

MENU

BISTRO
BERLAGE

A stylized white icon of a building with a tall chimney on the left, a central section with a gabled roof and several windows, and a smaller section on the right with a pointed roof. The building is positioned to the right of the text 'BISTRO' and 'BERLAGE'.

LUNCH

van 11:00 - 17:00 uur


GRANOLA

Amandel, gierst, ahornsirop,
zonnebloempitten en
boerenyoghurt 6,50

Met verse aardbeien 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 geitenkaas, rode biet en
hazelnoot  8,75


Tosti avocado, gegrilde kip, Stolkse
belegen, rode ui en tomaat 9,50

Tosti pindakaas, banaan en
ahornsirop  7,50

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


SALADES & SOEP

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

Salade waterkers, venkel, radijs,
erwtjes, tuinkruiden, cottage cheese
en mosterd dille dressing  13,50

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

Caesar salad met gegrilde kip 14,50


Bouillon van geroosterde groenten
met tuinbonen, snijbiet, lavas en
bladselderij  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

Crudité met kruidenyoghurt  7,50

Kalfsbitterballen van Patisserie
Holtkamp 7,75

Garnalenkroketjes 7,75

Bieterballen  7,50

ALLERGIE

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


VEGETARISCH GERECHT 

LUNCH

from 11am - 5pm


GRANOLA

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

With fresh strawberries  8.50

BREAD

bigas or spelt

Stolkse cheese, Amsterdam
pickle  7.00


Peppered mackerel, horseradish
cream, pickled chioggia beetroot 8.50

Veal croquets from Patisserie
Holtkamp 11.50


Shrimp croquets 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 sandwich goat's cheese,
beetroot and hazelnut  8.75


Toasted sandwich avocado, grilled
chicken, Stolkse cheese, red onion
and tomato 9.50


Toasted sandwich peanut butter,
banana and maple syrup  7.50

Mixed mushrooms on toast with
tarragon and a poached egg  10.50

VEGETARIAN DISH 


SALADS & SOUP

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

Watercress, fennel, radish, green
peas, garden herbs, cottage cheese,
mustard dill dressing  13.50

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

Caesar salad grilled chicken 14.50

Roasted vegetable bouillon with
broad beans, chard, lovage and
celery  7.25


CAKES


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

SNACKS

from 11am 10pm

Gotjé broadbean nut mix  3.75

Beemster cheese with
mustard  7.00

Crudité with herb yoghurt  7.50

Veal croquettes ('bitterballen')
from Patisserie Holtkamp 7.75

Shrimp croquettes 7.75

Beetroot croquettes  7.50

ALLERGIES

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

DINER

van 17:30 - 22:00 uur

OM TE DELEN

geserveerd met brood en gezouten boerenboter

Beemster belegen, Achelse Blauwe, bieterballen, crudité, kruidenyoghurt, krokante kikkererwten en bietentapenade ✓ 24,50

Zeeuwse creuses, ingelegde mosselen, gerookte sprotjes, gefrituurde spiering en Hollandse garnalen in boter 29,50

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

VOORGERECHTEN

Watermeloen, geitenkaas, hazelnoot, olijf ✓ 8,50

Bouillon van geroosterde groenten met tuinbonen, snijbiet, lavas en bladselderij ✓ 7,25

Makreel, groene tomaat, mierikswortel, bleekselderij 10,50

Mousse van kreeft, bisque, kabeljauwhuid, dulse 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

Rode biet, beluga linzen, roodlof, rode ui, pecan ✓ 16,50

Jonge voorjaarsgroenten, waterkers, knolselderij, doperwten ✓ 17,50

Koolvis, zeesla, kokkels, spinazie, Doré aardappel 18,50

Forel, parelgort, mosterd, zachte kruiden, zure room 19,50

Boerderijkip, spek, morilles, bonne femme, dragon jus 18,50

Lam, aubergine, daslook, zoete ui, freekeh 19,50

Runderlende, beurre café de Paris, frites 23,50

BIJGERECHTEN ✓

Botersla ✓ 3,50
Seizoensgroenten ✓ 4,50
Peterselie-aardappelen ✓ 4,50
Frites met mayonaise ✓ 4,75

