

DAG



DAY



TOT 16:00 / UNTIL 4PM



Vogels

Marieke Heebink, Amber Docters van Leeuwen,
Nastaran Razawi Khorasani, Jesse Mensah,
Chris Nietvelt

Fabian Calis, Amsterdam 2023

ONTBIJT

Theaterontbijt <i>te bestellen tot 13:00 uur</i> — koffie of thee en melk of jus d'orange, brood, croissant, gekookt ei, boerenkaas, yoghurt & fruit, boter & bramen-laurierjam (v)	16,10
Granola met Griekse yoghurt, banaan & blauwe bessenscompote (v)	8,40
Croissant met kaas of bramen-laurierjam (v)	5,00
Avocado op desembrood met zongedroogde tomaatjes, tuinkers & chilipoeder (vg)	12,80
+ <i>gepocheerd ei</i>	+ 2,00
Warm gerookte zalm op desembrood met gepocheerd eitje, avocado & tuinkers	13,50

LUNCH

Reypenaarkaas op desembrood met crème fraîche, munt & komkommer (v)	9,50
Geitenkaas op desembrood met granaatappel, chili-jam & little gem (v)	11,70
Twee Holtkamp rundvleeskroketten op desembrood met mosterd, boter & tuinkers	10,60
ITA 12 uurtje – Linzensoep met Opperdoezer Ronde en boerenkoolpesto, geitenkaaskroketjes met zoetzuur mosterdzaad, Livar achterham, kleine waldorfsalade en desembrood met boter (<i>optie: v</i>)	16,70
Croque-monsieur van desembrood, Emmentaler, Livar ham, & een kleine salade (<i>optie: v</i>)	11,70
+ <i>gebakken ei</i>	+ 2,00
Klassieke kaastosti met Beemsterkaas (v)	7,80
Soep van Le Puy linzen met Opperdoezer Ronde & boerenkoolpesto (vg)	10,00
Salade met geroosterde flespompoe met straciatellakaas van Lindenhoff, balsamicoazijn, rucola & pompoenpitten (v)	15,60

Heeft u allergieën of dieetwensen? Onze Chef denkt graag met u mee! Vegetarische en vegan gerechten op onze kaart zijn aangegeven d.m.v. een (v) of (vg).

BREAKFAST

Theatre breakfast <i>order before 1 pm</i> — coffee or tea and milk or orange juice, bread, croissant, boiled egg, farmer's cheese, yoghurt & fruit, butter & blackberry spread (v)	16.10
Granola with Greek yoghurt, banana & blueberry compote (v)	8.40
Croissant with farmer's cheese or blackberry spread (v)	5.00
Avocado on sourdough toast with sundried tomato, cress & chili flakes (vg)	12.80
+ <i>a poached egg</i>	+ 2.00
Smoked salmon on sourdough toast with a poached egg, avocado & cress	13.50

LUNCH

Repeynaar cheese on sourdough bread served with crème fraîche, mint & cucumber (v)	9.50
Goat's cheese on sourdough bread with pomegranate, chili jam & little gem (v)	11.70
Two beef croquettes by Holtkamp on sourdough bread with mustard, butter & cress	10.60
ITA 12 uurtje – combined dish with Lentil soup with Opperdoezer potato and kale pesto, goat cheese croquettes with sweet and sour mustard seeds, Livar ham, small Waldorf salad & bread and butter (<i>option: v</i>)	16.70
Croque-monsieur made with sourdough bread, Emmentaler cheese, Livar ham & a side salad (<i>option: v</i>)	11.70
+ <i>fried egg</i>	+ 2.00
Classic grilled cheese with Beemster cheese (v)	7.80
Le Puy lentil soup with Opperdoezer Ronde potato & kale pesto (vg)	10.00
Butternut squash salad with stracciatella cheese by Lindenhoff, balsamic vinegar, rocket & pumpkin seeds (v)	15.60

Please inform us about your allergies and dietary requirements. Our chef is more than happy to accommodate your needs. Vegetarian and vegan dishes on our menu are marked by a (v) or (vg).



Age of Rage

Bai Li Wiegmans, Chris Nietvelt,
Emma Hanekroot, Flory Curescu,
Hélène Devos, Katharina Ludwig,
Maria Kraakman
Jan Versweyveld Amsterdam 2021

TAART & ZOET

Pistache financier voor bij de koffie met witte chocolade (v)	5,60
Huisgemaakte appeltaart (v)	7,30
+ een bolletje vanilleroomijs	+ 2,30
Holtkamp Citroen-meringuetartaart (v)	7,30
Holtkamp Champagne-frambozentaart (v)	7,30
Holtkamp Chocoladetaart (vg)	7,80
+ slagroom	+ 0,60

BORREL ————— VANAF 13:00

Nacho's uit de oven met salsa, avocado & cheddar (v)	11,70
Karaage kip , Japanse spitskoolsalade & shichimi togarashi	10,00
Rundvleesbitterballen van Holtkamp met mosterd	8,50
Bacalhaukroketjes met piment d'espellette mayonaise	8,50
Bloemkooltempura met kimchimayo (vg)	6,50
'Arancini' van pompoenrisotto met tallegio & salie (v)	8,00
Huisgemaakte friet met mayonaise (vg)	7,00
Portie boerenkaas van Lindenhoff (v)	7,30
Portie ossenworst van Slagerij de Wit, Amsterdams zuur en mosterd	8,40
Hollands bittergarnituur — bitterballen, kaastengels en vlammetjes	13,40
Gemengde noten van Gotjé (vg)	5,50
Gemarineerde olijven (vg)	5,50

Heeft u allergieën of dieetwensen? Onze Chef denkt graag met u mee!
Vegetarische en vegan gerechten op onze kaart zijn aangegeven d.m.v.
een (v) of (vg).

CAKE & SWEETS

Pistachio financier for coffee with white chocolate (v)	5.60
Homemade apple pie (v)	7.30
+ vanilla ice cream	+ 2.30
Holtkamp Lemon meringue pie (v)	7.30
Holtkamp Champagne-Raspberry pie (v)	7.30
Holtkamp Chocolate pie (vg)	7.80
+ serving of whipped cream	+ 0.60

SNACKS ————— FROM 1 PM

Nacho's from the oven with salsa, avocado & cheddar (v)	11.70
Karaage chicken with Japanese cole slaw & shichimi togarashi	10.00
Beef 'bitterballen' by Holtkamp served with mustard	8.50
Bacalhau croquettes with piment d'espellette mayonnaise	8.50
Cauliflower tempura with kimchi mayonnaise (vg)	8.00
'Arancini' of pumpkin risotto with tallegio and sage (v)	7.00
Homemade fries served with mayonnaise (vg)	7.30
Farmer's cheese by Lindenhoff (v)	8.40
Dutch raw beef sausage by Slagerij de Wit served with Amsterdam pickles and mustard	13.40
Hollands bittergarnituur — mixed fried Dutch snacks	
Mixed nuts by Gotjé (vg)	5.50
Marinated olives (vg)	5.50

Please inform us about your allergies and dietary requirements.
Our chef is more than happy to accommodate your needs. Vegetarian
and vegan dishes on our menu are marked by a (v) or (vg).

AVOND —————
EVENING —————

17:00 — 20:00 / 5PM — 8PM



Penthesilea
Felix Schellekens, Steven Van Watermeulen,
Daphne Agten, Ilke Paddenburg,
Eefje Paddenburg, Maarten Heijmans
Fabian Calis, Amsterdam 2023

VOORAF OF ALS KLEIN GERECHT

Makreel “ceviche” met duindoornbes, peterselie & zoete aardappel	14,50
Gebakken aardpeer met Witte van Köning kaas, matcha schuim & ingemaakte bundelzwammen (v)	13,40
Soep van Le Puy linzen met Opperdoezer Ronde & boerenkoolpesto (vg)	9,50
Salade met geroosterde flespompoen met straciatella-kaas van Lindenhoff, balsamicoazijn, rucola & pompoenpitten (v)	15,60

HOOFDGERECHT & ITA SPECIALS

Parelgortrisotto met eekhoortjesbrood , oude boerenkaas, pompoen & romige saus van truffel (v)	22,20
Steak van knolselderij met Italiaanse raapsteel, pommes boulangères & een saus van Roscoff ui (v)	25,60
Rib-eye met bearnaisesaus , kropsla met ei en haricots verts & huisgemaakte friet	26,70
Gebakken eendenborstfilet met zuurkool, rillette en croute & saus van eend	26,70
Pasteitje met ragout van Hollandse garnalen , Choronsaus, dragon, zongedroogde tomaat, zilte groenten & pommes mousseline	25,60
Stadsschouwburger – burger van Lindenhoff met Chipotle hamburgersaus, cheddar, tomaat, huisgemaakt zuur & verse friet	21,10
ITA vegan burger – zwartebonenburger met Chipotle hamburgersaus, cheddar, tomaat, huisgemaakt zuur & verse friet (vg)	20,00

