



WELKOM BIJ BISTRO BERLAGE

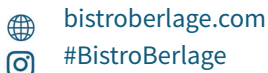
Je zit hier op een bijzondere plek, met een verhaal dat teruggaat tot het begin van de vorige eeuw. Waar nu je tafel staat, kwamen vroeger dagelijks honderden handelaren binnen en buiten. Dit was namelijk de hoofdentree van de Goederenbeurs van de Beurs van Berlage. Het gebouw is ontworpen door architect Hendrik Petrus Berlage en werd in 1903 officieel geopend. Sindsdien is er veel veranderd, maar de monumentale sfeer is altijd gebleven.

Kijk gerust eens om je heen. Achterin de Bistro hangen drie grote tegeltableaus van kunstenaar Jan Toorop. In kleurrijke beelden vertellen ze het verhaal van het verleden, het heden en de toekomst. Ook buiten valt er iets bijzonders te ontdekken: boven de entree prijkt een indrukwekkend glas-in-loodraam van Antoon der Kinderen, vol symbolen en verhalen, van planeten tot deugden.

Door de jaren heen heeft dit gebouw heel wat verschillende bestemmingen gekend. Er werden tentoonstellingen en bijeenkomsten georganiseerd, en in 2002 werd hier zelfs het huwelijk van koning Willem-Alexander en koningin Máxima voltrokken. Tegenwoordig is het vooral een plek waar mensen elkaar ontmoeten en inspireren, én waar je kunt genieten van goed eten en drinken.

Bij Bistro Berlage proef je de combinatie van rijke historie en eigentijdse gezelligheid. Op de kaart vind je alles voor een fijn moment aan tafel: van een goede kop koffie tot een uitgebreide lunch, van een borrel tot een diner met mooie wijnen. Alles wordt bereid met dagverse en vaak lokale ingrediënten.

Geniet van je moment hier – midden in de geschiedenis van Amsterdam.



English



Deutsch



Français



Español

SANDWICHES

EGGS BENEDICT

met zalm | 15

met ham | 14

BROODJE GEGRILDE GROENTEN

met hummus en kruidensla 🌿 | 15,50

BROODJE GEMENGDE PADDENSTOELEN

met Gruyère en huisgemaakte sriracha-mayonaise ♡ | 15,50

TUNA MELT

met verse dillecrème en gebrande Amsterdamse Kesbeke-uitjes | 17,50

BROODJE PULLED CHICKEN

met gegratineerde kaas, barbecuesaus van eigen recept en jalapeño | 17,50

BLT-SANDWICH

met krokant spek, sla en tomaat | 16,50

AVOCADO TOAST

met zure room en bieslook, gepocheerd ei en limoenolie ♡ | 16,50

met zalm | +2,50

met bacon | +2,50

CROQUE MADAME

met bechamelsaus en gebakken ei | 14

TWEE KALFSKROKETTEN

met brood, boter en mosterd | 15

BISTRO BEEFBURGER

met cheddar en burgersaus | 18,50

extra burgerpatty | +2,50

met bacon | +2,50

met ei | +2,50



SOEPEN

WORTEL-POMPOENSOEP

met chili-olie en vers brood ♡ | 14

SOEP VAN DE WEEK

wisselend met seizoensproducten | 14



PLATES

GEGRILDE OCTOPUS

met romescosaus van geroosterde paprika en inktviscrème | 17,50

POMPOENSALADE

met sinaasappelvinaigrette en gebrande feta ✓ | 15

CAESARSALADE

met ansjovis, gekookt ei, croutons en Parmezaanse kaas | 16,50

met kip | +2,50

met garnalen | +2,50

STEAK TARTAAR

met Carl Siegert brioche en gefrituurde kappertjes | 18

AARDAPPELSCHUIM

met gemengde paddenstoelen en knapperige kaantjes ✓ | 17

ZWAARDVIS

met saffraan-parelcouscous en luchtig bisque-schuim | 27,50

EENDENBORST

met sinaasappelmousseline, geglaceerde bospeen en saus à l'orange | 28

STOOFVLEES

met geglaceerde pastinaak en mousseline | 27

CURRY VAN TOFU

met gegrilde aubergine en salsa verde 🌿 | 24



BIJGERECHTEN

FRIET

met mayonaise of ketchup ✓ | 7

met truffelmayonaise ✓ | 7

met Parmezaan en truffel ✓ | 8

GROENE ASPERGES

met geraspte hazelnoot 🌿 | 7

GEMENGDE SALADE ✓ | 7



DESSERTS

PISTACHE CRÈME BRÛLÉE

met pistachekruim en vanille-ijs ✓ | 14

APPEL TARTE TATIN

met vanillesaus ✓ | 14

VEGAN CHOCOLADEMOUSSE

met stoofpeer en Beurs van Berlage-chocolade 🌿 | 14



