

## NAGERECHTEN DESSERTS

<b>Bread and Butter</b>	9
Stoofpeer, Potverdorie compote <i>Stewed pear, Potverdorie compote</i>	
<b>Lava cake</b>	9
Vanille ijs, Potverdorie compote <i>Vanilla ice cream, Potverdorie compote</i>	
<b>Kaasplank</b>	13.5
Drie Nederlandse kazen, brood, pickles <i>Three Dutch cheeses, bread, pickles</i>	



## COFFEE SPECIALS

<b>Esma</b> Espresso Martini	12
<b>Italian</b> Amaretto, coffee, cream	8
<b>French</b> Grand Marnier, coffee, cream	8
<b>Spanish</b> Licor 43, coffee, cream	8
<b>Irish</b> Jameson, coffee, cream	8

## 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](http://www.barbistrobureau.nl)  
+31 (0)20 723 84 92  
[info@barbistrobureau.nl](mailto:info@barbistrobureau.nl)

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

## VOORGERECHTEN STARTERS

**Instock soep** VEGAN 8.5

Geredde groenten, croutons, bosui  
*Vegetable soup, croutons, spring onion*

**Tom Kha Kai** KLEIN OF GROOT 9 | 12

Oesterzwam, koriander, bosui  
*Oyster mushroom, coriander, spring onion*

Kippendij, chicken thigh +4.5

**Ceasar** 10

Gepocheerd ei, ansjovis, croutons  
*Poached egg, anchovies, croutons*

Kippendij, chicken thigh +4.5

**Gepofte biet** 11

Feta, hazelnoot, zoetzure rode ui  
*Roasted beetroot, feta, hazelnut, sweet and sour red onion*

**Gerookte zalms** 13

Kruidenkward, mierikswortel, broodkruim  
*Smoked salmon, herbs quark, horseradish, bread crumbs*

**Carpaccio** 15

Kimchi mayonaise, zoetzure komkommer, rettich  
*Kimchi-mayonnaise, pickled cucumber, radish*

## HOOFDGERECHTEN

**Gebraden knolselderij** VEGAN 19

Zuurkool, Madeira uitjes, koffie  
*Roasted celeriac, sauerkraut, Madeira onions, coffee*

**Kalfswang** 26.5

Risotto, aardpeer, gepocheerd ei, paddenstoelen  
*Veal cheek, risotto, Jerusalem artichoke, poached egg, wild mushrooms*

**Brandade** 24.5

Aardappelpurree, witvis, beurre blanc, palmkool  
*Mashed potatoes, whitefish, beurre blanc, Tuscan kale*

**Rib-eye (180 gram)** 34

Kalfsjus, Bearnaise, gerookte zout flakes  
*Veal gravy, Bearnaise, smoked salt flakes*

Friet, fries

+5.5

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

## PLATES

**B.Burger** 17.75

150 gram runderburger, uiencompote van Potverdorie!, oude kaas, bacon  
*150 gram beef burger, Potverdorie! onion compote, matured cheese, bacon*

Pulled pork +4.5

Verdubbel je burger, double your burger +6

Friet, fries +5.5

**Vegan burger** VEGAN 15.75

Chipotle mayonaise, oesterzwammen, vegan cheddar  
*Chipotle-mayonnaise, oystermushrooms, vegan cheddar*

Friet, fries +5

**Halve kip** 20

Halve kip, kippenjus, kruiden mayonaise  
*Half a chicken, chicken gravy, herbs-mayonnaise*

Friet, fries +5.5

## SIDES

**Friet** VEGAN OPTIONEEL 5.5

Mayonaise, peterselie, selderijzout  
*Fries, mayonnaise, parsley, cellery salt*

**Geroosterde groenten** VEGAN 5.5

Zonnebloempitten, pickles  
*Roasted vegetables, sunflowerseeds, pickles*

**Salade** VEGAN 5.5

Zoetzure rode ui, mosterd dressing  
*Salad, sweet and sour red onion, mustard dressing*