

BORREL	TAART
Broodbol met olijfolie, zeezout en aioli - 8	Lemon cheesecake - 5
Oesters op klassieke wijze met rode wijnazijn, sjalot en citroen (6 stuks) - 24	Appeltaart met of zonder slagroom - 5 (supplement slagroom + 0,5)
Bitterballen met mosterd (8 stuks) - 8,5	Café Berlage; koffie of thee naar keuze met een mini crème brûlée, blondie en een chocolate bar – 11
Vegan kimchi bitterballen met sriracha mayonaise (8 stuks) – 9	
Garnalen in knoflookolie met rode peper en peterselie (10 stuks) - 13,5	
Frietjes met truffelmayo en parmezaan - 7,5	
Frietjes met rendang - 11,5	
Vegan loaded fries; zoete aardappelfriet met tomaat, komkommer, guacamole, bosui en sriracha mayonaise - 9,5	
Borrelplank ‘Berlage’; charcuterie, olijven, noten, oude kaas en bitterballen (4 stuks) - 17,5	
	BERLAGE
	Gastrobar op iconische Locatie
	Bij Gastrobar Berlage stap je binnen in een architecturaal meesterwerk van H.P. Berlage. Hij beschouwde dit Art deco gebouw zelf als een van zijn beste creaties. Ondanks dat het ontwerp in 1927 werd bekritiseerd als ‘ongewenste frivoliteit’, werd het in 1935 voltooid. Deze Gastrobar, nu een rijksmonument, ligt genesteld tussen het Kunstmuseum en andere culturele hoogtepunten. Berlage is niet zo maar een locatie om te eten; het is een inspirerende omgeving waar gastvrijheid en culinair vakmanschap samenkomen.

GASTROBAR

MENU

LUNCH	VOOR	HOOFD	NA
Tot 3 uur			
Gegrilde brioche met smashed avocado, gerookte zalm, gepocheerd ei en Hollandaise - 16,5	Carpaccio van licht gebrande coquille met truffeldressing, parmezaankrullen en baconkruim - 21,5	Zwarte heilbotfilet in clam chowder met zomerse groenten - 28,5	Haags Affogato; huisgedraaid vanille-ijs met espresso en een likeur van Haags hopje - 11
Zuurdesembrood met gegrilde steak, geroosterde sjalot, provolone, rucola en chimichurri - 15	Huisgerookte zalm met groene gazpacho, écrevissestaartjes en furikake - 19	Kabeljauw rugfilet op brandade van makreel en postelein met kappertjes en een beurre blanc - 28,5	Crème brûlée van steranijs en vanille, met vanille-ijs en salted karamel - 11
Mediterrane focaccia met Spaanse ham, geitenkaas in pistachekruim, gemarineerde tomaat en gerookte olijfolie - 13,5	Vitello tonato; tartaar van kalfsbeef met panipuri van tonijn - 19	Zeebaarsfilet op pappardelle met boquerones en antiboise - 27,5	Cava merengue met gemarineerd rood fruit en limoensorbet - 12,5
Flatbread quesadillas met pulled chicken, paddenstoel, oude kaas en spicy tomatensalade - 14,5	Beef tataki op zoetzure groenten, enoki en ponzu dressing - 17,5	Burger 'Berlage'; briochebroodje met een Angus-burger, tomaat, Reypenaer, little gem, uien-compote en truffelmayo, geserveerd met verse friet en koolsalade (ook vegetarisch) - 19,5	Café Berlage; koffie of thee naar keuze met een mini crème brûlée, blondie en een chocolate bar – 11
Twee kroketten van rund met landbrood, mosterd en peterselie - 13,5	Spitskool met vadouvan op tartaar van rode biet en appel met hangop (vegetarisch) – 16	Diamanthaas met aardappelpoffertje, groene asperges, truffeljus en ham krokant - 29,5	Crottin de Chavignol met kletzenbrood, vijgencompote en truffelhoning - 14,5
Twee vegan kroketten van bospaddenstoel met landbrood, mosterd en peterselie - 14	Zeeuwse oesters op klassieke wijze met rode wijnazijn, sjalot en citroen (6 stuks) - 24	Lamshaas met Irish stew en lamsballetje op doperwttenmousseline met zomerse groenten - 31,5	
Berlage 12-uurtje; soepje van zoete aardappel en truffel, mini uitsmijter oude kaas en een broodje rundvleeskroket - 18,5	Zeeuwse oesters uit de oven met een oosterse dressing - 24,5	Vegan proeverij van 5 gerechtjes; gyoza, tom ka kai, roti met rendang, oosterse salade, krokante oesterzwam met chili dip - 26,5	
Poké bowl zalm met sushirijst, edamame, wortel, venkel, radijs, rettich, wakame, avocado en mango - 18,5	Kreeftensoep met krab, garnalen, lente-ui en cognacroom - 15		
Poké bowl sticky tempeh met sushirijst, edamame, wortel, venkel, radijs, rettich, wakame, avocado en mango (vegan) – 18	Soep van zoete aardappel met scampi's en paksoi (ook vegetarisch) - 11		
Landbrood met gegrilde tempeh, geroosterde groenten, tomaat, avocado, little gem en smokey saus (vegan) – 13,5			
Salade van beef tataki met gemarineerde oosterse groenten, sesam, cashewnoot en gebakken scampi - 21			
Salade gado gado; boontjes, ei, aardappel, tomaat, taugé, cashewnoot, little gem, limoen en pinda dressing (vegetarisch) – 16,5			



Heb je allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten