

DAG



DAY



TOT 16:00 UNTIL 4PM



Kings of war, Ramsey Nasr, H el ene Devos, Amsterdam 2015



ONTBIJT

Theaterontbijt – koffie of thee en melk of jus d'orange, brood, croissant, gekookt ei, boerenkaas, yoghurt & fruit, boter en bramen-laurierjam (v)	14,50
Granola met Griekse yoghurt, rood fruit, honing, appel en kaneel (v)	7,50
Croissant met kaas of bramen-laurierjam (v)	4,75
Eggs Benedict – twee gepocheerde eieren met ham, hollandaisesaus & tuinkers	12,50
Eggs Florentine – twee gepocheerde eieren met jonge spinazie, hollandaisesaus & tuinkers (v)	12,50

LUNCHGERECHTEN

Geroekte makreelsalade op desembrood met citroen, doperwtenscheuten & ingemaakte radijsjes	10,50
Reypenaar kaas op desembrood, Zaanse mosterd & Amsterdams zuur (v)	8,50
Pompoenhummus op desembrood met dukkah van pompoenpitten & ingelegde rode ui (vg)	9,00
Twee kroketten op brood met twee soorten mosterd & boter	9,50
ITA 12 uurtje – Aardappel-preisoep met gerookte crème fraîche, petit croque madame met een gebakken kwarteleitje, kleine waldorfsalade met pecannoten, geitenkaaskroketjes met chili-jam, gedroogde ham van het livar-varken & desembrood	14,50
Vegetarische pittige 'ndunja (kikkererwt en zongedroogde tomatenspread) op desembrood met geitenkaas & ingemaakte artisjok uit de oven (v)	8,50
Klassieke kaastosti met Beemsterkaas (v)	7,00
Rueben sandwich – Pastrami, Gruyere, Russische dressing & zuurkool	10,00
Aardappel-preisoep met gerookte crème fraîche (v)	8,00
Salade Burrata met winterpostelein, geroosterde oerbiet, ingemaakte Bergamot citroen & tempura van zilte groenten (v)	12,00
Stoofvlees-friet bereid met Belgisch abdijbier, geserveerd met witlofsalade	16,50
Huisgemaakte vegan rendang geserveerd met friet (vg)	14,50

BORREL

Nacho's uit de oven met salsa, avocado en cheddar (v)	10,50
Karaage kip – gefrituurde kippendij met Hoisin mayonaise	9,00
Bitterballen met Zaanse mosterd	7,00
Arancini – risottoballetjes van tomaat geserveerd met burrata crème (v)	7,00
Gamba's in tempura met piment d'Espelette mayonaise	9,00
Groententempura met kimchi-mayonaise (vg)	7,00
Tandoori BBQ kipspiesjes met raita, pappadum & koriander	10,50
Verse friet met mayonaise (vg)	6,00
Portie boerenkaas (v)	5,50
Portie ossenworst met Amsterdams zuur en mosterd	7,50
Hollands bittergarnituur – bitterballen, kaastengels en vlammetjes	12,00
Gemengde noten van Gotjé (vg)	4,75
Gemarineerde olijven (vg)	4,75

TAART & ZOET

Twee versgebakken madeleines (bereidingstijd ongeveer 10 minuten) (v)	4,50
Appeltaart – Dudok Original (v)	6,50
Dudok appeltaart met vanilleroomijs (v)	8,50
Citroen-meringuetartaart (v)	6,00
Bosvruchten-cheesecake (v)	6,00
Slagroom + 0,50	

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).

Onze borrelkaart is de gehele dag verkrijgbaar.

BREAKFAST

Theatre breakfast – coffee or tea and milk or orange juice, bread, croissant, boiled egg, farmer's cheese, yoghurt & fruit, butter and blackberry spread (v)	14,50
Granola with Greek yoghurt, forest fruit, honey, apple and cinnamon (v)	7,50
Croissant with farmer's cheese or blackberry spread (v)	4,75
Eggs Benedict – two poached eggs with ham, hollandaise sauce & cress	12,50
Eggs Florentine – two poached eggs with spinach, hollandaise sauce & cress (v)	12,50

LUNCH

Smoked mackerel salad on sourdough bread served with lemon, pea shoots & pickled radish	10,50
Reypenaar cheese on sourdough bread served with Zaanse mustard & Amsterdam pickles (v)	8,50
Pumpkin humus on sourdough bread with pumpkin seed dukkah & pickled red onion (vg)	9,00
Two beef croquettes on sourdough bread with two types of mustard & butter	9,50
ITA lunch selection – Potato & leek soup with smoked crème fraiche, petit croque madame with fried quail egg, waldorf salad with pecan nuts, goat's cheese croquette with chili jam, livar dried ham & sourdough bread	14,50
Vegetarian spicy 'ndunja (vegan) on sourdough bread served with goat cheese & pickled artichoke (v)	8,50
Classic grilled cheese with Beemster cheese (v)	7,00
Rueben sandwich – Pastrami, Gruyere, Russian dressing & sauerkraut	10,00
Potato & leek soup with smoked crème fraiche (v)	8,00
Purslane and burrata salad with roasted heirloom beetroot, pickled Bergamot lemon & sea fennel tempura (v)	12,00
'Stoofvlees-friet' – Flemish beef stew prepared with Belgian beer served with fries & chicory salad	16,50
Homemade vegan rendang served with fries (vg)	14,50

SNACKS

Nacho's from the oven with salsa, avocado and cheddar (v)	10,50
Karaage chicken – fried chicken thigh with hoisin mayonnaise	9,00
Bitterballen served with Zaanse mustard	7,00
Arancini – risotto balls with tomato served with burrata crème (v)	7,00
Tempura prawns with spicy mayonnaise	9,00
Vegetable tempura with kimchi mayonnaise (vg)	7,00
Tandoori BBQ chicken skewers with raita, pappadum & coriander	10,50
Fresh fries served with mayonnaise (vg)	6,00
Farmers cheese (v)	5,50
Dutch raw beef sausage served with Amsterdam pickles and mustard	7,50
Hollands bittergarnituur – mixed fried Dutch snacks	12,00
Mixed nuts by Gotjé (vg)	4,75
Marinated olives (vg)	4,75

CAKE & DESSERT

Two madeleines (freshly baked, 10 minutes preparation time)	4,50
Apple Pie – Dudok Original (v)	6,00
Dudok apple pie with vanilla ice cream (v)	8,50
Lemon meringue pie (v)	6,00
Forest fruit cheesecake (v)	6,00
Serving of whipped cream + 0,50	

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) .

Our snack menu is available all day.

AVOND —
EVENING —

17:00 — 20:00



Dood in Venetie, Ramsey Nasr, Steven van Watermeulen,
Marieke Heebink, Achraf Koutet, Amsterdam 2019



Oedipus, Frieda Pittoors, Hélène Devos, Mariek Heebink, Hans Kesting, Violet Braeckman, Josha Stradowski, Fred Goessens, Harm Duco Schut, Aus Greidanus Jr., Almere 2018

VOORAF OF ALS KLEIN GERECHT

Gemarineerde heilbot met shiitake, duindoornbes, radijs & black tapioca crisp	11.50
Knolselderij met gekonfijte eidooier, beurre noisette, gerookte soja vinaigrette & cepespoeder (v)	10.75
Salade Burrata met winterpostelein, geroosterde oerbiet, ingemaakte Bergamot citroen & tempura van zilte groenten (v)	12.00
Aardappel-preisoep met gerookte crème fraîche (v)	8.00

HOOFGERECHTEN & ITA SPECIALS

Op de graat gebakken schol met saus van mosseltjes en verse kruiden, gestoofde prei met dulse & Opperdoezer ronde	22.50
Pastei van eekhoornjesbrood, pompoen-miso crème, jus van knolselderij en hazelnoot-olie & zwarte bes (v)	19.50
Lende van Simmentaler 'dubbeldoel' rund, gratin dauphinoise, saus van rode wijn & gedroogde boleten	23.50
STADSSCHOUWBURGER — burger van 150g rundvlees van Lindenhoff op een brioche broodje met chili-tomatenjam, cheddar & huisgemaakt zuur, geserveerd met friet	17.50
ITA VEGAN BURGER — Quinoa-shiitake burger op een vegan broodje met chili-tomatenjam, vegan cheddar & huisgemaakt zuur, geserveerd met friet (vg)	16.50
Stoofvlees-friet bereid met Belgisch abdijbier geserveerd met witlofsalade	16.50
Huisgemaakte vegan rendang geserveerd met friet (vg)	14.50

DESSERT & ZOET

Tartelette met gekarameliseerde appel & calvados-crème fraîche ijs (v)	7.50
Hazelnootmousse met chocolade, clementine compote & Szechuanpeper-roomijs (v)	7.50
Kaasplankje van Lindenhoff met druiven & Sardijns platbrood (v)	15.50
Twee versgebakken madeleines (bereidingstijd 10 minuten) met vanille crème fraîche (v)	4.50
Appeltaart — Dudok Original(v)	6.00
Dudok appeltaart met vanilleroomijs (v)	8.50
Citroen-meringuetartaart (v)	6.00
Bosvruchten-cheesecake (v)	6.00
Slagroom + 0,50	

BORREL

Nacho's uit de oven met salsa, avocado en cheddar (v)	10.50
Karaage kip — gefrituurde kippendij met Hoisin mayonaise	9.00
Bitterballen met Zaanse mosterd	7.00
Arancini — risottoballetjes van tomaat geserveerd met burrata crème (v)	7.00
Gamba's in tempura met piment d'Espelette-mayonaise	9.00
Groententempura met kimchi-mayonaise (vg)	7.00
Tandoori BBQ kipspiesjes met raita, pappadam & koriander	10.50
Verse friet met mayonaise (vg)	6.00
Portie boerenkaas (v)	5.50
Portie ossenworst met Amsterdams zuur en mosterd	7.50
Hollands bittergarnituur — bitterballen, kaastengels en vlammetjes	12.00
Gemengde noten van Gotjé (vg)	4.75
Gemarineerde olijven (vg)	4.75

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).

Onze borrelkaart is de gehele dag verkrijgbaar.

STARTERS AND SMALL DISHES

Marinated halibut with shiitake, sea buckthorn, radish & black tapioca crisp	11.50
Celery root with confit egg yolk, beurre noisette, smoked soy vinaigrette & cepes powder	10.75
Purslane and burrata salad with roasted heirloom beetroot, pickled Bergamot lemon & sea fennel tempura (v)	12.00
Potato & leek soup with smoked crème fraîche (v)	8.00

MAIN COURSE AND ITA SPECIALS

Pan fried plaice with a mussel and herb sauce, braised leek with dulse & 'Opperdoezer ronde' potatoes	22.50
Porcini pie with pumkin-miso crème, celeriac and hazelnut sauce & blackberries (v)	19.50
Loin of Simmentaler beef, gratin dauphinoise, sauce of red wine & dried porcini	23.50
STADSSCHOUWBURGER: 150 gr beef burger on a brioche bun with chili-tomato jam, cheddar & homemade pickles, served with fries	17.50
ITA VEGAN BURGER: Quinoa-shiitake burger on a vegan bun with chili-tomato jam, vegan cheddar & homemade pickles, served with fries (vg)	16.50
'Stoofvlees-friet' — Flemish beef stew prepared with Belgian beer served with fries & chicory salad	16.50
Homemade vegan Indonesian rendang served with fries (vg)	14.50

DESSERT & SWEET

Caramelized apple tartelette with calvados-crème fraîche ice cream (v)	7.50
Hazelnut mousse with chocolate, clementine compote & Szechuan-pepper ice cream (v)	7.50
Cheese plate by Lindenhoff with grapes & Sardinian flat bread (v)	15.50
Two freshly baked madeleines (preparation 10 minutes) with vanilla crème fraîche (v)	4.50
Apple pie — Dudok Original (v)	6.00
Dudok apple pie with vanilla ice cream (v)	8.50
Lemon merengue (v)	6.00
Forrest fruit cheesecake (v)	6.00
Whipped cream+ 0.50	

SNACKS

Oven baked Nacho's with salso, avocado & cheddar (v)	10.50
Karaage chicken — fried chicken thighs and Hoisin mayonnaise	9.00
Bitterballen served with Zaanse mustard	7.00
Arancini — risotto balls with tomato served with burrata crème (v)	7.00
Tempura prawns with piment d'Espelette mayonnaise	9.00
Vegetable tempura with kimchi mayonnaise (vg)	7.00
Tandoori BBQ chicken skewers with raita, pappadam & coriander	10.50
Fresh fries with vegan mayonnaise (vg)	6.00
Dutch farmers cheese (v)	5.50
Dutch raw beef sausage with local pickles and mustard	7.50
Dutch snack selection — bitterballen, kaastengels and vlammetjes	12.00
Mixed nuts by Gotjé (vg)	4.75
Marinated olives (vg)	4.75

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).

Our snack menu is available all day.

DRANKEN —
DRINKS —





KOFFIE

Koffie	3.00
Americano	3.00
Espresso	3.00
Ristretto	3.00
Dubbele espresso	4.00
Koffie verkeerd	3.60
Cappuccino	3.60
Espresso macchiato	3.50
Latte Macchiato	4.00
Flat white	4.20
Cortado	3.60
Extra shot	1.00

THEE

Verse muntthee	4.00
Verse gemberthee	4.00
Peeze thee	3.00
English breakfast, earl grey,	
Ceylon, citroen, kamille,	
jasmijn, rooibos, groen,	
Moroccan Mint	

SAPPEN

Verse jus d'orange	4.75
Schulp biologische sap	4.50
appel, peer, appel-aardbei,	
tomaat	

ZUIVEL

Melk	3.00
Warme chocolademelk	3.25
+ slagroom	0.50
Koude chocolademelk	3.00

FRIS

Coca cola regular & zero	3.20
Fuze tea regular & green	3.20
Orangina	3.40
Fanta cassis	3.20
Sprite	3.20
Rivella	3.20
Loopuyt tonic & Ginger beer	3.50
Bitter lemon	3.40
Ginger ale	3.40
Chaufontaine 20 cl	3.20
Chaufontaine 75 cl	7.00

PSV

Kopke port (tawny, ruby, wit)	4.30
Sherry dry & medium	4.30
Martini bianco, rosso & dry	4.30
Campari	4.80

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Jajem jonge jenever	4.80
Zuidam oud & korenwijn	4.80
Beerenburg	4.80
Vieux	4.80
Jagermeister	4.80

BIER TAP

Grolsch pilsner 25 cl	3.40
Grolsch pilsner 50 cl	6.60
Grolsch weizen 30 cl	5.00
Grolsch weizen 50 cl	8.00
Grimbergen blond	5.80
Grolsch bockbier	5.80
Grolsch IPA	5.80
Peroni 25 cl	4.50
Peroni 50 cl	8.00
Brouwerij 't IJ Zatte	5.80
Kopstoot	7.50
(Grolsch pilsner & Jajem jenever)	

BIER FLES

Grimbergen dubbel	5.80
Grimbergen trippel	5.80
Liefmans kriek	6.00
Grolsch radler	3.80
La Chouffe	5.80
Duvel	5.80
Brouwerij 't IJ wit	5.80
Seizoensbieren	v.a. 5.80
<i>vraag naar de mogelijkheden</i>	
Grolsch o.o	3.50
Erdinger Alkoholfrei < 0.5%	5.80
Brouwerij 't IJ Free IPA < 0.5%	5.80
Brouwerij 't IJ VRIJwit < 0.5 %	5.80

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Absolut vodka	6.50
Loopuyt Gin	6.50
Don Julio Blanco	6.50
Don Julio Reposado	7.50
Havana Club 3 anos	6.50
Havana Club 7 anos	7.50

LIKEUR

Baileys, Cointreau, Disaronno	5.80
Amaretto, Kahlua, Limoncello,	
Licor 43, Sambuca, Tia Maria	
Drambui, Frangelico	
Grand Marnier	

WHISKEY

Jameson, Famous Grouse	6.00
Four Roses	
Jack Daniels	7.00

SINGLE MALTS

Oban, Lagavullin	9.50
Dalwhinnie, Talisker	

DIGESTIEF

Martell Cognac VS	7.00
Remy Martin VSOP	9.00
Armagnac	7.50
Calvados	7.00
Grappa	7.00

COFFEE

Regular / lungo	3.00
Americano	3.00
Espresso	3.00
Ristretto	3.00
Doppio	4.00
Latte	3.60
Cappuccino	3.60
Espresso macchiato	3.50
Latte Macchiato	4.00
Flat white	4.20
Cortado	3.60
Extra shot	1.00

TEA

Fresh mint tea	4.00
Fresh ginger tea	4.00
Peeze tea	3.00
English breakfast, earl grey,	
Ceylon, lemon, chamomile,	
jasmine, rooibos, green,	
Moroccan Mint	

JUICES

Fresh orange juice	4.75
Schulp biological juice	4.50
apple, pear, apple-strawberry,	
tomato	

DAIRY

Milk	3.00
Warm chocolate milk	3.25
+ whipped cream	0.50
Cold chocolate milk	3.00

SOFT DRINKS

Coca cola regular & zero	3.20
Fuze tea regular & green	3.20
Orangina	3.40
Fanta cassis	3.20
Sprite	3.20
Rivella	3.20
Loopuyt tonic & Ginger beer	3.50
Bitter lemon	3.40
Ginger ale	3.40
Chaufontaine 20 cl	3.20
Chaufontaine 75 cl	7.00

PSV

Kopke port (tawny, ruby, white)	4.30
Sherry dry & medium	4.30
Martini bianco, rosso & dry	4.30
Campari	4.80

DUTCH SPIRITS

Jajem jonge jenever	4.80
Zuidam aged & korenwijn	4.80
Beerenburg	4.80
Vieux	4.80
Jagermeister	4.80

DRAFT BEER

Grolsch pilsner 25 cl	3.40
Grolsch pilsner 50 cl	6.60
Grolsch weizen 30 cl	5.00
Grolsch weizen 50 cl	8.00
Grimbergen blond	5.80
Grolsch bockbier	5.80
Grolsch IPA	5.80
Peroni 25 cl	4.50
Peroni 50 cl	8.00
Brouwerij 't IJ zatte	5.80
Kopstoot	7.50
(Grolsch pilsner & Jajem jenever)	

BOTTLED BEER

Grimbergen dubbel	5.80
Grimbergen trippel	5.80
Liefmans kriek	6.00
Grolsch radler	3.80
La Chouffe	5.80
Duvel	5.80
Brouwerij 't IJ white	5.80
Seasonal beers	p.f. 5.80
<i>please inquire for the options</i>	

Grolsch o.o	3.50
Erdinger Alkoholfrei < 0.5%	5.80
Brouwerij 't IJ Free IPA < 0.5%	5.80
Brouwerij 't IJ VRIJwit < 0.5 %	5.80

SPIRITS

Absolut Vodka	6.50
Loopuyt Gin	6.50
Don Julio Blanco	6.50
Don Julio Reposado	7.50
Havana Club 3 anos	6.50
Havana Club 7 anos	7.50

LIQUEUR

Baileys, Cointreau, Drambui,	5.80
Frangelico, Disaronno,	
Amaretto, Grand Marnier	
Kahlua, Limoncello, Licor 43,	
Sambuca, Tia Maria	

WHISKEY

Jameson, Famous Grouse	6.00
Four Roses	
Jack Daniels	7.00

SINGLE MALTS

Oban, Lagavullin	9.50
Dalwhinnie, Talisker	

DIGESTIF

Martell Cognac VS	7.00
Remy Martin VSOP	9.00
Armagnac	7.50
Calvados	7.00
Grappa	7.00



WITTE WIJN

Verdejo & Viura	5,50 / 27,00
Bodegas Felix Lorenzo Spanje, Penédes	
Grüner Veltliner	6,50 / 32,00
Joe' – Dockner Oostenrijk, Niederösterreich	
Chardonnay	6,50 / 32,00
La Morandina Italië, Piemonte	
Albarino	6,50 / 32,00
Castelo do Mar Spanje, Galicia	
Pinot Grigio	7,50 / 37,00
Colterenzio Italië, Alto Adige	
Weissburgunder	7,50 / 37,00
Handwerk, Leiner Duitsland, Pfalz	

ROSE WIJN

Grenache, Cinsault,	5,50 / 27,00
Syrah	
Madeleine Barbe Belle Rosé Frankrijk, Provence	

RODE WIJN

Merlot	5,50 / 27,00
Vigneti delle Dolomiti, Trent Italië, Dolomiti	
Grenache & Merlot	5,80 / 28,00
Les Ramières, Domaine de Piaugier Frankrijk, Provence	
Montepulciano	6,50 / 32,00
Nicodemi Italië, Abruzzo	
Tempranillo	7,00 / 35,00
Bodegas Artuke Spanje, Rioja	
Sangiovese	7,50 / 37,00
Alberaia – Caciorgna Italië, Toscane	

MOUSSEREND
& DESSERT

Cava Brut	6,50 / 32,00
Pares Balta Spanje, Penédes	
Champalou Brut	9,00 / 45,00
Domaine Champalou Frankrijk, Vouvray	

COCKTAILS

Kir Royal	10,00
Vouvray Brut, crème de cassis	
Mimosa	9,00
Cava, jus d'orange, Grand Marnier	
Gin & Tonic	10,00
Limoen, citroengras	
Negroni	12,50
Gin, rode vermouthe, campari	
Aperol Spritz	9,50
Aperol, cava, mineraalwater	
Limoncello Spritz	10,00
Limoncello, cava, mineraalwater	
Campari Spritz	9,50
Campari, cava, mineraalwater	
Moscow Mule	12,50
Vodka, limoensap, munt, gemberbier, Angosturo bitters	
Dark 'n Stormy	12,50
Rum, gemberbier, limoen	
Espresso Martini	12,50
Vodka, kahlua, espresso	
Old Fashioned	10,00
Bourbon, suikersiroop, Angosturo bitters	

WHITE WINE

Verdejo & Viura	5,50 / 27,00
Bodegas Felix Lorenzo Spain, Penédes	
Grüner Veltliner	6,50 / 32,00
Joe' – Dockner Austria, Niederösterreich	
Chardonnay	6,50 / 32,00
La Morandina Italy, Piemonte	
Albarino	6,50 / 32,00
Castelo do Mar Spain, Galicia	
Pinot Grigio	7,50 / 37,00
Colterenzio Italy, Alto Adige	
Weissburgunder	7,50 / 37,00
Handwerk, Leiner Germany, Pfalz	

ROSE WINE

Grenache, Cinsault,	5,50 / 27,00
Syrah	
Madeleine Barbe Belle Rosé France, Provence	

RED WINE

Merlot	5,50 / 27,00
Vigneti delle Dolomiti, Trent Italy, Dolomiti	
Grenache & Merlot	5,80 / 28,00
Les Ramières, Domaine de Piaugier France, Provence	
Montepulciano	6,50 / 32,00
Nicodemi Italy, Abruzzo	
Tempranillo	7,00 / 35,00
Bodegas Artuke Spain, Rioja	
Sangiovese	7,50 / 37,00
Alberaia – Caciorgna Italy, Toscane	

SPARKLING &
DESSERT WINE

Cava Brut	6,50 / 32,00
Pares Balta Spanje, Penédes	
Champalou Brut	9,00 / 45,00
Domaine Champalou Frankrijk, Vouvray	

COCKTAILS

Kir Royal	10,00
Vouvray Brut, crème de cassis	
Mimosa	9,00
Cava, orange juice, Grand Marnier	
Gin & Tonic	10,00
Lime, lemon grass	
Negroni	12,50
Gin, red vermouthe, campari	
Aperol Spritz	9,50
Aperol, cava, sparkling water	
Limoncello Spritz	10,00
Limoncello, cava, sparkling water	
Campari Spritz	9,50
Campari, cava, sparkling water	
Moscow Mule	12,50
Vodka, lime, mint, ginger beer, Angosturo bitters	
Dark 'n Stormy	12,50
Rum, ginger beer, lime	
Espresso Martini	12,50
Vodka, kahlua, espresso	
Old Fashioned	10,00
Bourbon, sugar, Angosturo bitters	

OPENINGSTIJDEN BRASSERIE

Maandag en dinsdag geopend van 17:00 – 0:00.

(Als er geen voorstelling is, is de brasserie gesloten op deze dagen)

Woensdag en donderdag geopend van 10:00 – 0:00

Vrijdag en zaterdag geopend van 10:00 – 01:00

Zondag geopend van 10:00 – 0:00

Reserveren kan via www.ita.nl/brasserie of bel naar 020 795 99 95

KAARTVERKOOP

Koop uw kaarten online, telefonisch of aan het bespreekbureau.

online

<https://ita.nl/nl/agenda/>

telefonisch

U kunt van maandag t/m zaterdag van 13:00 – 18:00 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 (Visa/Mastercard en American Express), cultuurkaart, theater- en concertbon en podiumcadeaukaart.

OPENING HOURS BRASSERIE

Monday and Tuesday open from 17:00 - 0:00.

(If there is no performance, the brasserie is closed on these days)

Wednesday and Thursday open from 10:00 - 0:00

Friday and Saturday open from 10:00 - 01:00

Sunday open from 10:00 - 0:00

You can book a table in advance or at the door.

TICKET SALES

Book your tickets online, by phone or at our box office.

online

<https://ita.nl/en/agenda/>

by telephone

You can order tickets by telephone (+31 (0)20 624 23 11) from Monday to Saturday from 1:00 pm to 6:00 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.

at the box office

Our box office staff will be happy to help you from Monday to Saturday from 01:00 pm - 6:00 pm and at all times from 1.5 hours before the start of the performance. You can pay with your debit card, credit card (Visa / Mastercard and American Express) or a 'Podiumcadeau' voucher.