

MENU

BISTRO
BERLAGE



LUNCH

van 11:00 - 17:00 uur


GRANOLA

Amandel, gierst, pompoenpitten,
ahornsiroop en boerenyoghurt 6,50

Granola, boerenyoghurt en
appel-rozijnen compote 8,50

BROOD

bigas of spelt


Stolkse belegen kaas, Amsterdams
zuur  7,00

Pepermakreel, mierikswortelcrème,
ingelegde chioggia biet 8,50

Kalfskroketten van Patisserie
Holtkamp 11,50

Garnalenkroketten van Patisserie
Holtkamp 14,50

Uitsmijter Stolkse kaas, gekookte
ham of ontbijtspek 8,50
per extra item 1,00


Hagelslag puur of melk  3,50

Tosti pompoen, oude Beemster en
uiencompote  7,50

Tosti Yorkham en Stolkse kaas 7,50


Tosti pompoen, Stolkse kaas,
gegrilde kip en uiencompote 8,50


Tosti gerookte ossenworst, oude
Beemster en rode ui 9,50

Gemengde paddenstoelen op
toast met dragon en een
gepocheerd ei  10,50

Steak tartare op toast met een
gepocheerd ei 12,50


SALADES & SOEP

Salade geroosterde rode biet,
geroosterde rode ui, roodlof, rucola
en pecan dressing  11,50

Puy linzen, ricotta inornata,
geroosterde druiven, Hokkaido
pompoen en specerijen  12,50

Caesar salad met ansjovis,
Parmezaanse kaas, croutons en
een gepocheerd ei 11,50

Caesar salad met gegrilde kip 14,50


Pompoensoep, nootmuskaat,
crème fraîche en salie  7,25


TAART

Vraag naar onze selectie van Patisserie
Holtkamp en De Firma Taart 4,50


SNACKS

van 11:00 - 22:00 uur

Gotjé broadbean notenmix  3,75


Beemster kaasblokjes met
mosterd  7,00

Gerookte ossenworst van slagerij
de Wit, met mosterd 7,50

Crudité met kruidenyoghurt  7,50

Kalfsbitterballen van Patisserie
Holtkamp, met mosterd 7,75

Garnalenkroketjes met
mayonaise 7,75

Bieterballen met mierikswortel-
crème  7,50

Gefrituurde spiering met
mayonaise 7,50

ALLERGIE

Het is niet uitgesloten dat onze
gerechtten allergenen bevatten. Heeft
u een allergie - meld het ons.

VEGETARISCH GERECHT 

LUNCH

from 11am - 5pm

GRANOLA

Almond, millet, pumpkin seeds,
maple syrup and farm yoghurt 6.50

Granola, farm yoghurt and
apple-raisin compote 8.50

SANDWICH

bigas or spelt

Stolkse cheese, Amsterdam
pickle  7.00


Peppered mackerel, horseradish
cream, pickled chioggia beetroot 8.50

Veal croquettes from Patisserie
Holtkamp 11.50

Shrimp croquettes from Patisserie
Holtkamp 14.50

Fried eggs Stolkse cheese, cooked
ham, bacon 8.50
per extra item 1.00


Chocolate sprinkles dark/milk  3.50

Toasted with pumpkin, aged Beemster
cheese, onion compote  7.50

Toasted with York ham and Stolkse
cheese 7.50


Toasted with pumpkin, Stolkse
cheese, grilled chicken, onion
compote 8.50


Toasted with smoked beef sausage
(‘ossenvorst’), aged Beemster cheese
and red onion 9.50

Mixed mushrooms on toast with
tarragon and a poached egg  10.50

Steak tartare on toast with a poached
egg 12.50

SALADS & SOUP

Salad roasted beetroot and red
onion, radicchio, aragula and pecan
dressing  11.50

Puy lentils, ricotta ‘informata’,
roasted grapes, Hokkaido pumpkin
and spices  12.50

Caesar salad with anchovy,
Parmesan cheese, croutons and
a poached egg 11.50

Caesar salad grilled chicken 14.50


Pumpkin soup, nutmeg, crème
fraîche and sage  7.25


CAKES

A selection of cakes from Patisserie
Holtkamp and De Firma Taart 4.50


SNACKS

from 11am - 10pm

Gotjé broadbean nutmix  3.75

Beemster cheese with
mustard  7.00

Smoked beef sausage (‘ossenvorst’)
with mustard 7.50

Crudité with herb yoghurt  7.50

Veal croquettes (‘bitterballen’)
from Patisserie Holtkamp with
mustard 7.75

Shrimp croquettes with
mayonnaise 7.75

Beetroot croquettes with horseradish
cream  7.50

White bait with mayonnaise 7.50

ALLERGIES

Our dishes may contain allergens. In
case you have an allergy, please report
it to us.

VEGETARIAN DISH 

DINER

van 17:30 - 22:00 uur

OM TE DELEN

van 11:00 - 22:00 uur,
geserveerd met brood en gezouten
boerenboter

Beemster belegen, Hollandse
blauwader, bieterballen, crudité,
kruidenyoghurt, krokante kikkererwten
en bietentapenade ✓ 24,50

Charcuterie van Wild van Wild,
Brandt & Levie en slagerij De Wit,
Holtkamp kalfsbitterballen,
Beemster belegen, zuur van Kesbeke,
crudité, bietentapenade
en kruidenyoghurt 37,50

DRIEGANGENDINER

Stel uw eigen driegangenu
samen 29,50

VOORGERECHTEN

Puy linzen, ricotta infornata, druiven,
specerijen ✓ 8,50

Pompoensoep, nootmuskaat, crème
fraîche, salie ✓ 7,25

Sprot, truffelaardappel, vichysoise,
radijs 10,50

Coquille Saint-Jacques, bloemkool,
boudin noir, appel 12,50

Gekonfijte eendenbout, ingelegde
groenten, appelstroop 11,50

Steak tartare, gepocheerd ei,
toast 12,50

ALLERGIE

Het is niet uitgesloten dat onze
gerechten allergenen bevatten. Heeft
u een allergie - meld het ons.

VEGETARISCH GERECHT ✓

HOOFDGERECHTEN

Duinvoetjes, shiitake, fondant
aardappel, pastinaak,
schorseneer ✓ 17,50

Noten, veenbes, knolselderij,
flageolets, winterwortel ✓ 16,50

Gerookte schelvis, Charlotte
aardappel, grove mosterd, spinazie,
gepocheerd ei 18,50

Snoekbaarsfilet, parelgort,
rode biet, venkel, zure room,
zeegroenten 19,50

Buikspek, winterwortel, varkenswang,
flageolets, peentjes 19,50

Parelhoen, kastanje, fondant
aardappel, savooiekool,
beukenzwam, witte ui 19,50

Runderlende, beurre café de Paris,
wortel, savooiekool, frites 23,50

BIJGERECHTEN ✓

Botersla 3,50

Seizoensgroenten 4,50

Peterselie-aardappelen 4,50

Frites met mayonaise 4,75

NAGERECHTEN ✓

Stroopwafel, Granny Smith, amandel,
Jonagold, rozijn 8,50

Panna cotta, specerijen, kruimel,
sinaasappel-gember 8,25

Koekjesdeeg, Blooker cacao,
vanille-ijs 7,50

Peren tarte tatin, Hollandse
blauwader kaas, salie 10,50

DINNER

from 5.30pm - 10pm

SHARING PLATTERS

from 11am - 10pm

served with bread and salted butter

Beemster cheese, Dutch blue cheese, beetroot croquettes, crudité, herb yoghurt, crispy chickpeas and beetroot tapenade ✓ 24.50

Cured meats from Wild van Wild, Brandt & Levie and De Wit Butchers, Holtkamp veal croquettes, Beemster cheese, pickles from Kesbeke, crudité, beetroot tapenade and herb yoghurt 37.50

THREE COURSE DINNER

Compose your own three course menu 29.50

STARTERS

Puy lentils, ricotta 'inornata', grapes, spices ✓ 8.50

Pumpkin soup, nutmeg, crème fraîche, sage ✓ 7.25

Sprat, vitelotte potato, vichysoisse, radish 10.50

Scallops, cauliflower, black pudding, apple 12.50

Duck leg confit, pickled vegetables, apple syrup 11.50

Steak tartare, poached egg, toast 12.50

ALLERGIES

Our dishes may contain allergens. In case you have an allergy, please report it to us.

