

---

## BORREL

---

Broodbol met olijfolie, zeezout en aioli - 8

Bitterballen met mosterd (8 stuks) - 8

Vegan kimchi bitterballen met mosterd (8 stuks) - 8

Garnalen in tempura met chili mayo (8 stuks) - 12

Vegan mini kroketjes van bospaddenstoel  
(6 stuks) - 8

Frietjes met truffelmayo en parmezaan - 6

Vegan loaded fries; zoete aardappelfriet met tomaat,  
komkommer, guacamole, bosui en sriracha  
mayonaise - 9,5

Oesters op klassieke wijze met rode wijnazijn, sjalot  
en citroen (6 stuks) - 24

Borrelplank 'Berlage'; charcuterie, olijven, noten,  
oude kaas en bitterballen (4 stuks) - 17,5

---

## 'TAART'

---

Lemon cheesecake - 5

Appeltaart met of zonder slagroom - 5

Vegan chocolate bar - 5

Haagse rakkuh - 5

Café Berlage; koffie of thee met een mini crème  
brûlée, blondie en een notenrots - 10

---

## 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 zomaar een locatie om te eten; het is een inspirerende omgeving waar gastvrijheid en culinair vakmanschap samenkomen.

GASTROBAR  
MENU

---

## LUNCH

---

Tot 3 uur

Gegrilde brioche met smashed avocado, gerookte zalm, gepocheerd ei en Hollandaise - 15,5

Gegrilde steak met gemarineerde tomaat, chimichurri, rucola, provolone en zuurdesembrood - 14,5

Schiacciata Romana met parmaham, mozzarella, tomaat, salie en gerookte olijfolie - 13

Purple bagel met geitenkaascrème, zoetzure wortel, walnoot, biet en appel - 12

Twee kroketten van rund met landbrood, mosterd en peterselie - 12

Vegan kroketten van bospaddenstoel (2 stuks) met landbrood, mosterd en peterselie - 13,5

Berlage 12-uurtje; vissoepje met écrevisestaartjes, landbrood met gerookte zalm, roomkaas en een mini-broodje garnalenkroket - 16,5

Poké bowl zalm met sushirijst, edamame, wortel, venkel, radijs, rettich, wakame, avocado en mango - 18,5

Poké bowl sticky tempeh met sushirijst, edamame, wortel, venkel, radijs, rettich, wakame, avocado en mango - 18

Brochette met gemarineerde kippendij, flatbread, koolsalade en een yoghurt-mint dip - 16,5

Caesarsalade met truffeldressing, ei, komkommer, tomaat, croutons en pecorino - 15  
Supplement kip + 4 / Supplement garnaal + 5

Salade Niçoise met boontjes, eieren, olijven en vers gegrilde tonijn - 21

---

## VOOR

---

Sashimi van hamachi met venkelsorbet en schuim van komkommer en gember - 18,5

Crispy rijst met garnaal, zoetzure groenten, ponzu en yuzu - 18

Oosters buikspek met een loempiaatje van rode ui, chutney van mango en hoisinsaus - 18

In dashi-bouillon geserveerde dorade met octopus, bacon en salty fingers - 19

Vegan ceviche met mango, meloen, avocado, gember, chili en passievrucht - 16

Klassieke steak tartare met kappertjes, ui, cornichon en dressing, geserveerd met crostini - 19,5

Petit bouillabaisse; rijk gevulde vissoep met croutons en rouille - 13,5

Vegetarische harira-soep met flatbread en een yoghurt-dip - 9

Vegetarische soep van knolselderij, bundelzwammetjes, oude kaas en truffel - 9,5

---

## HOOFD

---

Black cod met mosselen, paprika-mousseline en saffraanschuim - 28

Zalmfilet met soft shell krab, parelgort en een saus van miso - 28

Bouillabaisse; rijk gevulde maaltijdsoep met vis, schaaldieren, croutons en rouille - 27

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

Diamanthaas met zoete aardappelrösti, gegrilde prei, paddenstoel en truffeljus - 28,5

Steak 'Berlage' met geroosterde groenten, chimichurri en friet - 27,5

Vegan proeverij van 6 gerechtjes; oosterse bouillon met dumpling en ponzu, pompoencurry, Thaise salade, gebakken sushi van avocado, empanada, mini bara met sticky tempeh - 25

---

## NA

---

Tarte tatin van stoofpeer met kardemom-roomijs - 10

Haags Affogato; huisgedraaid vanille-ijs met espresso en een likeur van Haags hopje - 10

Crème brûlée van mokka en kaneel met vanille-ijs en salted karamel - 10

Geweekte ananas, crème van ananas en kokos-sorbetijs - 11

Witte chocolade espresso Martini mousse - 11

Café Berlage; koffie of thee met een mini crème brûlée, blondie en een notenrots - 10



Heb je allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten