaakte marmelade 5,00
- ✓ ⇒ **GRIEKSE YOGHURT** met huisgemaakte granola, rood fruit, kokos en honing 7,50
- ✓ ⇒ **PANNENKOEKEN** met rood fruit en bramen 9,00
- ✓ ⇒ **UITSMIJTER** ham en/of kaas 9,50
- ⇒ **EGGS BENEDICT** met gerookte zalm 10,00

SANDWICHES

11:00 - 17:00

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** dungsnesden 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

11:00 - 22:00

- ⇒ **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

11:00 - 22:00

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

SALADES

11:00 - 22:00

- ✓ ⇒ **SALADE VAN SNIJBIET** doperwtten, 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

TAARTEN

10:00 - 22:00

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

VOORGERECHTEN

17:30 - 22:00

✓ ⇒ **SALADE VAN SNIJBIET** doperwt, feta, amandelen en een dressing van eigen zoethoutmosterd 12,00

🍷 Wijnsuggestie: Viognier, Domaine Haut de Mourier

✓ ⇒ **CAESAR SALADE** met gegrilde kipfilet, ei, ansjovis, Parmezaan en croutons 12,50

🍷 Wijnsuggestie: Grüner Veltliner, Löss

KLASSIEKE STEAK TARTAAR geserveerd met een gepocheerd ei en een brioche 14,50

🍷 Wijnsuggestie: Chardonnay, Quartaut

GRAVAD LAX met komkommer, appel, radijs en crème fraîche 15,50

🍷 Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc, Le Dropt

ESCARGOTS met gerookte knoflookboter en brood 14,50

🍷 Wijnsuggestie: Grenache, Côtes de Provence Chateau Paquette

✓ **TARTAAR VAN TOMAAT** met aspergelinten, groene ketchup met jalapeño en sinaasappelolie 13,50

🍷 Wijnsuggestie: Grüner Veltliner, Löss

CHEF'S SPECIAL

17:30 - 22:00

DRIEGANGENMENU Stel zelf uw 3-gangen menu samen 39,50

MET BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT 17,50

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

Laat het ons weten.

⇒ Tevens To Go gerecht

✓ Vegetarisch gerecht

Bistro Berlage retail items

HOOFDGERECHTEN

17:30 - 22:00

- ROULEAU VAN BOERDERIJHOENDER** met gepofte andijvie, wortel-wasabicrème, limoen en een saus van bacon 21,00
- 🍷 Wijnsuggestie: Rosé Pinot Grigio, Principato
- RIBEYE** met hollandaisesaus, geserveerd met haricots verts en frites 24,00
- 🍷 Wijnsuggestie: Malbec, Fabre Montamyou 'Reservado'
- KABELJAUW** met groene asperge, La Ratte aardappel en een saus van schaaldieren 24,00
- 🍷 Wijnsuggestie: Viognier, Domaine Haut de Mourier
- DORADE** met tomaten, kappertjes, olijven, rode ui en tagliatelle 21,00
- 🍷 Wijnsuggestie: Verdejo, Tresolmos Lias
- ✔️ ➡️ **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

17:30 - 22:00

- ✔️ Frites met mayonaise 5,00
- ✔️ Frites met huisgemaakte gerookte cherrytomatenketchup 5,00
- ✔️ Gemengde salade 5,00
- ✔️ Seizoensgroenten 5,00

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

Laat het ons weten.

- ➡️ Tevens To Go gerecht
- ✔️ Vegetarisch gerecht
- Bistro Berlage retail items

NAGERECHTEN

17:30 - 22:00

-  **CITROENCURD** met vanille-ijs en gekarameliseerde noten 9,00
Wijnsuggestie : Semillion, Chateau Bellevue Monbazillac
-  **CHOCOLADE FONDANT** met bananenijs en karamelsaus 9,00
Wijnsuggestie : Banyuls '5 ans d'age' Domaine De Baillaury
-  **SORBET** van peren-, limoen- en frambozenijs met vers fruit 9,00
Wijnsuggestie : Cava d'arciac Selecció Brut
-  **KAASPLATEAU** met rozijnen-noten brood en huisgemaakte chutney 12,50
Wijnsuggestie : Quinta de la Rosa, 10 years old tawny
- 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

11:00 - 22:00

- ✓ **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

11:00 - 22:00

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

FAVORIETEN

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

GEDISTILLEERD

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
Bacardi Superior 6,00
Malibu 6,00
Southern Comfort 6,00
Damrak gin 6,00
Hendrick's gin 6,00
Tequila Silver 6,50
Tequila Gold 6,50
Rémy Martin VSOP 9,00

LIKEUR

Amaretto 6,00
Baileys 6,00
Kahlúa 6,00
Tia Maria 6,00
Licor 43 6,00
Cointreau 6,00
Drambuie 6,00
Sambuca 6,00
Limoncello 6,00
Grand Marnier Rouge 6,00

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



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

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



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.