

# 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 chef-kok Herb van Drongelen. De gerechten associëren met 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.

Bistroberlage.com  
#BistroBerlage



**NETWERK:** BistroBerlage  
**WACHTWOORD:** Beursplein

## MENU

**BISTRO**  
**BERLAGE**

A stylized white icon of a building with a tall tower on the left and a main structure with windows and a gabled roof on the right.

## SNACKS

van 11:00 - 22:00 uur

**BEEMSTER KAASBLOKJES** ✓  
met mosterd 7,00

**KALFSBITTERBALLEN**  
6 stuks van Patisserie  
Holtkamp, 7,75

**CRUDITÉ** ✓  
met kruidenyoghurt 7,50

**GARNALENKROKETJES**  
6 stuks 7,75

**GROENTEKROKETJES** ✓  
6 stuks 7,50

**CHARCUTERIE**  
Amsterdamse delicatessen van  
Wild van Wild, Brandt & Levie  
en Kesbeke 16,50

**BROADBEAN NOTENMIX** ✓  
van Gotjé 3,75

## VOORGERECHTEN

**OOSTERSCHELDE VISSOEP**  
met kokkels, mosselen en  
zeegroenten 9,50

**REEPATÉ**  
geserveerd met Amsterdams  
zuur en piccalilly 9,75

**GEROOSTERDE POMPOEN**  
met ganzenpastrami,  
veenbessen en linzen 10,50

**ZEEUWSE CREUSES #3**  
oesters uit de Oosterschelde  
per 3 stuks 9,50  
per 6 stuks 18,50

**TARTE TARTIN** ✓  
van rode biet met gerijpte  
geitenkaas uit het Groene  
Hart 8,50

## BIJGERECHTEN

**BOTERSLA** ✓  
3,50

**PETERSELIE-AARDAPPELEN** ✓  
4,50

**SEIZOENSGROENTEN** ✓  
4,50

**FRITES MET MAYONAISE** ✓  
4,75

## HOOFDGERECHTEN

**GEROOSTERDE BLOEMKOOL** ✓  
met aardpeer, gerookte amandel, brokkelkaas  
en prei-as olie 16,50

**SCHAR**  
op de graat gebakken met bruine boter,  
peterselie-aardappelen en botersla 18,50

**RODE POONFILET**  
met peterseliewortel mousseline, spinazie en saus  
van Zeeuwse mosselen 19,50

**BISTRO BERLAGE BURGER**  
van Gasconne kalfsvlees op brioche met crispy bacon,  
BBQ uien, Beemster kaas, augurk en frites 16,50

**DRY AGED RUNDERLENDE**  
met rode wijnjus en frites 23,50

**DINER van 17:30 - 22:00 uur**

**VEGETARISCH GERECHT** ✓

## NAGERECHTEN

**LAURIER PANNA COTTA**  
met een Gieser Wildeman  
peertje, gemberkoek en  
sorbet van lepeltjesheide 7,50

**KOEKJESDEEG**  
uit de oven met  
Blooker cacao en  
vanille-ijs 7,50

**“KOFFIE VERKEERD”**  
stilstaand espresso-ijs,  
koffiemeringue, zachte  
koffiegelei en schotsen van  
Haagse hopjes 8,50

**PEERTJE VAN KEF**  
poire de St. Vrain met  
appel-perenchutney,  
gekonfijte bleekselderij en  
landbrood 11,50