

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 - 16:30

- ✓ **CROISSANT** met boter en jam 5,00
- ✓ **PANNENKOEKEN** met rood fruit en chocoladepasta 9,50
- ✓ **UITSMIJTER KAAS** met brood 10,00
- UITSMIJTER KAAS EN HAM** met brood 10,50

## SANDWICHES

11:00 - 16:30

keuze uit wit- of meergranenbrood

- CROQUE MONSIEUR** brioche met ham, kaas en bechamelsaus 9,00
- CROQUE MADAME** brioche met ham, kaas, bechamelsaus en ei 9,50
- TWEE KALFSKROKETTEN** met mosterd 12,50
- ✓ **OUDE BEEMSTERKAAS** grove mosterdmayonaise en Amsterdams zuur 9,50
- GEROOKTE ZALM** met saffraanmayonaise 14,50
- ✓ **GEBAKKEN PADDENSTOELEN** dragon en een gepocheerd ei 12,50
- WARME PASTRAMI** met zuurkool en augurk 12,50
-  **BIETENHUMMUS** met geroosterde pompoen en pastinaak 9,50
- TWAALFUURTJE:** kalfskroket, seizoenssoep en een gebakken ei 14,50

## TAARTEN

10:00 - 21:30

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

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

 Vegetarisch gerecht  
 Veganistisch gerecht



## BISTRO SPECIALS

11:00 - 21:30

**DELUXE HOTDOG** met zuurkool, gebakken uitjes, mayonaise en ketchup 11,50

✓ **BROODJE PULLED OESTERZWAMMEN** met barbecuesaus 14,50

**BISTRO BURGER** met cheddar en truffelmayonaise, geserveerd met friet 18,50

**KLASSIEKE STEAK TARTAAR** met truffel-eigeelcrème en een gepocheerd ei, geserveerd met brood en friet 18,50

## SALADES

11:00 - 21:30

**CAESAR SALADE** met gegrilde kippendij, ansjovis, Parmezaanse kaas, croutons en een gepocheerd ei 16,50

🌿 **SALADE POMPOEN** met kastanjes, rode bieten, quinoa en een appeldressing 15,50

## SOEPEN

11:00 - 21:30

✓ **MOSTERDSOEP** geserveerd met brood en boter 9,50

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

## DRIEGANGENMENU

17:30 - 21:30

**DRIEGANGENMENU** stel zelf uw eigen 3-gangenmenu samen 45,00

(supplement 5,00 voor kaasplateau)

**BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT** 17,50

**ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?**

Laat het ons weten.

✓ Vegetarisch gerecht  
🌿 Veganistisch gerecht



## VOORGERECHTEN

17:30 - 21:30

- ✓ **TARTE TATIN** van sjalot, cantharellen en kervel 13,00
  - 🍷 Wijnsuggestie: Viognier, Domaine Haut de Mourier, Languedoc, Frankrijk
- 🍷 **KWARTELFILET** met gekonfijte kwartelboutjes, gepofte kastanje en pastinaacrème 15,50
- 🍷 Wijnsuggestie: Primitivo, Caiaffa, Apulie, Italië
- 🍷 **HUISGEMAAKTE WILDPATÉ** met appelchutney en toast 14,50
- 🍷 Wijnsuggestie: Pinot Grigio, Gregoris, Veneto, Italië
- 🌿 **COURGETTEBLOEM** gevuld met bloemkoolcrème, granaatappel en specerijenolie 14,50
- 🍷 Wijnsuggestie: Chardonnay, Quartaut, Languedoc, Frankrijk
- 🍷 **ESCARGOTS** met knoflookboter, geserveerd met brood 13,50
- 🍷 Wijnsuggestie: Grüner Veltliner Löss, Kamptal, Oostenrijk

