

Café BARLOTTA

— Anne 1882 —

Eten

tot 16:00 uur

Croissant - €3,-

Croissant met jam - €4,50

Appeltaart - €5,75

Appeltaart met slagroom - €6,75

Tosti - Belegen kaas - €7,50

Tosti - Belegen kaas & ham - €9,50

Tosti - Belegen kaas & spicy salami - €9,50

Zuurdesembrood van Fyka

Bites

vanaf 12:00 uur

Brood - van bakkerij Fyka – boter - €7,50

Ossenworst - mosterd en zuur - €8,50

Charcuterie plateau - €22,50

Blokjes belegen kaas - mosterd, zuur - €7,50

Manchego - €14,50

Kaasplank van Fromagerie Kef - €18,50

Camenbert uit de oven - €18,50

Brioche sobrasada - honing - €5,75 p.s.

Brioche gerookte paling - €5,75 p.s.

Shii-take bitterballen - 6 st. - €9,50

Kalfsbitterballen - 6 st. - €9,50

Kabeljauwkroketjes - 3 st. - €10,50

Ossenstaartkroketjes - 3 st. - €10,50

Huisgemaakte Frites - Parmezaan - €8,50

Escargots - Parmezaanse kaas - €15,50

Gambas pil pil - €16,50

Mosselen - €16,50

Truffel ravioli - €15,50

Steak tartare - á la Barlotta - €19,-

*Lekker met onze huisgemaakte
frites*

📷 [instagram.com/cafe.barlotta.amsterdam](https://www.instagram.com/cafe.barlotta.amsterdam)

Café BARLOTTA

— Anne 1882 —

Bieren

Brand fluitje - €2,50

Brand vaasje - €3,50

Brand weizen fluitje - €3,50

Brand weizen vaasje - €5,-

La Chouffe Donker - €6,50

Zatte - €6,50

I.P.A. - €6,50

Gouden IJ - €6,50

Vrijwit - €6,50

Wijnen & Meer

Sauvignon Blanc - €5,- / €25,-

Verdejo - €7,50 / €37,50

Chardonnay - €9,- / €45,-

Rosé Gamay - €5,- / €25,-

Cava - €9,50 / €47,50

Yuzu Spritz - €12,50

Merlot - €5,- / €25,-

Pinot Noir (gekoeld) - €8,- / €40,-

Negroamaro - €8,50 / €42,50

G&T - Tanqueray - €11,50

G&T - Bobby's - €12,50

Aperol Spritz - €10,50

Jenevers & Likeuren

van Wynand Fockink

Jonge Jenever - €5,-

Oude Jenever - €5,-

Appeltaart likeur - €5,-

Stroopwafel likeur - €5,-

Bitterkoekjes likeur - €5,-

Boterbabbelaar likeur - €5,-

Hansje in de kelder likeur - €5,-

Drop likeur - €5,-

O.O

Cava O.O - 20 cl - €12,50

Aperol O.O - €10,50

Yuzu Spritz O.O - €10,50

Seedlip Gin Tonic O.O - €10,50

Café BARLOTTA

Since 1882

Food

until 16.00 pm

Croissant - €3,-

Croissant with jam - €4,50

Dutch Apple Pie - €5,75

Dutch Apple Pie - Whipped Cream - €6,75

Dutch 'Tosti' - cheese - €7.50

Dutch 'Tosti' - cheese & ham - €9,50

Dutch 'Tosti' - cheese & spicy salami - €9,50

Sourdough Bread from Fyka

Bites

from 12.00 pm

Bread from bakery Fyka – butter - €7,50

Dutch Ossenworst - mustard, pickles - €8,50

Charcuterie Platter - €22,50

Aged Dutch Cheese - mustard, pickles - €7,50

Manchego - €14,50

Cheeseplatter of Fromagerie Kef - €18,50

Baked Camembert - €18,50

Shiitake Bitterballen - 6 pcs - €9,50

Veal Bitterballen - 6 pcs - €9,50

Codfish croquettes - 3 pcs - €10,50

Oxtail croquettes - 3 pcs - €10,50

Homemade Frites - Parmesan cheese - €8,50

Escargots - Parmesan cheese - €15,50

Gambas pil pil - €16,50

Mussels - €16,50

Truffle ravioli - €15,50

Steak tartare - á la Barlotta - €19,-

*Delicious with our homemade
fries*

 [instagram.com/cafe.barlotta.amsterdam](https://www.instagram.com/cafe.barlotta.amsterdam)

Café BARLOTTA

Since 1882

Beers

Brand Lager (small) – €2.50

Brand Lager (regular) – €3.50

Brand Wheat Beer (small) – €3.50

Brand Wheat Beer (regular) – €5.00

La Chouffe Dark - €6,50

Zatte - €6,50

I.P.A. - €6,50

Gouden IJ - €6,50

Vrijwit - €6,50

Wines & More

Sauvignon Blanc - €5,- / €25,-

Verdejo - €7,50 / €37,50

Chardonnay - €9,- / €45,-

Rosé Gamay - €5,- / €25,-

Cava - €9,50 / €47,50

Yuzu Spritz - €12,50

Merlot - €5,- / €25,-

Pinot Noir (chilled) - €8,- / €40,-

Negroamaro - €8,50 / €42,50

G&T - Tanqueray - €11,50

G&T - Bobby's - €12,50

Aperol Spritz - €10,50

Dutch Genevers & Liqueurs of Wijnand Fockink

Young Genever - €5,-

Old Genever - €5,-

Apple Pie Liqueur - €5,-

Stroopwafel Liqueur - €5,-

Bitterkoekjes Liqueur - €5,-

Boterbabbelaar Liqueur - €5,-

'Hansje in de kelder' Liqueur - €5,-

Liquorice Liqueur - €5,-

O.O

Cava 0.0 - 20 cl - €12,50

Aperol 0.0 - €10,50

Yuzu Spritz 0.0 - €10,50

Seedlip Gin Tonic 0.0 - €10,50