

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





## ONTBJT

10:00 - 12:00

- ✓ **CROISSANT** met boter en jam 5,00
- ✓ **PANNENKOEKEN** met rood fruit en poedersuiker 9,00

## SANDWICHES

11:00 - 17:00

keuze uit wit- of meergranenbrood

- ✓ **TOSTI** met kaas (met ham 0,50) 7,00
- ✓ **UITSMIJTER** ham en/of kaas met brood 9,50
- TWEE KALFSKROKETTEN** met brood, boter en mosterd 12,50
- TWEE GARNALENKROKETTEN** met brood, boter en cocktailsaus 16,00
- TWAALFUURTJE**; kalfskrokot met brood, soep van de dag en een gebakken ei 14,50
- GEROOKTE ZALM** met roomkaas op een bagel 14,50
- LAMSHAM** venkelsalade en ras el hanout-mayonaise 12,00
- EIERSALADE** truffel en pancetta 11,00
- ✓ **HUMMUS** met courgette, grapefruit en pompoenpitten 9,50

## TAARTEN

10:00 - 22:00

- ✓ **TAARTEN VAN PATISSERIE HOLTkamp** 4,80  
appel-kruimel | citroenmeringue | cheesecake | chocolade |  
champagne-frambozen | seizoenstart

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

✓ Vegetarisch gerecht



## BISTRO SPECIALS

11:00 - 22.00

**DELUXE HOTDOG** met coleslaw, gebakken uitjes en sauzen 9,50

**FLAMMKUCHEN** met spek, crème fraîche, Gruyère en rode ui 11,50

**BROODJE PULLED PORK** met coleslaw en barbecuesaus 14,50

**BISTRO BURGER** met cheddar en truffelmayonaise, geserveerd met frites 18,00

✓ **SORBET** met vers fruit 9,50

## SALADES

11:00 - 22.00

**CAESAR SALADE** met gegrilde kipfilet, ei, ansjovis, Parmezaan en croutons 16,50

✓ **SALADE GEITENKAAS** met honing, zongedroogde tomaat, komkommer, croutons en walnoten 16,50

## SOEPEN

11:00 - 22.00

✓ **GEROOSTERDE PAPRIKA** geserveerd met brood en boter 9,50

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

**ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?**

Laat het ons weten.

✓ Vegetarisch gerecht



## VOORGERECHTEN

17:30 - 22.00

**BISQUE** van langoustine met gamba 14,00

🍷 Wijnsuggestie Café de Paris, Blanc de Blancs Brut, Frankrijk

**STEAK TARTAAR** van kalf met gepocheerd ei en brioche 14,50

🍷 Wijnsuggestie Chardonnay Quartaut Languedoc, Frankrijk

✔ **TARTAAR VAN WATERMELOEN** met mangosalsa 12,50

🍷 Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc, Le Dropt Sud-Ouest, Frankrijk

**PULPO** dun gesneden met zoetzure ui, kimchi mayonaise  
en een tuile van inkt 15,50

🍷 Wijnsuggestie: Grüner Veltliner Löss - Kamptal, Oostenrijk

**WISSELEND WEEKGERECHT** met seizoensproducten

## HOOFDGERECHTEN

17:30 - 22.00

**LAMSFILET** met lamsnek, polenta en asperges 26,00

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

**DIAMANTHAAS** met peultjes, gepofte knoflookjus en frites 25,50

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

**ZEEBAARS** met limoenrisotto en tomatensalsa 24,50

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

✔ **PITHIVIER** van flodeeg gevuld met spinazie, zoete aardappel  
en paddenstoelen 18,00

🍷 Wijnsuggestie: Primitivo, Caiaffa - Apulie, Italië

**WISSELEND WEEKGERECHT** met seizoensproducten

## BIJGERECHTEN

✔ Gemengde salade 5,00

✔ Frites met mayonaise of ketchup 5,00

✔ Seizoensgroenten 5,00

**ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?**

Laat het ons weten.