VEGETARIAN DISH ✓

MAINS

King oyster mushroom, shiitake, fondant potato, parsnip, salsify ✓ 17.50

Assorted nuts, cranberry, celeriac, flageolet, carrot ✓ 16.50

Smoked haddock, Charlotte potato, coarse mustard, spinach, poached egg 18.50

Pike-perch, pearl barley, beetroot, fennel, sour cream, sea vegetables 19.50

Pork belly, pork cheek, carrot, flageolet 19.50

Guinea fowl, chestnut, fondant potato, savoy cabbage, beech mushroom, white onion 19.50

Sirloin steak, café de Paris butter, carrot, savoy cabbage, frites 23.50

SIDES ✓

Butterhead lettuce 3.50

Seasonal vegetables 4.50

Parsley potatoes 4.50

Frites with mayonnaise 4.75

DESSERTS ✓

'Stroopwafel', Granny Smith, almond, Jonagold, raisin 8.50

Panna cotta, spices, crumble, orange, ginger 8.25

Cookie dough, Blooker cacao, vanilla ice cream 7.50

Pear tarte tatin, Dutch blue cheese, sage 10.50

DRANKEN / DRINKS

FRISDRANKEN / SOFT DRINKS

Pepsi Cola	3,00
Pepsi Max	3,00
Cassis	3,00
Soda	3,00
Appelsap / Apple juice	3,00
Tomatensap / Tomato juice	3,00
Verse jus d'orange / Fresh orange juice	4,00
Rivella	3,00
Sourcy Rood / Sparkling water	3,00
Sourcy Blauw / Still water	3,00
Sisi Orange	3,00
7 Up	3,00
Ice Tea	3,00
Ice Tea Green	3,00
Fristi	3,00
Chocomel / Chocolate milk	3,00
Melk / Milk	2,50
Sojamelk / Soy milk	2,50

PINKY ROSE LEMONADE

Handgemaakt met verse ingrediënten / Hand made with fresh ingredients

Plat of bruisend / Still or sparkling	
Spiced Lemon & Rose	3,50
Straight Lemon	3,50
Floral Ginger & Orange	3,50

RUSSELL & CO

Botanical Tonic Water	3,50
Golden Ginger Ale	3,50
Sicilian Lemon Bitter	3,50

NOBLE TREE COFFEE

Espresso	3,00
Dubbele espresso / Double espresso	4,00
Koffie / Coffee	3,00
Koffie verkeerd / Milk coffee	3,50
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,50
Espresso Macchiato	3,00
Extra shot espresso	1,50

NOBLE TEA

Classic Strong English	3,00
Japan Green Sencha	3,00
Japan Green Lemon	3,00
Traditional Earl Grey	3,00
China Finest Jasmine	3,00
Verveine	3,00
Suid African Rooibos	3,00
Black Forrest Fruits	3,00

VERSE THEE / FRESH TEA

Muntthee / Mint tea	3,50
Gemberthee / Ginger tea	3,50

WARME CHOCOLADEMELK / HOT CHOCOLATE

Warme chocolademelk / Hot chocolate	3,50
Met slagroom / with whipped cream	4,00

DRANKEN / DRINKS

BIEREN / BEERS

BIEREN OP DE TAP / BEERS ON DRAUGHT

Heineken 0,25 cl	3,25
Heineken 0,35 cl	4,50
Heineken 0,50 cl	6,50
Affligem blond	4,50
Seizoensbier / Seasonal beer	4,50

BIEREN OP DE FLES / BEERS BY BOTTLE

Heineken 0,0%	4,00
Radler	4,00
Corona	6,00

BROUWERIJ 'T IJ

Zatte	5,00
IJwit	5,00
IPA	5,00
IJBock	5,00

CIDER

Apple Bandit	4,75
--------------	------

PREMIUM MIXERS

RUSSELL & CO

Damrak Gin Tonic Classic	10,00
Damrak Gin Tonic Cinnamon	10,00
Hendrick's Gin Tonic Cucumber	11,00
Limoncello Tonic	10,00

MADE BLUE WATER

Door het bestellen van dit gefilterde en gekoelde water zorgt u voor 1,000 keer zoveel schoon drinkwater in een land waar dit minder vanzelfsprekend is dan bij ons.

By ordering this filtered and chilled water you provide 1,000 times as much clean drinking water in a country where this is not as self-evident.