NAGERECHTEN ✓

Griesmeel, sinaasappel, rode bessen, amandel 7,50

Aardbeien, rabarber, witte chocolade, meringue, yoghurt 8,50

Koekjesdeeg, Blooker cacao, vanille-ijs 7,50

Hollandse kaas van Fromagerie Kef 12,50

DINNER

from 5.30pm - 10pm

SHARING PLATTERS

served with bread and salted butter

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

Tara oysters, pickled mussels, smoked sprat, white bait and potted shrimp 29.50

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

STARTERS

Watermelon, goat's cheese, hazelnut, olive 8.50

Roasted vegetable bouillon, broad beans, chard, lovage, leaf celery 7.25

Mackerel, green tomato, horseradish, celery 10.50

Lobster mousse, bisque, cod skin, dulse 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

Beetroot, beluga lentils, radicchio, red onion, pecan ✓ 16.50

Young spring vegetables, watercress, celeriac, green peas ✓ 17.50

Pollock, laver, clams, spinach, Doré potato 18.50

Trout, pearl barley, mustard, soft herbs, sour cream 19.50

Farm raised chicken, bacon, morels, bonne femme, tarragon gravy 18.50

Lamb, eggplant, ramson, sweet onion, freekeh 19.50

Sirloin steak, café de Paris butter, frites 23.50

SIDES ✓

Butterhead lettuce ✓ 3.50

Seasonal vegetables ✓ 4.50

Parsley potatoes ✓ 4.50

Frites with mayonnaise ✓ 4.75

DESSERTS ✓

Semolina, orange, red berries, almond 7.50

Strawberry, rhubarb, white chocolate, meringue, yoghurt 8.50

Cookie dough, Blooker cacao, vanille ice cream 7.50

Dutch cheese from Fromagerie Kef 12.50

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	3,75
Rivella	3,25
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
Karnemelk / Butter 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
Dark Caramel Sea Salt	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	3,25
Cappuccino	3,25
Latte Macchiato	3,25
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	3,25
Gemberthee / Ginger tea	3,25

WARME CHOCOLADEMELK / HOT CHOCOLATE

Warme chocolademelk / Hot chocolate	3,25
Met slagroom / with whipped cream	3,75

DRANKEN / DRINKS

BIEREN / BEERS

BIEREN OP DE TAP / BEERS ON DRAUGHT

Heineken 0,25 cl	3,00
Heineken 0,35 cl	4,40
Heineken 0,50 cl	6,20
Affligem blond	3,25
Seizoensbier / Seasonal beer	3,25

BIEREN OP DE FLES / BEERS BY BOTTLE

Wieckse Witte	4,75
Wieckse Rosé	4,75
Amstel ongefilterd / unfiltered	4,75
Heineken 0,0%	4,00
Brand Dubbelbock	4,75
Brand Zwaar Blond	4,75
Corona	6,00

BROUWERIJ 'T IJ

Zatte	5,00
Natte	5,00
IPA	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
Famous Grouse Ginger Ale	10,00
Limoncello Tonic	10,00

GEDESTILLEERD / SPIRITS

Bols Vodka	4,80
Damrak Gin	5,50
Hendricks Gin	7,00
Bols Jonge Jenever	4,80
Bols Oude Jenever	4,80
Bols Corenwyn	4,80
Brugal Extra Dry Rum	4,80
Brugal Anejo Rum	4,80
Sailor Jerry Spiced Rum	5,50
Jägermeister	4,80
Famous Grouse	4,80
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	4,80
Cointreau	4,80
Drambuie	4,80
Villa Massa Limoncello	4,80
Vaccari Sambuca	4,80

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.

Plat of bruisend, ongelimiteerd / Still or sparkling, unlimited p.p. 3,00

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 2106 - Bodegas Garciarevalo, España	5,50	30,00
GRÜNER VELTLINER LÖSS 2016 - SchlossGobelsburg Langlois, Österreich	7,50	40,00
CHABLIS 2016 - Domaine Hamelin, Bourgogne, France	8,50	49,00
PICPOUL DE PINET 2016 - Domaine Muret Coteaux de Languedoc, France		35,00
CHENIN BLANC TOUCH OF OAK 2015 - Rijks Coastel region, Tulbagh, Suid-Afrika		40,00
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, Catalunya - 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
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
SPÄTBURGUNDER MARKGRÄFLERLAND 2015 - Baden, Deutschland		45,00
RIOJA RESERVA, TEMPRANILLO 2012 - Bodegas Vallobera, España		47,50

DESSERT



MUSCAT CHÂTEAU BELLEVUE, MONBAZILLAC 2014 - Lajonie, Bergerac Sud-Ouest, France	7,75	40,00
BANYULS 5 ANS D'AGE Dom. De Baillaury, France	9,10	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](https://twitter.com/BistroBerlage)



NETWORK:
PASSWORD:

BistroBerlage

Beursplein