



Met het goede
been uit bed

GUTENMORGEN SONNENSCHIN

Ontbijten buiten de deur zit er voorlopig nog niet in. Maar daar om treuren is eigenlijk zonde van je tijd. Bij Berlin denken we niet in problemen, maar in oplossingen. En dus bezorgen wij het fameuze Berliner Frühstück elke zaterdag en zondag tot aan jouw voordeur, zodat jij thuis kunt genieten van versgebakken (koffie)broodjes, lokale producten en de nodige vitamines binnenkrijgt op de vroege morgen.

Ga jij voor classic of toch voor deluxe?

IK GA OP REIS EN IK NEEM MEE...

Genoeg geproefd van Berlin, maar nog niet klaar met ontdekken? Bekijk het menu van Bistrobar Bankoh eens en ga op ontdekkings-tocht door Azië.



"WAAR GEHAKT WORDT VALLLEN SPAANDERS"

Aldus huisadviseur Ron, en daar zijn wij het helemaal mee eens! Dus was er iets níet 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

BIO DISPOSABLES

No more guilty feelings. Bijna alle verpakkingen die we gebruiken zijn 100% composteerbaar en kunnen dus gewoon in de groenbak. Wel zo milieuvriendelijk en gemakkelijk.



Building a new future!
2021 -- *this will be our year!* We staan met *en* allen aan de vooravond van een nieuw begin. Een tijd die vraagt om te denken, mogelijkheden te verkennen en de kansen die ontstaan te zien. Het bruiset. Wij zitten vol nieuwe ideeën en plannen. Samen met een magistraal team bouwen, vernieuwen en creëren we de toekomst. En we zijn enorm trots op de Bistrobar family. Goud! Een echt feest om iedere dag weer mee samen te mogen werken. En ook in deze tijden liggen er mooie en spannende dingen in het verschiet
Thijs & Frank



HALLO. WIJ ZIJN BERLIN.

HANG IN THERE

Geduld hebben én je geduld bewaren, dat is niet altijd een schone zaak. Toch moeten we nog even vol blijven houden. En hoe groot de afstand nu ook is, we zijn meer verbonden dan ooit. Jij mag ons dan wel niet bezoeken, maar andersom geldt dat natuurlijk niet. En dus komt Bistrobar Berlin naar jou. Met dezelfde smaken, meer durf en met bijzondere gerechten waar je nog lange tijd aan terug zal denken. Juist nu moet je genieten. En hoewel dat voor de een nu misschien wat moeilijker is dan voor de ander, helpen wij je alvast een heel eind op weg. Proef, beleef en ontdek. Samen met Berlin.

Wil jij je écht even in Berlin wanen? Start de Berliner Spotify playlist en geniet.

BERLINER SPOTIFY



SHARE YOUR BERLINER EXPERIENCE



Delen is verbinden. Genoten van Berlin @home? Deel jouw Berliner experience op Instagram of Facebook met de hashtag #BISTROBARBERLIN of tag ons in jouw bericht.

DID YOU KNOW...



Sinds kort kun je ook cocktailpakketjes bestellen. Zo shake jij in nog geen 5 minuten vanuit huis een hemelse espresso Martini. Geen fan van koffie? In samenwerking met Bierbrouwerij Oersoep ontwikkelden we Hibiskus, een heuse biercocktail.

So let's SHAKE IT baby!

VAN ONZE HUISADVISEUR

"STAY FUCKING POSITIVE, mijn credo in deze bizarre tijden. En zo te zien niet alleen van mij. Want daar in de oudste stad van Nederland staat de Berliner ROCK 'N ROLL nog steeds garant voor creativiteit en positivisme. Altijd op zoek naar nieuwe kansen. En daar ben ik enorm trots op."
RON BLAAUW



GIFT CERTIFICATE

Geef en verbind. Alleen voor de échte durfal. Voor degene die de randjes altijd op weet te zoeken. Degene waarbij je je soms afvraagt of hij nou nog niet klaar is met ontdekken. Maar natuurlijk ook gewoon voor alle Berlin lovers.

Bestel 'm via onze website of kom langs bij ons broetje Bistrobar Bankoh en haal er eentje op!

BISTROBAR BERLIN MENU

Jouw zelf samengestelde Berliner box is binnen. Tijd voor een feestje! Scan de QR-code om de Berlin Spotify lijst te starten en begin aan jouw Berliner diner @ home. Kan je wel een extra (virtueel) handje gebruiken? Scan de QR-code achter het gerecht en onze chef laat je stap voor stap zien hoe jij een restaurantwaardig gerecht op tafel tovert.

