

NAGERECHTEN **DESSERTS**

Cheesecake	5
<i>Witte chocolade, Bastogne, rode vruchten</i> <i>White chocolate, Bastogne, red fruit</i>	
IJscoupe	7.5
<i>IJs van Natuurboeren, crumble, ongezoete slagroom</i> <i>Farmers ice cream, crumble, unsweetened whipped cream</i>	
Bread and Butter	8
<i>Boerenjongens, vanilleroom, Potverdorie gelei</i> <i>Rum raisins, vanilla cream, Potverdorie jelly</i>	
Appel VEGAN	9.5
<i>Gepofte appel, sponge cake, kaneel-appelsorbet</i> <i>Puffed apple, sponge cake, cinnamon-apple sorbet</i>	
Kaasplank	12
<i>4 Nederlandse kazen, focaccia, Potverdorie gelei</i> <i>4 Dutch cheeses, focaccia, Potverdorie jelly</i>	



DINER

Noem het een bar. Noem het een bistro.
Noem het je werkplek. Of je woonkamer.
Het is de plek waar de gerechten van
onze chef voor zichzelf spreken en waar
je eet aan tafel en drinkt aan de bar. Of
andersom, als dat is waar je zin in hebt.

Bar Bistro Bureau

Johan Huizingalaan 763a
1066 VH Amsterdam

www.barbistrobureau.nl

+31 (0)20 723 84 92

info@barbistrobureau.nl

If you have any allergies or dietary requirements,
please notify our team.

VOORGERECHTEN

Tom Kha Kai	11
Kippendij, oesterzwam, koriander <i>Chicken thigh, oyster mushroom, coriander</i>	
Bisque	13
Hollandse garnalen, bosui, lavas olie <i>Dutch shrimps, spring onion, lovage oil</i>	
Gepofte aardpeer VEGAN	9
Aardpeer crème, rode kool, zoetzuur <i>Jerusalem artichoke cream, red cabbage, sweet and sour</i>	
Makreel ceviche	9.5
Cranberrysap, gepofte gele biet, bietenschuim <i>Mackerel ceviche, cranberry juice, roasted yellow beet, beet foam</i>	
Carpaccio	14
Knoflookdressing, Goudse oplegkaas, zoetzure rode ui <i>Garlic dressing, Dutch old cheese, sweet and sour red onion</i>	

HOOFDGERECHTEN

Geroosterde knolselderij VEGAN	18
Pompoencrème, groene curry bouillon, tempeh <i>Roasted celeriac, pumpkin crème, green curry stock, tempeh</i>	
Kalfssukade	23
Cassoulet, jus van Instock bier, oesterzwammen <i>Slow cooked veal, gravy from Instock beer, oyster mushrooms</i>	
Scholfilet	23
Wilde rijst risotto, wortel reductie, prei <i>Plaice fillet, wild rice risotto, carrot reduction, leek</i>	
Dubbeldoel ribeye	28.5
200 gram, bearnaisesaus, rode wijn jus, dry-aged <i>200 gram, bearnaise sauce, red wine jus, dry-aged</i>	
Meat special 2 PERSONEN	69
Salade, friet, bearnaisesaus, rode wijn jus <i>Salad, fries, bearnaise sauce, red wine jus</i>	

If you have any allergies or dietary requirements, please notify our team.

PLATES

B.Burger	14
150 gram rundvlees burger, uiencompote van Potverdorie, oude kaas, huisgerookte bacon <i>150 gram beef burger, Potverdorie's onion compote, matured cheese, homesmoked bacon</i>	
Friet	+5
GRO oesterzwamburger VEGAN	15
Gestoofde rode ui, pompoenmayonaise, glace van gember en ahorn <i>GRO oyster mushroom burger, stewed red onion, pumpkin mayonnaise, ginger and maple glaze</i>	
Friet	+5
Kip van 't spit HALVE OF HELE	18 34
Maiskip <i>Corn rotisserie chicken</i>	
Kalfsschnitzel	19.5
Citroen, peterselie <i>Veal schnitzel, lemon, parsley</i>	

SIDES

Friethoes friet	5
Peterselie, selderijzout <i>Fries, celery salt, parsley</i>	
Geroosterde groenten	5
Pompoenpitten, pickles <i>Roasted vegetables, pumpkin seeds, pickles</i>	
Gebakken krieltjes	5
Bruine boter, peterselie <i>Young potatoes, brown butter, parsley</i>	
Salade	5
Dressing, croutons <i>Salad, dressing, croutons</i>	

B.MENU

3 gangen	39.95
Vegetarisch voorgerecht, hoofdgerecht (vlees, vis of vegetarisch), nagerecht van de dag <i>3 courses, vegetarian starter, main course (meat, fish or vegetarian), dessert of the day</i>	
Kaasplank i.p.v. dessert van de dag	+4