## HOOFDGERECHTEN

17:30 - 21:30

- 🍷 **BAVETTE** met een rauwe andijviestamppot en paddenstoelenjus 26,00
  - 🍷 Wijnsuggestie: Malbec, Fabre Montamyou 'Reservado', Mendoza, Argentinië
- 🍷 **PARELHOEN** met gecarameliseerde witlof, aardappelmousseline en een portjus 24,50
- 🍷 Wijnsuggestie: Shiraz, Milton Park, Zuid Australië
- ✓ **TRUFFELRISOTTO** met oesterzwammen en een gepocheerd ei 20,00
- 🍷 Wijnsuggestie: Chardonnay, Quartaut, Languedoc, Frankrijk
- 🍷 **DORADE** met mosterd-mosselsaus, spinazie en krieltjes 24,00
- 🍷 Wijnsuggestie: Grüner Veltliner Löss, Kamptal, Oostenrijk
- 🌿 **AUBERGINE** met tofu, wortel, kokos en sojasaus 19,50
- 🍷 Wijnsuggestie: Pinot Grigio, Gregoris, Veneto, Italië

## BIJGERECHTEN

- ✓ Gemengde salade 5,00
- ✓ Friet met mayonaise of ketchup 5,50
- ✓ Seizoensgroenten 5,00

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

✓ Vegetarisch gerecht  
🌿 Veganistisch gerecht



# NAGERECHTEN

17:30 - 21:30

**KAASPLATEAU VAN KEF** met vier soorten kazen geserveerd met turfbrood, druiven en chutney 15,50

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

**HANGOP** met stoofperenijs en witte chocolade 10,50

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

**CHOCOLAFONDANT** met schuim van Baileys en vanille-ijs 10,50

 Wijnsuggestie: Banyuls '5 ans d'âge' Domaine de Baillaury, Roussillon, Frankrijk

**HUISGEMAAKTE GEVULDE SPECULAAS** met kaneelijs 10,50

 Wijnsuggestie: Banyuls '5 ans d'âge' Domaine de Baillaury, Roussillon, Frankrijk



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



**ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN?**

Laat het ons weten.



 Vegetarisch gerecht  
 Veganistisch gerecht



## BORREL

11:00 - 21:30

- ✓ **BERLAGE NOTENMIX** van Gotjé 4,50
- ✓ **OLIJVEN** 4,50
- ✓ **BLOKJES OUDE KAAS** met mosterd 9,00
- GRILLWORST** met mosterd 8,00
- BITTERBALLEN** (6) van Holtkamp met mosterd 9,50
- 🌿 **VEGAN BITTERBALLEN** (6) 8,50
- 🌿 **JUICY MAISRIBS** 8,50
- 🌿 **CRUNCHY BLOEMKOOLOBITES** 8,50
- KROKANTE KIPPENDIEN** (6) met kimchi 9,50
- ✓ **MINI GEITENKAASKROKETJES** (6) met honingmosterdmayonaise 8,50
- ✓ **KAASTENGELS** (6) met chilisaus 8,50
- NACHO'S MET PULLED CHICKEN** jalapeños, gegratineerd met cheddar, met dip van barbecue en crème fraîche 14,00



## BORRELPLANKEN

11:00 - 21:30

- ✓ **BROODPLANK** met gezouten boter en olijfolie 9,50
- FLAMMKUCHEN** met spek, crème fraîche, Gruyère en rode ui 11,50
- HOLLANDSE BORRELPLANK** met grillworst, kaasblokjes, bitterballen, geitenkaaskroketjes en Amsterdams zuur 13,00
- BITTERGARNITUUR** met bitterbal, kaastengels, kippendijen en geitenkaaskroketjes 13,00



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

✓ Vegetarisch gerecht  
🌿 Veganistisch gerecht



## NÖBLE TREE CÖFFEE

Koffie / Espresso / Americano 3,30  
Dubbele koffie / espresso 4,30  
Cappuccino 3,80  
Espresso macchiato 3,50  
Latte macchiato 3,80  
Koffie verkeerd 3,80  
Flat white 4,30  
Warme chocolademelk 4,50  
- slagroom 0,50

### MELKOPTIES:

Sojamelk 0,50  
Havermelk 0,50

### SMAAKAROMA'S:

Karamel | vanille | hazelnoot |  
kaneel | pumpkin spice 0,50

## 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 Forest Fruit 3,30  
China Green Jasmine 3,30

## VERSE THEE

Munt 4,00  
Gember 4,00  
Rozemarijn 4,00  
Winterthee  
steranijs, kaneel, sinaasappel 4,20

