

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)



ONTBJT

10:00 - 12:00

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

SANDWICHES

11:00 - 16:30

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**; kalfskroket 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

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



		
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 Rhône, Frankrijk Bloemig, kamille, vol en rond van smaak		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	5,00	28,00
Lombardia, Italië		
Fris rood fruit, licht romig, soepel		
GRENACHE, CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU PAQUETTE	6,00	35,00
Provence, Frankrijk		
Perzik, witte bloemen, fris		

MOUSSERENDE WIJN

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





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.



