

BISTROBAR BERLIN MENU

ALLE DESSERTS EN KAAS 8,50 ALL DESSERTS & CHEESE 8,50

HAZELNOT, KARMEL EN DUINDOORNES

Hazelnut, caramel and sea buckthorn

DRIE KEER CHOCOLADE, YUZU EN DRAGON

Triple chocolate, yuzu and tarragon

PLATEAU MET 3 KAZEN

Cheese-platter 3 different kinds of cheese

CHOCOLADE MET BLAUWE KAAS

Chocolate with blue cheese

IJSTAART MET PEER EN CALVADOS TO SHARE 14,00

Ice cream cake with pear and calvados

PLATEAU MET 5 KAZEN 13,00

Cheese-platter 5 different kinds of cheese

ALLERGENEN: VOEDSELALLERGIE? GEEF HET DAN TIJDIG DOOR AAN DE BEDIENING

COMING SOON

FRIDAYS ON VINYL

RELEASE YOUR WEEKEND

Vrijdag is voor fijnproeven, verbinding en...feestbeesten! 27 september start Berlin met Fridays on Vinyl. Kickstart jouw weekend bij Berlin en geniet van een avond vol food, fun en...lekkere platen op vinyl! Meemaken? Reserveer op tijd. Meer weten? We keep you posted!

"WAAR GEHAKT WORDT VALLEN SPAANDERS"

Aldus huisadviseur Ron, en daar zijn wij het helemaal mee eens! Dus was er iets niet in orde? Hebben we fouten gemaakt die schreeuwen om verbetering? Heb je een gouden tip? Doen! Samen maken we mooie dingen. Een mailtje naar info@bistrobarberlin.nl volstaat, we reageren altijd.

Thijs van Gastel en Frank Goossens



CHRISTMAS ALWAYS COMES EARLY...

Niet schrikken; ook bij Berlin hangen we de ballen pas in de boom als de Sint het pand verlaat. Maar wil je zeker zijn van een plekje onder de boom, met vrienden, familie of een grote tafel als decor voor een geslaagd eindejaarsuitje met collega's? Reserveer dan op tijd. De laatste maanden van het jaar vliegen voorbij. Are you in for a Berlin final of the year?

RESERVEER OP TIJD!

DRESSED TO DREAM OF...

Berlijn heeft het. Bistrobar Berlin heeft het: een eigenwijze, modebewuste brigade. Open minded en met durf gedragen. Smaakvol? Check it yourself!

DE MANNEN

COEF CONCEPTSTORE Van Wolderenstraat 76-80
COEF LIFESTYLE FOR MEN Ziekerstraat 185-187



DE VROUWEN

KAMELEON Ziekerstraat 132

KAMELEON



HALLO. WIJ ZIJN BERLIN.

WANDERLUST



Diep van binnen zijn we allemaal reizigers. Op zoek naar nieuws, tofs, groots of spannends. Een kick van het onbekende, de adrenalinescheut na een kersverse vondst. We bereizen de globe, maar wie goed kijkt hoeft niet ver van huis. Dichtbij vond team Berlin lokale smaakmakers die we verwerkten in onze nieuwe kaart.

Wagyu beef van Hollandse velden, duindoornbessen die groeien langs de paden van onze westkust en schapenzuring van de Stadsjochies uit Utrecht geven smaak aan die nieuwe ontdekkingen. Ontdekkingen als startpunt voor nieuwe herinneringen.

Blijf kijken, blijf reizen, blijf genieten!

Frank Goossens en Thijs van Gastel

FROM BERLIN'S COCKTAIL BASE...

Wijn en spijs zijn hot, bier en spijs zijn heter. Maar cocktails en spijs, dat is helemaal de bom! Speciaal voor deze kaart mixte Tom, onze cocktail-hotshot, drie topcombinaties in elkaar ter begeleiding van onze 'evergreens'; de pita tonijn, de spareribs en onze BBQ spitskool. Durf jij het aan?!

BBQ-SPITSKOOL_ BEURREBON BOUQUET

De boterzachte tong van Makers Mark Bourbon en botersiroop geven de anchoïade op de spitskool een met citroen verfriste tik. 100% Berlin style!

