

BISTRO
BERLAGE





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



Netwerk: BistroBerlage
Wachtwoord: Beursplein

bistroberlage.com
[#BistroBerlage](https://twitter.com/BistroBerlage)





SANDWICHES

11:30 - 17:00

keuze uit wit- of meergranenbrood

CROQUE MONSIEUR geroosterd brood met kaas, ham en bechemelsaus 9,00

CROQUE MADAME geroosterd brood met kaas, ham, bechemelsaus en ei 9,50

TWEE KALFSKROKETTEN van Holtkamp met brood, boter en mosterd 12,50

TWEE GARNALENKROKETTEN van Holtkamp met brood, boter, peterselie en cocktailsaus 14,75

✓ **SANDWICH POMPOEN HUMMUS** met geroosterde courgette, zoetzure uien, grapefruit en pompoenpitten 9,50

✓ **UITSMIJTER** ham en/of kaas met toast 10,00

TWAALFUURTJE: kalfskroket met brood, soep van de dag en een gebakken ei 14,50

BISTRO SPECIALS

11:30 - 17:00

DELUXE HOTDOG met coleslaw, gebakken uitjes, mayonaise en curry 9,50

BISTRO SALADE met steak tartaar, hollandse garnalen, een gepocheerd ei, Hollandaisesaus en croutons 16,00

BISTRO BURGER met 2 keer 100 gram runder hamburger en truffelmayonaise, geserveerd met frites 17,50

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

Laat het ons weten.

✓ Vegetarisch gerecht



SOEPEN

11:30 - 21:00

- ✓ **UIENSOEP** gegratineerd met Gruyère 9,50
- ✓ **PADDENSTOELENBOUILLON** met peterselie 8,50
- SOEP VAN HET SEIZOEN** geserveerd met brood en boter 9,50

VOORGERECHTEN

11:30 - 21:00

CAESAR SALADE met gegrilde kipfilet, ei, ansjovis, Parmezaan en croutons klein 12,50 | medium 15,50

🍷 Wijnsuggestie: Pinot Grigio, Gregoris, Venetië, Italië

- ✓ **GEROOSTERDE GROENTENSALADE** met pastinaak, venkel, oerwortel, quinoa en een gember-chilidressing klein 12,50 | medium 14,50

🍷 Wijnsuggestie: Viognier, Domaine Haut de Mourier, Languedoc, Frankrijk

RILETTE VAN WILD ZWIJN met ingelegde bloemkool en brood 15,50

🍷 Wijnsuggestie: Primitivo, Caiaffa, Apulie, Italië

- ✓ **GEGAARDE GELE BIET** met pastinaakcrème en krokante knolselderij 12,50

🍷 Wijnsuggestie: Grüner Veltliner, Löss, Kamptal, Oostenrijk

TERRINE VAN PULPO met inktvis mayonaise, paprikasalsa en friséesalade 15,50

🍷 Wijnsuggestie: Viognier, Domaine Haut de Mourier, Languedoc, Frankrijk

ESCARGOTS met gerookte knoflookboter en brood 15,50

🍷 Wijnsuggestie: Grenache, Côtes de Provence Château Paquette, Frankrijk

TERRINE VAN FOIE GRAS met vijgen en port-karamel siroop 16,50

🍷 Wijnsuggestie: Café de Paris, Blanc de Blancs brut (mousserend), Frankrijk

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

Laat het ons weten

✓ Vegetarisch gerecht.



HOOFDGERECHTEN

11:30 - 21:00

BAVETTE STEAK met pommes Pont Neuf, haricots verts en hollandaisesaus 25,00



Wijnsuggestie: Malbec, Fabre Montamyou 'Reservado', Mendoza, Argentinië

CONFIT DE CANARD met romige zuurkool en tartiflette met spek 24,00



Wijnsuggestie: Sangiovese & Montepulciano, Rosso Piceno 'Viabore', Marche, Italië



RISOTTO met bospaddenstoelen en een gepocheerd ei 18,50



Wijnsuggestie: Shiraz, Milton Park, South Australia

HEILBOT met venkel crème, Puy linzen en beurre blanc 24,00



Wijnsuggestie: Marsanne, Louis Chèze, Rhône, Frankrijk



RATATOUILLE met krokante vadouvan bloemkool 18,00



Wijnsuggestie: Verdejo, Lías 'Finca Tresolmos', Castilla y León, Spanje

HARDERFILET met schorseneren crème, Roseval aardappel en een bisque van garnalen 25,00



Wijnsuggestie: Verdejo, Lías 'Finca Tresolmos', Castilla y León, Spanje

BIJGERECHTEN

11:30 - 21:00



Gemengde salade 5,00



Frites met mayonaise of ketchup 5,00



Seizoensgroenten 5,00

CHEF'S SPECIAL

DRIEGANGENMENU Stel zelf uw 3-gangen menu samen 42,50

MET BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT 18,00

ALLERGIEËN OF DIETWENSEN?

Laat het ons weten.



Vegetarisch gerecht





NAGERECHTEN

11:30 - 21:00

KAASPLATEAU met vijf soorten kazen geserveerd met turfbrood, druiven en chutney 14,50 (in menu, supplement €4,-)



Aperitiefsuggestie: Quinta de la Rosa, 10 years old tawny, Douro, Portugal

CLAFOUTIS met kersen en vanille-ijs 9,50



Aperitiefsuggestie: Sémillion, Château Bellevue Monbazillac, Sud-Ouest, Frankrijk

TARTE TATIN met crème fraîche 9,50



Aperitiefsuggestie: Sémillion, Château Bellevue Monbazillac, Sud-Ouest, Frankrijk

BROWNIE met noten en witte chocolade-ijs 9,50



Aperitiefsuggestie: Banyuls 5 ans d'âge Domaine De Baillaury, Roussillon, Frankrijk



ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?

Laat het ons weten.





BORREL

11:30 - 21:00

- ✓ **EIGEN NOTENMIX** met gerookt zout en Pimentón de la Vera 4,50
- ✓ **REYPENAER KAASBLOKJES** met mosterd 8,50
- PIMENTON PADRON** groene Spaanse pepers met zeezout 7,00
- SARDIENTJES UIT BLIK** met brood en aioli 9,50
- ✓ **BROODPLANK** met gezouten boter, olijven, tapenade en citroenolie 8,50
- BITTERBALLEN** (6) van Holtkamp met mosterd 8,50
- KROKANTE KIPPENDIJEN** (6) met barbecuesmaak 8,50
- GARNALENKROKETJES** (6) van Holtkamp met cocktailsaus 8,50
- ✓ **KAASTENGELS** (6) met chilisaus 8,50
- BITTERGARNITUUR** 2 bitterballen, 2 garnalen kroketjes, 2 kaastengels en 2 krokante kippendijen 13,00
- GAMBA'S** met chorizo-olie en brood 10,00
- NACHO'S MET PULLED CHICKEN** jalapeño, gegratineerd met cheddar, met dip van barbecuesaus en crème fraîche 14,00
- ✓ **TEMPURA VAN ZOETE AARDAPPEL EN ASPERGE** met sojasaus 9,00

**STEL UW EIGEN BORRELPLANK SAMEN
DOOR TE KIEZEN UIT DRIE VAN
DE BOVENSTAANDE BORRELGERECHTEN
13,00**

ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?
Laat het ons weten.



Vegetarisch gerecht



NÖBLE TREE CÖFFEE

Koffie / Espresso 3,30
Cappuccino 3,80
Espresso macchiato 3,80
Latte macchiato 3,80
Koffie verkeerd 3,80
Flat white 4,20
Dubbele espresso 4,20
Met sojamelk 0,50
Met havermelk 0,50
Met smaakaroma: karamel - vanille
- hazelnoot 0,50

NÖBLE TEA

Classic strong English 3,30
Japan green sencha / lemon 3,30
Traditional earl grey 3,30
Verveine 3,30
Suid African rooibos 3,30
Black forrest fruits 3,30
Jasmine 3,30

VERSE THEE

Munt 4,00
Gember 4,00
Rozemarijn 4,00
Citroen-kaneel 4,00
Winterthee 4,20
(Steranijs, kaneel, sinaasappel)

FAVORIETEN

Chai latte 4,50
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 3,40
Coca Cola / zero 33 cl 5,20
Fanta / Cassis 3,40
Sprite / Rivella 3,40
Fuze Tea Black Tea 3,40
Fuze Tea Black Tea Green 3,40
Fristi 3,40
Chocomel 3,40
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 0,25 ltr 3,40
Chaudfontaine rood 0,25 ltr 3,40
Chaudfontaine blauw 1 ltr 6,50
Chaudfontaine rood 1 ltr 6,50

SAP

Appelsap 3,40
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 6,50
Jopen - Johannierter (Weizen dubbelbok) 6,00
Oedipus Mannenliefde - Saison 6,00

BIEREN OP FLES

Heineken 0% 4,00
Amstel Radler 2% 4,50
Brand Weizen 0% 4,50
Jopen Non IPA 0,3% 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
Bacardi Superior 6,00
Havana Club 6,00
Malibu 6,00
Southern Comfort 6,00
Damrak gin 6,00
Hendrick's gin 6,50
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



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 8,00

AMSTERDAMSE GIN & TONIC Damrak gin, tonic, sinaasappel 10,00

CLASSIC GIN & TONIC Hendrick's gin, tonic, komkommer 11,00

LIMONCELLO TONICA Limoncello, yuzu tonic 11,00

AMARETTO SOUR Amaretto, eiwit, citroensap 10,00

DARK & STORMY Rum, ginger beer, limoen 11,00

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	7,00	40,00
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

GRENACHE, CÔTES DE PROVENCE CHATEAU PAQUETTE

Provence, Frankrijk

Perzik, witte bloemen, fris



5,00



28,00

6,00

35,00

MOUSSERENDE WIJN



CAFÉ DE PARIS, BLANC DE BLANCS BRUT

Frankrijk

Fris, wit fruit, citrus

CHAMPAGNE DELOT 'PARCELLE DE MONTRE-CUL' BRUT

Champagne - Frankrijk

Wit fruit, zuiver, droog

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT

Champagne - Frankrijk

Rijp fruit, zuiver, tintelend fris



6,00



34,00

69,00

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.



