



# 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

### AVOCADO TOAST

met crème fraîche, bieslook en  
een gepocheerd ei ✓ | 16,50

### BROODJE CAPRESE

met buffelmozzarella, tomaat  
en basilicum ✓ | 16,50

### STEAK SANDWICH

met gekarameliseerde ui, rucola  
en mosterdmayonaise | 23

### CROQUE MADAME

met ham, Old Amsterdam en  
een spiegelei | 14

### BABA GANOUSH

met een mix van  
geroosterde groenten 🌿 | 16

### TUNA MELT

met Amsterdamse  
Kesbeke-uitjes | 17,50

### TWEE KALFSKROKETTEN

met brood, boter  
en mosterd | 15

### EGGS BENEDICT

met zalm | 15  
met ham | 14,50

### UITSMIJTER

met twee spiegeleieren, ham  
en Old Amsterdam | 15,50

## SOEPEN

### BISQUE

romige schaaldierensoep met garnalen | 16

### TOMATENSOEP

met roomschuim ✓ | 14,50

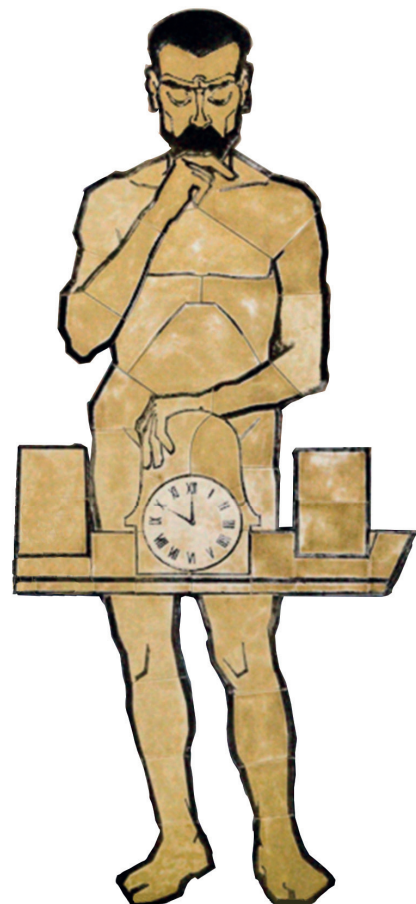
## SALADES

### SALADE CAPRESE

met buffelmozzarella, tomaat, basilicum  
en pijnboompitten ✓ | 16

### CAESARSALADE

met een gepocheerd ei, croutons  
en Parmezaanse kaas ✓ | 16,50  
met kip | +2,50





## PLATES

### TARTAAR VAN GEROOKTE OSSENWORST

met Amsterdamse Kesbeke-uitjes,  
mayonaise en toast | 16,50

### RISOTTO

met wilde champignons  
en Parmezaanse kaas ✓ | 22

### ZALM

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

### CHICKEN SUPREME

maïskip met misobotersaus en  
groene asperges | 28

### STEAK EN FRIET

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

### BISTRO SMASHBURGER

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

## BIJGERECHTEN

### FRIET VAN FRIET UIT ZUYD

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

### GEROOSTERDE ROSEVAL-AARDAPPELEN 🍃 | 7

### GEROOSTERDE GROENTEN 🍃 | 7

### GEMENGDE SALADE ✓ | 7

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE

met vanille-ijs ✓ | 14

### BISTRO BOL

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



### AFFOGATO

vanille-ijs met een  
shot espresso ✓ | 13,50

optioneel met Baileys,  
Cointreau, Licor 43 of  
Flor de Caña Espresso | +7,50





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