Per fles, plat of bruisend / Per bottle, still or sparkling	4,50
---	------

GEDESTILLEERD / SPIRITS

Bols Vodka	5,00
Damrak Gin	5,50
Hendricks Gin	6,00
Bols Jonge Jenever	5,00
Bols Oude Jenever	5,00
Bols Corenwyn	5,00
Brugal Extra Dry Rum	5,00
Brugal Anejo Rum	5,00
Sailor Jerry Spiced Rum	5,50
Jägermeister	5,00
Famous Grouse	5,00
Glenfiddich	5,50
Highland Park	5,50
Monkey Shoulder	5,50
The Macallan	9,50
Tullamore Irish	5,50
Remy Martin VSOP	8,50
Licor 43	5,00
Cointreau	5,00
Drambuie	5,00
Villa Massa Limoncello	5,00
Vaccari Sambuca	5,00

WIJN / WINES

WIT / WHITE



SAUVIGNON BLANC LE DROPT 2016 - Atlantique, Terre Vignerons, Landerrouat, France	4,50	25,00
PINOT GRIGIO GREGORIS 2016 - Giovanni Fattori, Italia	4,50	25,00
QUARTAUT CHARDONNAY 2016 - Hugues et Bernard Jeanjean, France	4,50	25,00
VERDEJO TRESOLMOS LIAS 2016 - Bodegas Garciarevalo, España	5,50	30,00
CHABLIS 2016 - Domaine Hamelin, Bourgogne, France	8,50	49,00
PICPOUL DE PINET 2016 - Domaine Muret Coteaux de Languedoc, France		35,00
APOSTELHOEVE CUVÉE XII 2016 - Familie Hulst, Maastricht, Nederland		45,00
SANCERRE SAUVIGNON BLANC 2016 - Pierre Cherrier, Loire, France		45,00

ROSÉ / ROSE



PINOT GRIGIO BLUSH 2016 - Principato, Cavit, Italia	4,50	25,00
CÔTES DE PROVENCE PAQUETTE 2016 - Famille Paquette, Frejus, Provence, France		37,50

SPARKLING



CAVA D'ARCIAC SELECCIÓ L Arboc, Cataluña - España	5,50	30,00
CHAMPAGNE DELOT MONTRE-CUL BLANC DE BLANCS Reims - France	9,50	65,00
CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD Reims - France		99,00

ROOD / RED



MERLOT, JEAN D'AOSQUE 2016 - Jeanjean, Saint Felix-de-Lodezt, France	4,50	25,00
SANGIOVESE & MONTEPULCIANO, ROSSO PICENO VIABORE 2016 - Carminucci, Grottamare, Marken, Italia	4,50	25,00
CARMÉNÈRE 'CRUCERO' COLCHAGUA VALLEY 2016 - Siegel, Palmilla, Chile	4,50	25,00
SHIRAZ MILTON PARK 2015 - Thorn Clarke, Angaston, Australia	5,50	30,00
TEMPRANILLO LA PLANTA 2016 - Bodegas Arzuaga Navarro Ribera del Duero, España	7,50	40,00
DOMAINE DE PEYRELONGUE 2014 - Saint-Emilion Grand Cru, France	8,50	49,00
MALBEC RESERVADO 2015 - Bodegas Fabre Montmayou, Argentina		35,00
FLEURIE 'LA MADONE' VIEILLES VIGNES, GAMAY 2015 - Domaine Chaintreuil, Beaujolais, France		40,00
RIOJA RESERVA, TEMPRANILLO 2012 - Bodegas Vallobera, España		47,50

DESSERT



MUSCAT CHÂTEAU BELLEVUE, MONBAZILLAC 2014 - Lajonie, Bergerac Sud-Ouest, France	8,00	40,00
BANYULS 5 ANS D'AGE Dom. De Baillaury, France	9,00	45,00

De jaartallen van de wijnen zijn onder voorbehoud van beschikbaarheid

The vintages are subject to availability

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.

The Beurs van Berlage was designed by Dutch architect Hendrik Petrus Berlage and was opened by Queen Wilhelmina in 1903. Various artists worked on decorating the interior of this iconic building. Bistro Berlage is located in the former main entrance to the building when it was still the commodity exchange. Inside are three mosaic panels designed by Dutch artist Jan Toorop that refer to the past, the present and the future.

Bistro Berlage is accommodated in a listed building where contemporary classics are served under the direction of head chef Herb van Drongelen. The food reflects the rich history of the stock exchange building and its place in Amsterdam. The ingredients, many of which are grown locally, are supplied fresh daily and prepared with care and attention.

Bistroberlage.com

#BistroBerlage



NETWORK:
PASSWORD:

BistroBerlage

Beursplein