

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



U kunt de hele dag van ons menu genieten, wij zijn open van 11.00 tot 17.00u!



Meer informatie



Netwerk: BistroBerlage  
Wachtwoord: Beursplein

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





# SANDWICHES

keuze uit wit- of meergranenbrood

**CROQUE MONSIEUR** geroosterd brood met kaas, ham en bechamelsaus 9,00

**CROQUE MADAME** geroosterd brood met kaas, ham, bechamelsaus 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 POMPOENHUMMUS** 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

# SALADES

**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 en een gember-chilidressing klein 12,50 | medium 14,50

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

# TAARTEN

**TAARTEN VAN PATISSERIE HOLTkamp** 4,50

appel-kruimel | citroenmeringue | cheesecake

chocolade | champagne-frambozen | seizoenstaart

**ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?**

Laat het ons weten.

✓ Vegetarisch gerecht





## BISTRO SPECIALS

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

**BISTRO BURGER** 2 keer 100 gram runderhamburger met truffelmayonaise, geserveerd met frites 17,50

## SOEPEN

**UIENSOEP** gegratineerd met Gruyère 9,50



**SOEP VAN HET SEIZOEN** geserveerd met brood en boter 9,50



## CHEF'S SPECIAL

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

**MET BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT** 18,00



**ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?**

Laat het ons weten.

 Vegetarisch gerecht





## VOORGERECHTEN

- ✓ **GELE BIET** met pastinaakcrème en krokante knolselderij 12,50  
i Wijnsuggestie: Grüner Veltliner, Löss, Kamptal, Oostenrijk
- TERRINE VAN PULPO** met inktvis mayonaise, paprikasalsa en friséesalade 15,50  
i Wijnsuggestie: Viognier, Domaine Haut de Mourier, Languedoc, Frankrijk
- PATÉ VAN FOIE GRAS** met vijgen en portkaramel siroop 16,50  
i Wijnsuggestie: Café de Paris, Blanc de Blancs brut (mousserend), Frankrijk

## HOOFDGERECHTEN

- BAVETTE STEAK** met frites, haricots verts en hollandaisesaus 25,00  
i Wijnsuggestie: Malbec, Fabre Montamyou 'Reservado', Mendoza, Argentinië
- ✓ **RATATOUILLE** met vadouvan bloemkool 18,00  
i Wijnsuggestie: Verdejo, Lías 'Finca Tresolmos', Castilla y León, Spanje
- HARDERFILET** met schorsenerencrème, Roseval aardappel en een bisque van garnalen 25,00  
i Wijnsuggestie: Verdejo, Lías 'Finca Tresolmos', Castilla y León, Spanje

## NAGERECHTEN

- KAASPLATEAU** met vijf soorten kazen geserveerd met turfbrood, druiven en chutney 14,50 (in menu, supplement €4,-)  
i Aperitiefsuggestie: Quinta de la Rosa, 10 years old tawny, Douro, Portugal

## BIJGERECHTEN

- ✓ Gemengde salade | Frites met mayonaise of ketchup | Seizoensgroenten 5,00

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

✓ Vegetarisch gerecht.





## BORREL

- ✓ **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
- BITTERBALLEN** (6) van Holtkamp met mosterd 8,50
- KROKANTE KIPPENDIEN** (6) met barbecuesmaak 8,50
- GARNALENKROKETJES** (6) met cocktailsaus 8,50
- ✓ **KAASTENGELS** (6) met chilisaus 8,50
- 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**



- SARDIENTJES UIT BLIK** met brood en aioli 9,50
- ✓ **BROODPLANK** met gezouten boter, olijven, tapenade en citroenolie 8,50
- BITTERGARNITUUR** 2 bitterballen, 2 garnalen kroketjes,  
2 kaastengels en 2 krokante kippendijen 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

Pommes chaud (warme appeldrank met  
specerijen) 4,50  
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

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](http://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



<b>CHARDONNAY, QUARTAUT</b> Languedoc, Frankrijk Boter, houterig, vol	5,00	28,00
<b>SAUVIGNON BLANC, LE DROPT</b> Sud-Ouest, Frankrijk Fris, strak, zuurtje	5,00	28,00
<b>PINOT GRIGIO, GREGORIS</b> Veneto, Italië Fruutig, elegant	5,00	28,00
<b>VERDEJO, LIAS 'FINCA TRESOLMOS'</b> Castilla y León, Spanje Citrus, fris, mineralen	6,50	37,00
<b>VIOGNIER, DOMAINE HAUT DE MOURIER</b> Languedoc, Frankrijk Kruidig, perzik, vol	6,50	37,00
<b>GRÜNER VELTLINER, LÖSS</b> Kamptal, Oostenrijk, Granny Smith, evenwichtig fris	6,50	37,00
<b>MARSANNE, LOUIS CHÈZE</b> Rhône, Frankrijk Bloemig, kamille, vol en rond van smaak		40,00
<b>SAUVIGNON BLANC, DOMAINE DE LA ROSSIGNOLE</b> 2018 - Sancerre, Frankrijk Spannend, strakdroog, zuiver		49,00
<b>CHARDONNAY, CHABLIS, DOMAINE HAMELIN</b> 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



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

De jaartallen van de wijnen zijn onder voorbehoud van beschikbaarheid.