Verwarm de oven vast voor op 180 graden, want deze ga je zeker nodig hebben.



BEREIDINGEN

LICHT GEROOKTE ZALM MET GEDROOGDE MOSTERD EN GROENE KRUIDEN

1. Smeer de bieslookmayonaise en de citroen crème fraîche uit over het bord.
2. Leg vervolgens de zalm op hetzelfde bord en strooi de gedroogde mosterd over de zalm.
3. Leg de groene kruiden speels over de zalm en bestrooi tot slot met het algenpoeder.



PITABROODJE MET TONIYN, SPITSKOOI EN CURRYMAYONAISE

1. Leg het pitabroodje ongeveer 1 minuut in de voorverwarmde oven.
2. Haal je pitabroodje uit de oven en vul deze met de tonijn/kimchi salade.
3. Serveer het met de currymayonaise.



PITABROODJE MET TOFU, KIMCHI EN CURRYMAYONAISE [VEGA]

1. Leg het pitabroodje ongeveer 1 minuut in de voorverwarmde oven.
2. Haal je pitabroodje uit de oven en vul deze met de tofu/kimchi salade.
3. Serveer het met de currymayonaise.



'PIZZA' POMPOEN MET OUDE RAVENSWAARD EN SAVORA [VEGA]

1. Leg de pizzabodem op een bord.
2. Spuit de savora over de pizzabodem.
3. Verdeel vervolgens de pompoenschijfjes over de savora en pizzabodem.
4. Verdeel de dressing over de pompoen.
5. Strooi hier de Ravenswaard kaas overheen en tot slot de pompoenpitten.
6. Verwarm de oven alvast voor op 180 graden voor het volgende gerecht.



CARPACCIO MET KROKANTE AARDAPPEL EN BELPER KNOLLE KAAS

1. Leg de aardappelfrietjes op het bord.
2. Leg hier de carpaccio overheen.
3. Spuit de ponzu over de carpaccio.
4. Strooi vervolgens de bieslook en sjalot over de carpaccio.
5. Maak de carpaccio af met de Belper Knolle kaas.



BBQ SPITSKOOI MET ANCHOÏADE EN KNOFLOOK

1. Leg de spitskool op een ovenplaat en verwarm deze 10 minuten in de voorverwarmde oven.
2. Haal je spitskool na 10 minuten uit de oven en sprenkel wat grof zout over de spitskool.
3. Spuit de anchoïade in mooie banen over de spitskool.
4. Bedek de spitskool vervolgens nog met de verse kruiden.



BBQ SPITSKOOI MET MIERIKSWORTELCRÈME EN KNOFLOOK [VEGA]

1. Leg de spitskool op een ovenplaat en verwarm deze 10 minuten in de voorverwarmde oven.
2. Haal je spitskool na 10 minuten uit de oven en sprenkel wat grof zout over de spitskool.
3. Spuit de mierikswortelcrème in mooie banen over de spitskool.
4. Bedek de spitskool vervolgens nog met de verse kruiden.



IN BRUINE BOTER GEBAKKEN BLOEMKOOI MET BEURRE CAFÉ DE PARIS EN AMANDELEN [VEGA]

1. Verwarm de bloemkool voor 8 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
2. Verwarm de beurre café de Paris in een pannetje op laag vuur. Zorg ervoor dat de saus niet kookt.
3. Dresseer de beurre café de Paris in het midden van het bord. Leg hier de bloemkool bovenop en bestrooi deze vervolgens met de amandelen.



E E T

S M A K E L I J K

SPARERIBS MET HUISGEMAAKTE SAMBAL

1. Leg de spareribs op een ovenplaatje en verwarm deze 10 minuten in de voorverwarmde oven.
2. Haal de spareribs uit de oven.
3. Lak de spareribs en plaats ze op het bord.
4. Strooi de mosterdcrumble en bosui over de spare ribs.
5. Serveer de Berliner ribs met de sambal en mierikswortelcrème.



Eventueel extra: KAASPLATEAU, s kazen + huisgemaakte chutney en vijgenbrood

1. Haal de kazen uit de box, en leg ze op een bord.

Eventueel extra: BERLINER ROCHER

1. Voorzichtig want de bol is al gevuld!
2. Leg de bol met de open kant op het bord en voilà smullen maar!