## ONZE FAVORIETEN

PUMPKIN CHAI LATTE 4,50

DIRTY PUMPKIN CHAI LATTE 5,50

AMSTERDAMSE APPELEHIET warme appelsap met kruiden 4,50

IJSKOFFIE romige melk, dubbele espresso en karamel 4,50

BERLAGE'S KISS vodka, Baileys en romige melk 10,00

DIRTY BERLAGE'S vodka, Baileys en romige melk en een shot espresso 11,00

WARMЕ CHOCOLADEMELK MET RUM en slagroom 11,00

IRISH CÖFFEE met slagroom 11,00



## FRISDRANK

- Coca Cola / zero 20cl 3,40
- Coca Cola / zero 33cl 5,20
- Fanta / Cassis 3,40
- Sprite / Rivella 3,40
- Fuze Tea Black Tea 3,40
- Fuze Tea Green 3,40
- Fristi / Chocomel 4,00
- Bitter Lemon 4,20
- Ginger Beer / Ginger Ale 4,20
- Tonic Regular / Yuzu 4,20
- Tonic Berry Sensation 4,20
- Chaufontaine blauw 0,25 ltr 3,40
- Chaufontaine rood 0,25 ltr 3,40

## SAP

- Appelsap 3,40
- Kohl bio appelsap 4,50
- Tomatensap 3,40
- Cranberrysap 3,40
- Verse jus klein 4,20
- Verse jus groot 6,20

## PINKY ROSE LEMONADE

Plat of bruisend in de volgende smaken:

- Spiced lemon & rose 4,70
- Chili grapefruit 4,70
- Straight lemon 4,70
- Floral ginger & orange 4,70

## 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
- Seizoensbier 6,50

### 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

### LOKALE SPECIAALBIEREN

- Brouwerij 't IJ | IJwit - wit 7,00
- Brouwerij 't IJ | Zatte - Tripel 7,00
- Brouwerij 't IJ | Free - IPA <0,5% 7,00
- De Eeuwige Jeugd | Lellebel - Blond 7,00
- Jopen | Mooie Nel - IPA 7,00
- Oedipus | Mannenliefde - Saison 7,00

## 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 per 0,7 ltr fles 5,00

Onbeperkt bijgevuld, 1 fles per max 2 personen

## **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

Calvados 8,00

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

Bulleit bourbon 7,00

Glenfiddich single malt 8,00

Tullamore 8,50

Monkey Shoulder blended malt 9,00



## APÉRITIEF

**HUIS APÉRITIEF** Wit van Berlage, gin, limoensap en grenadine 7,50

**PORT** ruby, white 5,50

**LILET BLANC** 6,00

**SÉMILLION**, Château Bellevue Monbazillac, Sud-Ouest, Frankrijk 8,00

**BANYULS** '5 ans d'âge' Domaine de Baillaury, Roussillon, Frankrijk 8,50

**PORT** Quinta de la Rosa, 10 years old tawny, Douro, Portugal 8,50



## COCKTAILS

**APEROL SPRITZ** Aperol, cava, bruiswater 8,00

**LILLET SPRITZ** Lillet, cava, bruiswater 8,00

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

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

**AMARETTO SOUR** Amaretto, eiwit, citroensap 11,00

**WHISKEY SOUR** Whiskey, eiwit, citroensap 11,00

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

**AMSTERDAM MULE** Wodka, ginger beer, limoen 11,00

**ESPRESSO MARTINI** Wodka, Kahlúa, espresso 11,00



## MOCKTAILS

**CUTIE** Cranberrysap, appelsap, bruiswater, honing, munt 6,00

**GOOD TIMES** Pinky Rose spiced lemon & rose, appelsap,  
lemon & cinnamon 6,50

**WINTER MULE** Ginger beer, limoen en winterse specerijen 6,50





## 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 Fruitig, elegant	5,00	28,00
<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>VERDEJO, LIAS 'FINCA TRESOLMOS</b> Castilla y León, Spanje Citrus, fris, mineralen		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>		35,00
Provence, Frankrijk		
Perzik, witte bloemen, fris		

## MOUSSERENDE WIJN

		
<b>CAVA D'ARCIAC SELECCIÓ BRUT</b>	6,00	34,00
Cataluña, Spanje		
Appel, peer en citrusfruit, zacht droog		
<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.