DESSERT & ZOET

Cremeux van Madagascars chocolade met Kaapse bes, vanilleschuim & kardemomroomijs (v)	10,00
Sticky toffee pudding met karamelsaus, gepocheerde peer & vanille ijs (v)	10,00
Kaasplankje van Lindenhoff met druiven & Sardijns platbrood (v)	16,70

of kies uit onze zoetigheden of taarten

Heeft u allergieën of dieetwensen? Onze Chef denkt graag met u mee! Vegetarische en vegan gerechten op onze kaart zijn aangegeven d.m.v. een (v) of (vg).

STARTERS AND SMALL DISHES

Mackerel “ceviche” with sea buckthorn berries, parsley & sweet potato	14.50
Pan fried Jerusalem artichoke with Witte van Köning cheese, matcha foam & pickled Nameko mushrooms (v)	13.40
Le Puy lentil soup with Opperdoezer Ronde potato & kale pesto (vg)	9.50
Butternut squash salad with straciatella cheese by Lindenhoff, balsamic vinegar, rocket & pumpkin seeds (v)	15.60

MAIN COURSE & ITA SPECIALS

Pearl barley risotto with porcini , aged farmers cheese, pumpkin & creamy truffle sauce (v)	22.20
Celeriac steak with Cima di rapa, pommes boulangères & a Roscoff onion sauce (v)	25.60
Rib-eye with Béarnaise sauce , butterhead lettuce with egg and haricots verts & homemade fries	26.70
Pan fried duck breast with sauerkraut, duck rillette en croute & accompanying sauce	26.70
Pastey with shrimp ragout , choron sauce, tarragon, sundried tomato, sea vegetables & pommes mousseline	25.60
Stadsschouwburger – beef burger by Lindenhoff with Chipotle burger sauce, cheddar, tomato, homemade pickles & fresh fries	21.10
ITA vegan burger – black bean burger with Chipotle burger sauce, cheddar, tomato, homemade pickles & fresh fries (vg)	20.00

DESSERT & SWEETS

Madagascar chocolate cremeux with goldenberry, vanilla foam & cardamom ice cream (v)	10.00
Sticky toffee pudding with caramel sauce, poached peer & vanilla ice cream (v)	10.00
Cheese plate from the Lindenhoff farm with grapes & Sardinian flat bread (v)	16.70

or choose from our selection of sweets or cakes

Please inform us about your allergies and dietary requirements. Our chef is more than happy to accommodate your needs. Vegetarian and vegan dishes on our menu are marked by a (v) or (vg).



Mijn lieve gunsteling
Hans Kesting, Eefje Paddenburg,
Jan Versweyveld Amsterdam 2023

DRANKEN —
DRINKS —



Bloedbruiloft
Hans Kesting, Tijmen Teunissen,
Roeland Fernhout
Fabian Calis, Amsterdam 2023

KOFFIE

Koffie	3,40
Americano	3,70
Espresso	3,70
Ristretto	3,70
Dubbele espresso	4,80
Koffie verkeerd	4,20
Cappuccino	4,20
Espresso macchiato	4,00
Latte Macchiato	4,80
Flat white	5,00
Cortado	4,20
+ extra shot	+ 1,20

ZUIVEL

Melk	3,60
Chocolademelk (warm)	3,90
+ slagroom	+0,60
Chocolademelk (koud)	3,60

SAPPEN

Verse jus d'orange	5,30
Schulp biologische sap	5,00
appel, peer, appel-aardbei, tomaat	

BIER TAP

Grolsch pilsner 25 cl	3,90
Grolsch pilsner 50 cl	7,60
Grolsch weizen 30 cl	5,60
Grolsch weizen 50 cl	8,90
Grimbergen blond	6,50
Grolsch bockbier	6,50
Grolsch IPA	6,50
Peroni 25 cl	4,50
Peroni 50 cl	8,40
Brouwerij 't IJ Zatte	6,50
Kopstoot	8,40

GEDESTILLEERD

Jajem jonge jenever	5,60
Zuidam oud/korenwijn	5,60
Beerenburg	5,60
Vieux	5,60
Jägermeister	5,60
Absolut vodka	7,30
Loopuyt Gin	7,30
Don Julio Blanco	7,30
Don Julio Reposado	8,40
Havana Club 3 anos	7,30
Havana Club 7 anos	8,40

THEE

Verse muntthee	4,50
Verse gemberthee	4,50
Peeze thee	3,40
English breakfast, earl grey,	
Ceylon, citroen, kamille, jasmijn,	
rooibos, groen, Moroccan Mint	

FRIS

Coca cola / zero	3,80
Fuze tea /green	3,80
Orangina	4,00
Fanta cassis	3,80
Sprite	3,80
Rivella	3,80
Loopuyt tonic	4,20
Ginger beer	4,00
Bitter lemon	4,00
Ginger ale	4,00
Chaudfontaine 20 cl	3,80
Chaudfontaine 75 cl	7,90

BIER FLES

Grimbergen dubbel	6,50
Grimbergen trippel	6,50
Liefmans kriek	6,00
Grolsch radler	4,30
La Chouffe	6,50
Duvel	6,50
Brouwerij 't IJ wit	6,50
Corona	6,50
Seizoensbieren vanaf	6,50
vraag naar de opties	
Grolsch o.o	3,90
Erdinger Alkoholfrei*	6,50
Brouwerij 't IJ Free IPA*	6,50
Brouwerij 't IJ VRIJwit*	6,50
* < 0,5%	

DIGESTIEF

Martell Cognac VS	7,80
Remy Martin VSOP	10,00
Armagnac	8,40
Calvados	7,80
Grappa	7,80

LIKEUR

Baileys, Cointreau, Drambui,	6,70
Disaronno Amaretto, Kahlua,	
Limoncello, Licor 43, Sambuca,	
Tia Maria, Frangelico, Grand Marnier	

WHISKEY

Jameson, Famous	6,70
Grouse, Four Roses	
Jack Daniels	7,80
single malts	
Oban, Lagavullin	10,60
Dalwhinnie, Talisker	

PSV

Kopke port	5,00
(tawny, ruby, wit)	
Sherry dry & medium	5,00
Martini bianco, rosso	5,00
& dry	
Campari	5,60

COCKTAILS

Kir Royal	11,70
Vouvray Brut,	
crème de cassis	
Mimosa	10,60
Cava, jus d'orange,	
Grand Marnier	
Gin & Tonic	11,70
Limoen, citroengras	
Negroni	13,90
Gin, rode vermouth,	
campari	
Aperol Spritz	10,60
Aperol, cava,	
mineraalwater	
Limoncello Spritz	11,10
Limoncello, cava,	
mineraalwater	
Campari Spritz	10,60
Campari, cava,	
mineraalwater	
Moscow Mule	11,10
Vodka, limoensap,	
munt, gemberbier,	
Angosturo bitters	
Dark 'n Stormy	11,70
Rum, gemberbier,	
limoen	
Espresso Martini	12,80
Vodka, kahlua,	
espresso	
Old Fashioned	11,70
Bourbon, suiker-	
siroop, Angosturo	
bitters	

MOUSSEREND

Cava Brut	7,30 / 35,60
Pares Balta	
Spanje, Penédes	
Champalou Brut	- / 50,00
Domaine Champalou	
Frankrijk, Vouvray	

WITTE WIJN

Verdejo & Viura	6,20 / 30,00
Bodegas Felix Lorenzo	
Spanje, Penédes	
Grüner Veltliner	7,30 / 35,60
Joe'- Dockner Oostenrijk,	
Niederösterreich	
Chardonnay	7,30 / 35,60
La Morandina,	
Italië, Piemonte	
Albarino	7,30 / 35,60
Castelo do Mar	
Spanje, Galicia	
Pinot Grigio	8,40 / 41,10
Colterenzio	
Italië, Alto Adige	
Weissburgunder	8,40 / 41,10
Handwerk, Leiner	
Duitsland, Pfalz	

ROSE WIJN

Grenache,	6,20 / 30,00
Cinsault, Syrah	
Barbelle Rosé,	
Frankrijk, Provence	

RODE WIJN

Merlot	6,20 / 30,00
Vigneti delle Dolomiti,	
Trent, Italië, Dolomiti	
Garnacha	6,70 / 32,00
'Mas Petit' Parés Baltà	
Catalunya, Penedès	
Montepulciano	7,30 / 35,60
Nicodemi,	
Italië, Abruzzo	
Tempranillo	7,80 / 38,90
Bodegas Artuke	
Spanje, Rioja	
Sangiovese	8,40 / 41,10
Alberaia - Caciorgna	
Italië, Toscane	

COFFEE

Regular / lungo	3.40
Americano	3.70
Espresso	3.70
Ristretto	3.70
Doppio	4.80
Latte	4.20
Cappuccino	4.20
Espresso macchiato	4.00
Latte Macchiato	4.80
Flat white	5.00
Cortado	4.20
+ extra shot	+ 1.20

DAIRY

Milk	3.60
Hot chocolate	3.90
+ whipped cream	+0.60
Chocolate milk	3.60

JUICES

Fresh orange juice	5.30
Schulp organic juice	5.00
<i>apple, pear, apple-strawberry, tomato</i>	

DRAFT BEER

Grolsch pilsner 25 cl	3.90
Grolsch pilsner 50 cl	7.60
Grolsch weizen 30 cl	5.60
Grolsch weizen 50 cl	8.90
Grimbergen blond	6.50
Grolsch bockbier	6.50
Grolsch IPA	6.50
Peroni 25 cl	4.50
Peroni 50 cl	8.40
Brouwerij 't IJ Zatte	6.50
Kopstoot	8.40

SPIRITS

Jajem jonge jenever	5.60
Zuidam oud/korenwijn	5.60
Beerenburg	5.60
Vieux	5.60
Jägermeister	5.60
Absolut vodka	7.30
Loopuyt Gin	7.30
Don Julio Blanco	7.30
Don Julio Reposado	8.40
Havana Club 3 anos	7.30
Havana Club 7 anos	8.40

TEA

Fresh mint tea	4.50
Fresh ginger tea	4.50
Peeze thee	3.40
<i>English breakfast, earl grey, Ceylon, lemon, chamomile, green, jasmine, rooibos, Moroccan Mint</i>	

SOFT DRINKS

Coca cola / zero	3.80
Fuze tea /green	3.80
Orangina	4.00
Fanta cassis	3.80
Sprite	3.80
Rivella	3.80
Loopuyt tonic &	4.20
Ginger beer	4.00
Bitter lemon	4.00
Ginger ale	4.00
Chaudfontaine 20 cl	3.80
Chaudfontaine 75 cl	7.90

BOTTLED BEER

Grimbergen dubbel	6.50
Grimbergen trippel	6.50
Liefmans kriek	6.00
Grolsch radler	4.30
La Chouffe	6.50
Duvel	6.50
Brouwerij 't IJ wit	6.50
Corona	6.50
Seasonal beers <i>from inquire for the options</i>	6.50
Grolsch o.o	3.90
Erdinger Alkoholfrei*	6.50
Brouwerij 't IJ Free IPA*	6.50
Brouwerij 't IJ VRIJwit*	6.50
* < 0.5%	

DIGESTIF

Martell Cognac VS	7.80
Remy Martin VSOP	10.00
Armagnac	8.40
Calvados	7.80
Grappa	7.80

LIQUEUR

<i>Baileys, Cointreau, Drambui,</i>	6.70
<i>Disaronno Amaretto, Kahlua,</i>	
<i>Limoncello, Licor 43, Sambuca,</i>	
<i>Tia Maria, Frangelico, Grand Marnier</i>	

WHISKEY

Jameson, Famous	6.70
Grouse, Four Roses	
Jack Daniels	7.80
<i>single malts</i>	
Oban, Lagavullin	10.60
Dalwhinnie, Talisker	

PSV

Kopke port	5.00
<i>(tawny, ruby, wit)</i>	
Sherry dry & medium	5.00
Martini bianco, rosso	5.00
& dry	
Campari	5.60

COCKTAILS

Kir Royal	11.70
Vouvray Brut, crème de cassis	
Mimosa	10.60
Cava, jus d'orange, Grand Marnier	
Gin & Tonic	11.70
Lime lemon grass	
Negroni	13.90
Gin, red vermouth, campari	
Aperol Spritz	10.60
Aperol, cava, sparkling water	
Limoncello Spritz	11.10
Limoncello, cava, sparkling water	
Campari Spritz	10.60
Campari, cava, sparkling water	
Moscow Mule	11.10
Vodka, lime, mint, ginger beer, Angosturo bitters	
Dark 'n Stormy	11.70
Rum, ginger beer, lime	
Espresso Martini	12.80
Vodka, kahlua, espresso	
Old Fashioned	11.70
Bourbon, sugar, Angosturo bitters	

SPARKLING

Cava Brut	7.30 / 35.60
<i>Pares Balta</i>	
<i>Spanje, Penédes</i>	
Champalou Brut	- / 50.00
<i>Domaine Champalou</i>	
<i>Frankrijk, Vouvray</i>	

WHITE WINES

Verdejo & Viura	6.20 / 30.00
<i>Bodegas Felix Lorenzo</i>	
<i>Spanje, Penédes</i>	
Grüner Veltliner	7.30 / 35.60
<i>Joe'- Dockner Oostenrijk, Niederösterreich</i>	
Chardonnay	7.30 / 35.60
<i>La Morandina, Italië, Piemonte</i>	
Albarino	7.30 / 35.60
<i>Castelo do Mar</i>	
<i>Spanje, Galicia</i>	
Pinot Grigio	8.40 / 41.10
<i>Colterenzio</i>	
<i>Italië, Alto Adige</i>	
Weissburgunder	8.40 / 41.10
<i>Handwerk, Leiner</i>	
<i>Duitsland, Pfalz</i>	

ROSE WINES

Grenache,	6.20 / 30.00
Cinsault, Syrah	
<i>Barbelle Rosé,</i>	
<i>Frankrijk, Provence</i>	

RED WINES

Merlot	6.20 / 30.00
<i>Vigneti delle Dolomiti, Trent, Italië, Dolomiti</i>	
Garnacha	6.70 / 32.00
<i>'Mas Petit' Parés Baltà</i>	
<i>Catalunya, Penedès</i>	
Montepulciano	7.30 / 35.60
<i>Nicodemi,</i>	
<i>Italië, Abruzzo</i>	
Tempranillo	7.80 / 38.90
<i>Bodegas Artuke</i>	
<i>Spanje, Rioja</i>	
Sangiovese	8.40 / 41.10
<i>Alberaia - Caciorgna</i>	
<i>Italië, Toscane</i>	



De dokter
Janni Goslinga, Nadia Amin, Bart Slegers
Dim Balsem Amsterdam 2021

OPENINGSTIJDEN BRASSERIE

Maandag en dinsdag <i>(Indien er een voorstelling is)</i>	17:00 – 00:00
Woensdag en donderdag	10:00 – 00:00
Vrijdag en zaterdag	10:00 – 01:00
Zondag	10:00 – 00:00

Reserveren kan via ita.nl/brasserie
of bel naar +31 (0)20 795 99 95

KAARTVERKOOP

Online

ita.nl/nl/agenda



Telefonisch

U kunt van maandag t/m zaterdag van 13:00 – 18:00 uur terecht op het nummer +31 (0)20 624 23 11 om kaarten te bestellen. Per bestelling wordt (ongeacht het aantal kaarten) € 3,50 handlingskosten in rekening gebracht. De kaarten worden u per mail of tot een week voor aanvang van de voorstelling per post toegestuurd.

Bespreekbureau

Onze medewerkers van het bespreekbureau helpen u graag van maandag t/m zaterdag van 13:00 – 18:00 en sowieso vanaf 1,5 uur voor aanvang van de voorstelling. U kunt er betalen met uw pinpas, creditcard, cultuurkaart, theater- en concertbon en podiumcadeaukaart.

OPENING HOURS BRASSERIE

Monday and Tuesday <i>(In case there is a performance)</i>	17:00 – 00:00
Wednesday and Thursday	10:00 – 00:00
Friday and Saturday	10:00 – 01:00
Sunday	10:00 – 00:00

You can **book a table** in advance via
ita.nl/brasserie or at the door

TICKET SALES

Online

ita.nl/en/agenda



Phone

You can order tickets by telephone +31 (0)20 624 23 11 from Monday to Saturday from 01:00 pm to 06:00 pm. Per order € 3,50 handling fee is charged (regardless of the amount of tickets). The tickets will be sent to you by e-mail or by mail up to a week before the start of the performance.

Box office

Our box office staff will be happy to help you from Monday to Saturday from 01:00 pm – 06:00 pm and at all times from 1.5 hours before the start of the performance. You can pay with your debit card, credit card or a 'Podiumcadeau' voucher.