7,00

SPARERIBS_ STARSTRUCK

Reset your brain! En je tong, want deze gekruide cocktail op basis van Dark Matter spiced rum en Cointreau temt de sambal en daagt je uit voor een volgende spicy bite...

8,00

PITA TONIYN _ FLOWER BOY

Slice that chunky pita met een bloemige mix van Corralejo Tequila, St.Germain, peper, limoen en rozenwater.

8,00



19.4.6

THE SOCIAL NETWORK

Delen is verbinden, en verbinden is Berlin. Deel jouw Berlin moment eens met je vrienden, tag ze in je post en vergeet ons zeker niet! #bistrobarberlin

wifi netwerk_
#BISTROBAR BERLIN
wachtwoord_
VERBINDING

instagram_
#BISTROBARBERLIN

facebook_
WWW.FACEBOOK.COM/BISTROBARBERLIN

website_
WWW.BISTROBARBERLIN.NL

adres_
DAALSEWEG 15-17
6521 GE NIJMEGEN_THE NETHERLANDS

telefoon_ 024 360 3303
INFO@BISTROBARBERLIN.NL

COCKTAILS

VAN ONZE HUISADVISEUR

"Niet iedereen die rondwaalt, is de weg kwijt. Dichtbij huis is nog zo veel moois te zien én te ontdekken. De jongens deden weer mooie vondsten, eet smakelijk!"

RON BLAAUW

GIFT CERTIFICATE

Ken jij een Berliner? Iemand die zich zonder angst onderdompelt in creatieve creaties, grenzen graag vervaagt en de randjes durft te zoeken? Geef een GIFT CERTIFICATE, ook geven is verbinden!

Info@bistrobarberlin.nl of check het bij ons personeel.

BISTROBAR BERLIN MENU

TIP!
CHAMPAGNE
BY THE GLASS
11,00

STARTERS

OESTERS, SJALOTTEN EN AZIJN

P.ST. 3,00 / 6 ST. 16,00
Oysters, shallots and
vinegar

CECINA DE LEÓN MET COPPA VAN IBÉRICOHAM EN GEDROOGDE TOMAATJES 14,00

Cecina de León with Coppa Ibérico and
dried tomatoes

GEMARINEERDE OLIJVEN EN MANCHEGO 5,00

Marinated olives and manchego cheese

MACARONS VAN WALNOOT MET EENDENLEVER EN RODE KOOL 3ST. 11,50 / 4ST. 14,50 / VEGA 1ST. 3,00

Macarons of walnut with duck liver and
red cabbage

KREUZBERG DUMPLINGS 7,50

The winning Expedition Kreuzberg dish
which makes old and new Berlin come
together

ALLE GERECHTEN 11,00 ALL DISHES 11,00

Klaar om écht kennis te maken met de term bistrobar? Chef-kok Fedor Kok stelde, in samenwerking met Ron Blaauw, deze kunstwerkjes samen. Niet alledaagse combinaties met durf gepresenteerd. Even een snelle hap, of blijven prikken tot de keuken sluit? Je kunt jouw diner naar eigen smaak en aantal gangen invullen.

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD IN HET FORMAAT VAN EEN TUSSENGERECHT

PIZZA' POMPOEN MET DUDE RAVENSWAARD, SAVORA EN VELDSLÄ

Crispy pizza with pumpkin and
Ravenswaard, savora and
dandelion salad

ROMIGE MESSEKLEVER MET KNOLSELDERIJ EN KROKANT GEROOKTE APPELSTROOP

Typical Dutch cheese with celeriac
and crispy smoked apple syrup

GEBAKKEN KOOLRABI MET SCHAPENKAAS EN HAZELNOTEN CRÈME FRAÎCHE

Baked kohlrabi with sheep milk cheese
and hazelnut creme fraiche

STEAK TARTAAR MET AMSTER- DAMSE UITJES EN KROPSLA

Steak tartare with pickled onions and
cabbage lettuce

BBQ SPITSKOOL MET ANCHOÏADE EN KNOFLOOK

BBQ oxheart cabbage with
anchoïade and garlic

BUIKSPEK MET ZILTE GROENTJES EN OESTERCRÈME

Pork belly with salty vegetables and
oyster cream

HOLLANDSE WAGYU CARPACCIO MET LAVAS EN MAGGI

Dutch wagyu carpaccio with lovage
and maggi

NOORDZEEKRAB MET WORTEL, SPELT EN SCHAALDIERENJUS

Crab fish with carrot, spelt and
shellfish gravy

BBQ BAVETTE MET TOMAAT EN LANGOUSTINECRUMBLE

BBQ bavette with tomato and
langoustine crumble

PITABROODJE MET TONIJN, SPITSKOOL EN CURRYMAYONNAISE

Pitabread with tuna, oxheart cabbage
and curry mayonnaise

ZEEUWSE MOSSELEN MET JUS VAN GEROOKTE SPROT EN GIN

Dutch mussels with á gravy of
smoked sprat and gin

SPARE RIBS MET HUISGEMAAKTE SAMBAL

Spare ribs with homemade sambal

ZALM MET DASLOOK EN GROENE KRUIDEN

Salmon with ramsons and green herbs

GEBAKKEN PIETERMAN MET COURGETTE EN SALIE

Fried weever with zucchini and sage

WITLOF IN SAMBALKARAMEL MET GEKONFIJTE EN GEBAKKEN POLDERGANS

Chicory in sambalcaramel with
candied and fried goose

DUTCH YELLOWTAIL TONIJN MET BLEEKSELDERIJ EN GARAM MASALA

Dutch yellowtail with celery and
garam masala

AVOCADO MET GROENE OLIJVEN EN ZOMERPOSTELEIN

Avocado with green olives and summer
purslane

FRIETEN VAN VUURENS MET KRUIDENMAYO EN RAVENSWAARD KAAS 4,25

Locally famous fries, made by
Vuurens with herb mayonnaise and
Ravenswaard cheese

FISHTALES

BERLIN'S KABELJAUWKOP

Gezien in Reykjavik, ontwikkeld in Nijmegen en voorzien van een Berliner bite! Fedor bracht dé special voor echte Berliner durfals naar onze kaart en oogstte lof in de nationale pers. Lekker brutaal, zijdezacht en no waste!

Dagprijs

Berlin's cod's head A special for true Berliner daredevils.
Very cheeky, silky and no waste.

Daily price

DAGVANGST

Vraag naar wat Fedor, onze chef-kok, vandaag heeft weten te bemachtigen. Altijd vers en in het seizoen.

Dagprijs

Catch of the day. Ask what our chef managed to buy for you at the market today. Always fresh and in season.

Daily price



SPECIALS: MEAT LOVING GOOD

Slijp de messen en stroop je mouwen op. Berlins huisslager Barry, ook die van Ron dus, heeft drie ontzettend fijne stukken vlees op de kaart gezet. Durf jij te delen? Lekker met zijn tweeën, drieën of met zijn vieren...

HEREFORD STAARTSTUK ZUID-AMERIKA, +/- 450 GRAM, BEARNAISE, FRIETEN 45,00

Mooi stuk van het rund met randje vet, super bite, volle vleessmaak
Hereford rump roast South America, +/- 450 gram, bearnaise and fries.
Beautiful piece of beef with some lard, super bite, strong meaty taste

AUSTRALISCHE ANGUS TOMAHAWK, +/- 650 GRAM, BEARNAISE, FRIETEN 70,00

Ribstuk met bot, graan gevoerd en dat proef je. Voor de echte liefhebber
Australian Angus Tomahawk, +/- 650 gram, bearnaise and fries.
Cutlet with bone, grain fed and you will taste that. For real meatlovers

DUBBELDOEL CÔTE DE BOEUF, +/- 700 GRAM, BEARNAISE, FRIETEN 85,00

Als je dan uitpakt...doe het dan bewust!
Dutch Côte de boeuf, +/- 700 gram, bearnaise and fries



ALLERGENEN: VOEDSELALLERGIE? GEEF HET DAN TIJDIG DOOR AAN DE BEDIENING