



# WELKOM BIJ BISTRO BERLAGE

Je bevindt je hier op een bijzondere plek, met een verhaal dat teruggaat tot het begin van de vorige eeuw. Of je nu binnen zit of op het terras, deze plek vormt de voormalige hoofdentree van de Goederenbeurs van de Beurs van Berlage. Hier kwamen ooit dagelijks honderden handelaren samen. Het gebouw, ontworpen door architect Hendrik Petrus Berlage, werd in 1903 geopend en ademt nog altijd de monumentale sfeer van toen.

Kijk gerust eens om je heen. Binnen in de Bistro vind je de indrukwekkende tegeltableaus van kunstenaar Jan Toorop, die in kleurrijke beelden het verhaal vertellen van verleden, heden en toekomst. Buiten, boven de entree, zie je het glas-in-loodraam van Antoon Derkinderen, rijk aan symboliek en verhalen, van planeten tot deugden.

Door de jaren heen heeft dit gebouw vele functies gehad. Er vonden tentoonstellingen en bijeenkomsten plaats, en in 2002 werd hier zelfs het huwelijk van koning Willem-Alexander en koningin Máxima voltrokken. Vandaag de dag is het een plek waar mensen samenkomen, elkaar ontmoeten en zich laten inspireren en waar je kunt genieten van goed eten en drinken.

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

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



## SANDWICHES

### EGGS BENEDICT

met zalm | 15  
met ham | 14,50

### BROODJE GEGRILDE GROENTEN

met gegrilde courgette, bospeen en asperges  
en hummus 🌿 | 16

### BROODJE CAPRESE

met buffelmozzarella, tomaat, pesto  
en basilicum ✓ | 16,50

### CALZONE-BROODJE MET PULLED CHICKEN

met jalapeño, gratineerde kaas  
en BBQ-saus | 17,50

### AVOCADO TOAST

met zure room en bieslook, gepocheerd ei  
en limoenolie ✓ | 16,50  
met zalm | +2,50  
met bacon | +2,50

### CROQUE MADAME

met béchamelsaus en gebakken ei | 14

### STEAK SANDWICH

met gekarameliseerde ui, rucola  
en mosterdmayonaise | 23

### TUNA MELT

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

### TWEE KALFSKROKETTEN

met brood, boter en mosterd | 15

### BISTRO SMASH BURGER

met dubbele burgerpatty, cheddar  
en burgersaus | 18,50  
extra burgerpatty | +2,50  
met bacon | +2,50  
met ei | +1,50

## SOEPEN

### BISQUE

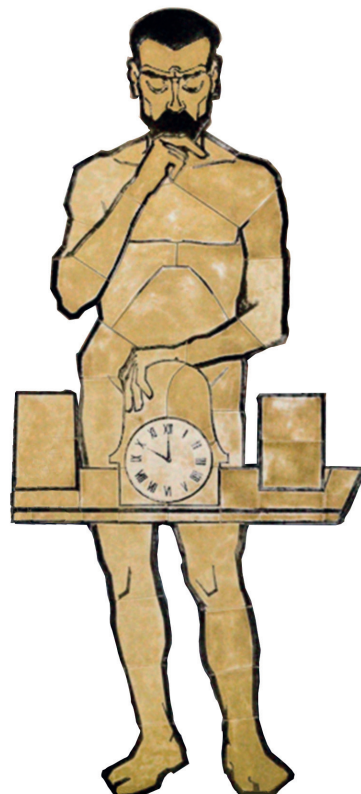
met rivierkreeft, gerookte zalm  
en room | 16

### TOMATENSOEP

met roomschuim ✓ | 14,50

🌿 Veganistisch | ✓ Vegetarisch

**ALLERGIE OF DIEETWENS?** Onze medewerkers informeren je graag over de aanwezige allergenen in onze gerechten.





## PLATES

### SALADE CAPRESE

met buffelmozzarella, tomaat, basilicum,  
pesto en pijnboompitten ✓ | 16

### COUSCOUSSALADE

met gegrilde courgette, paprika en  
cherrytomaat en citroendressing 🌿 | 16,50

### CAESARSALADE

met ansjovis, gekookt ei, croutons en  
Parmezaanse kaas | 16,50  
met kip | +2,50  
met garnalen | +2,50

### CARPACCIO VAN GEROOKTE OSSENWORST

met Amsterdamse uitjes en mosterdkaviaar  
van Kesbeke | 16,50

### SLIPTONG

met geroosterde bimi en  
citroenbotersaus | 30

### STEAK TARTAAR

handgesneden bavette, met  
kappertjes en toast  
regular | 18  
large | 23,50

### STEAK EN FRIET

bavette met chimichurri en  
friet van Friet uit Zuyd | 28,50

### RISOTTO

met wilde champignons, Parmezaanse kaas  
en een dressing van basilicum ✓ | 22

### ZALM

met een puree van bloemkool,  
geroosterde bimi en beurre blanc | 26

### SPRING CHICKEN

maïskip met misobotersaus en  
gegrilde asperges | 28

## BIJGERECHTEN

### FRIET VAN FRIET UIT ZUYD

met mayonaise of ketchup ✓ | 7  
met truffelmayonaise ✓ | 8

### BROODPLANK

met boter, kruidenboter en tapenade van  
zongedroogde tomaten en olijfolie ✓ | 8

ROSEVAL AARDAPPELEN 🌿 | 7

GEROOSTERDE BIMI 🌿 | 7

GEROOSTERDE ASPERGES 🌿 | 8

GEMENGDE SALADE ✓ | 7

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE

met vanille-ijs ✓ | 14

### BISTRO BOL

croissant met pistachecrème,  
karamel en vanille-ijs ✓ | 14,50

### SORBET TRIO



citroen-, aardbeien- en kersenijs 🌿 | 13,50

### AFFOGATO

vanille-ijs met een shot espresso ✓ | 7,50  
optioneel met Baileys, Flor de Caña Espresso,  
Cointreau of Licor 43 | +5





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