✔ Vegetarisch gerecht

# NAGERECHTEN

17:30 - 22.00

**ANANAS** met kokossorbet en een crumble 9,00

🍷 Wijnsuggestie: Sémillion, Château Bellevue Monbazillac, Sud-Ouest, Frankrijk

**FRANGIPANE** met crème anglaise en zomerfruit 10,50

🍷 Wijnsuggestie: Lillet Blanc

**KAASPLATEAU** kazen geserveerd met turfbrood en druiven 14,50

🍷 Wijnsuggestie: Port Quinta de la Rosa, 10 years old tawny, Douro, Portugal

**SORBET** met vers fruit 9,50

🍷 Dranksuggestie: Limoncello

**WISSELEND WEEKDESSERT** met seizoensproducten

**ASSORTIMENT TAARTEN:** bekijk onze vitrine voor ons huidige aanbod 4,80

## CHEF'S SPECIAL

11:00 - 22:00

**DRIEGANGEN CHEFSMENU** stel zelf uw 3-gangenmenu samen 45,00

**MET BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT** 15,00

**ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?**

Laat het ons weten.

🌱 Vegetarisch gerecht



## BORREL

11:00 - 22.00

- ✓ **EIGEN NOTENMIX** van Gotjé 4,00
- ✓ **OLIJVEN** 4,00
- ✓ **KAASBLOKJES** met mosterd 9,00
  - BITTERBALLEN** (6) van Holtkamp met mosterd 9,00
- ✓ **KAASTENGELS** (6) met chilisaus 9,00
- ✓ **KAASKROKETJES** (6) met mosterd 9,00
  - NACHO'S MET PULLED PORK**, gratineerd met cheddar, met dip van barbecuesaus en crème fraîche 15,50
- ✓ **PIMIENTO DE PADRÓN** groene Spaanse pepers met zeezout 9,00
  - GRILLWORST** met mosterd 8,00
  - KROKANTE KIPPENDIEN** (6) met barbecuesmaak 9,00
- ✓ **GEROOSTERDE FORONABIET** met hummus en walnoten 8,50
  - GARNALENKROKETJES** (6) met cocktailsaus 9,00



## BORRELPLANKEN

- BROODPLANK** met boter, olijfolie en hummus 9,00
- ✓ **VEGA BORRELPLANK** met geroosterde biet, kaastengels, padrón pepers en kaaskroketjes 12,00
- HOLLANDE BORRELPLANK** met grillworst, kaasblokjes, bitterballen, kaaskroketjes en Amsterdams zuur 13,00
- BITTERGARNITUUR:** bitterbal, kaastengels, kippendijen en garnalenkroketjes 12,00

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

✓ Vegetarisch gerecht



## NÖBLE TREE CÖFFEE FAVORIETEN

Koffie / Espresso 3,30

Dubbele koffie 4,30

Cappuccino 3,80

Espresso macchiato 3,50

Latte macchiato 3,80

Warme chocomelk 4,50

- slagroom 0,50

Dubbele espresso 4,30

- sojamelk 0,50

- havermelk 0,50

Met smaakaroma:

- karamel - vanille - hazelnoot 0,50

Chai latte 4,50

Dirty chai latte 5,00

IJskoffie 4,50

Zomerthee grapefruit, rooibos, munt 4,20

Irish Coffee - Jameson 11,00

Spanish Coffee - Tia Maria 11,00

Italian Coffee - Disaronno 11,00

French Coffee - Grand Marnier 11,00

## FRISDRANK

Coca Cola / zero medium 3,40

Coca Cola / zero large 5,40

Fanta / Cassis 3,40

Sprite / Rivella 3,40

Fuze Tea Black Tea 3,40

Fuze Tea Green 3,40

Fristi 4,00

Chocomel 4,00

Bitter Lemon 4,20

Ginger Beer Royal Bliss 4,20

Ginger Ale Royal Bliss 4,20

Tonic Regular Royal Bliss 4,20

Tonic Yuzu Royal Bliss 4,20

Berry Sensation Royal Bliss 4,20

Chaudfontaine blauw 0,20 ltr 3,40

Chaudfontaine rood 0,20 ltr 3,40

Chaudfontaine blauw 1 ltr 6,50

Chaudfontaine rood 1 ltr 6,50

## NÖBLE TEA

Classic strong English 3,30

Japan green sencha 3,30

Japan green lemon 3,30

Traditional earl grey 3,30

Verveine 3,30

Suid African rooibos 3,30

Black forrest fruits 3,30

Groene thee Jasmine 3,30

## VERSE THEE

Munt 4,00

Gember 4,00

Rozemarijn 4,00

Citroen-kaneel 4,00



## SAP

Appelsap 3,40  
Kohl appelsap 4,20  
Tomatensap 3,40  
Cranberrysap 3,40  
Verse jus klein 4,20  
Verse jus groot 6,20

## PINKY ROSE LEMONADE

Spiced lemon & rose  
Chili grapefruit  
Straight lemon  
Floral ginger & orange  
**Plat of bruiseud 4,70**

## 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 bruiseud 4,50 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 6,00  
Heineken 50 cl 7,50  
Affligem blond 30 cl. 6,50  
Affligem blond 50 cl. 8.50

### LOKALE BIEREN OP FLES

Brouwerij 't IJ - IJwit - Wit 7,00  
Brouwerij 't IJ - Zatte - Tripel 7,00  
De Eeuwige Jeugd - Lellebel - Blond 7,00  
Jopen - Mooie Nel - IPA 7,00  
Jopen - Non IPA 0,3% 4,50  
Oedipus Mannenliefde - Saison 7,00

### BIEREN OP FLES

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

## 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  
Jameson 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  
Port Quinta de la Rosa, 10 years old tawny, Douro, Portugal 8,50  
Lillet Blanc 6,00  
Sémillon, Château Bellevue Monbazillac, Sud-Ouest, Frankrijk 8,50  
Banyuls 5 ans d'âge Domaine de Baillaury, Roussillon, Frankrijk 8,50  
Martini Rosso 6,00

## COCKTAIL

**CUTIE** Cranberry- en appelsap, bruiswater, honing, munt 6,00  
**LILLET SPRITZ** Lillet, prosecco, bruiswater 8,00  
**APEROL SPRITZ** Aperol, prosecco, bruiswater 8,00  
**AMSTERDAMSE GIN & TONIC** Damrak gin, tonic, sinaasappel 11,00  
**CLASSIC GIN & TONIC** Hendrick's gin, tonic, komkommer 12,00  
**LIMONCELLO TONICA** Limoncello, yuzu tonic 11,00  
**DARK & STORMY** Rum, ginger beer, limoen 11,00  
**TEQUILA SUNRISE** Tequila, sinaasappelsap, grenadine 11,00  
**AMSTERDAM MULE** Wodka, ginger beer, limoen 11,00  
**ESPRESSO MARTINI** Wodka, Tia Maria, espresso 12,00  
**BOHEMIAN VODKA** Wodka, Berry Sensation, rozemarijn, grapefruit 12,00





## 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 Fruitig, 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

		
<b>PINOT GRIGIO, PRINCIPATO</b>	5,00	28,00
Lombardia, Italië		
Fris rood fruit, licht romig, soepel		
<b>GRENACHE, CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU PAQUETTE</b>	6,00	35,00
Provence, Frankrijk		
Perzik, witte bloemen, fris		

## MOUSSERENDE WIJN

		
<b>CAFÉ DE PARIS, BLANC DE BLANCS BRUT</b>	6,00	34,00
Frankrijk		
Fris, wit fruit, citrus		
<b>CHAMPAGNE DELOT 'PARCELLE DE MONTRE-CUL' BRUT</b>		69,00
Champagne - Frankrijk		
Wit fruit, zuiver, droog		
<b>CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT</b>		100,00
Champagne - Frankrijk		
Rijp fruit, zuiver, tintelend fris		





## 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.



