

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 & LUNCH

te bestellen tot 16:00 uur

Theaterontbijt tot 13:00 uur — koffie of thee en melk of jus d'orange, brood, croissant, gekookt ei, boerenkaas, yoghurt & fruit, boter & bramen-laurierjam (v)	15,50
Granola met Griekse yoghurt, banaan & blauwe bessencompote (v)	8,50
Croissant met kaas of bramen-laurierjam (v)	5,00
Eggs benedict: twee gepocheerde eieren op brioche met ham, Hollandaisesaus & bieslook	12,50
Eggs florentine: twee gepocheerde eieren op brioche met spinazie, groene asperge, Hollandaisesaus & bieslook (v)	13,00
Twee Holtkamp rundvleeskroketten op desembrood met mosterd, boter & tuinkers	12,50
ITA 12 uurtje – Doperwtensoup met waterkers, Waldorf salade, desembrood, Livar ham en geitenkaaskroketjes met chili-jam (<i>optie: v</i>)	16,50
Croque-monsieur met Emmentaler, Livar ham & salade met dragondressing	11,50
Croque-madame met Emmentaler, Livar ham & salade met dragondressing en een gebakken ei	13,50
Klassieke kaastosti met Beemsterkaas (v)	7,90
Gerookte makreel op desembrood met zontomaatjes, radijs, tuinkers & chilivlokken	11,50
Straciatella di burrata op toast met doperwten, radijsjes & munt (v)	11,00
Salade met fregola , groene asperges, tuinbonen, Texelse schapenkaas & een gepocheerd ei (v)	15,50
Waldorfsalade met pecannoten en rode mizuna sla (vg)	12,50
Doperwtensoup met waterkers & amandel crème fraîche (vg)	8,50

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).

BREAKFAST & LUNCH

order until 4 pm

Theatre breakfast until 1 pm — coffee or tea and milk or orange juice, bread, croissant, boiled egg, farmer's cheese, yoghurt & fruit, butter & blackberry spread (v)	15,50
Granola with Greek yoghurt, banana & blueberry compote (v)	8,50
Croissant with farmer's cheese or blackberry spread (v)	5,00
Eggs benedict: two poached eggs on brioche with ham, Hollandaise sauce & chives	12,50
Eggs florentine: two poached eggs on brioche with spinach, green asparagus, Hollandaise sauce & chives (v)	13,00
Two beef croquettes by Holtkamp on sourdough bread with mustard, butter & cress	12,50
ITA 12 uurtje – Green pea soup with watercress, Waldorf salad, sourdough bread, Livar ham, and goat cheese croquettes with chili jam (<i>option: v</i>)	16,50
Croque-monsieur with Emmental, Livar ham & salad with tarragon dressing	11,50
Croque-madame with Emmental, Livar ham & salad with tarragon dressing and a fried egg	13,50
Classic grilled cheese with Beemster cheese (v)	7,90
Smoked mackerel on sourdough bread with sun-dried tomatoes, radish, cress & chili flakes	11,50
Straciatella di burrata on toast with green peas, radishes & mint (v)	11,00
Salad with fregola , green asparagus, broad beans, Texel sheep cheese & a poached egg	15,50
Waldorf salad with pecans and red mizuna lettuce (vg)	12,50
Green pea soup with watercress & almond crème fraîche (vg)	8,50

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).



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	5,60
met witte chocolade (v)	
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 rucolarisotto met geitenkaas & pompoenpitten (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	5.60
with white chocolate (v)	
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)	6.50
Arancini of rocket risotto with goat cheese & pumpkin seeds (v)	8.00
Homemade fries served with mayonnaise (vg)	7.00
Farmer's cheese by Lindenhoff (v)	7.30
Dutch raw beef sausage by Slagerij de Wit served with Amsterdam pickles and mustard	8.40
Hollands bittergarnituur — mixed fried Dutch snacks	13.40
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

Albacore tonijn met piment d'espellette, koolrabi, tomatendashi & basilicum	15,00
Doperwtensoep met waterkers & amandel crème fraîche (vg)	8,50
Artisjok met warme citroenaïoli, artisjokchips & tomaat (v)	13,50
Salade met fregola , groene asperges, tuinbonen, Texelse schapenkaas & een gepocheerd ei (v)	15,50

HOOFDGERECHT & ITA SPECIALS

Gebakken lamsfilet en huisgemaakte lamsworst met bospeen, lamsoren & lamsjus	26,70
Tarbotine á la Meunière met bruine boter, citroen en peterselie, huisgemaakte friet & salade	26,50
Steak van spitskool met cantharellenroomsaus, polenta, radijs & gepekeld eidooier (v)	23,50
Courgetterisotto met citroen, Parmezaanschuim, courgettebloem & zeekraal (v)	23,50
Runderstaartstuk met Bordelaise saus, huisgemaakte friet & salade	27,00
Stadsschouwburger – burger van de Lindenhoff met Chipotle-saus, cheddar, tomaat, augurk & huisgemaakte friet	21,00
ITA vegan burger – quinoa-zwartebonenburger met Chipotle-saus, cheddar, tomaat augurk & huisgemaakte friet (vg)	20,00

DESSERT & ZOET

Chocoladetartelette met bramen, bramenijs & verveine (v)	10,00
Pruimenclafoutis met amandel, sinaasappel & pistache-ijs (v)	10,00
Kaasplankje van Lindenhoff met druiven en Sardijns platbrood (v)	15,00

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

Albacore tuna with piment d'espellette, kohlrabi, tomato dashi & basil	15.00
Green pea soup with watercress & almond crème fraîche (vg)	8.50
Artichoke with warm lemon aioli, artichoke chips & tomato (v)	13.50
Salad with fregola , green asparagus, broad beans, Texel sheep cheese & a poached egg (v)	15.50

MAIN COURSE & ITA SPECIALS

Pan-seared lamb fillet and homemade lamb sausage with baby carrots, sea aster & lamb jus	26.70
Turbotine á la Meunière with brown butter, lemon, parsley, homemade fries & salad	26.50
Cabbage steak with chanterelle cream sauce, polenta, radish & pickled egg yolk (v)	23.50
Courgette risotto with lemon, Parmesan foam, courgette flower & samphire (v)	23.50
Beef picanha with Bordelaise sauce, homemade fries & salad	27.00
ITA Burger – Lindenhoff beef burger with Chipotle sauce, cheddar, tomato, pickle & homemade fries	21.00
ITA vegan burger – quinoa-black bean burger with Chipotle sauce, cheddar, tomato, pickle & homemade fries (vg)	20.00

DESSERT & SWEETS

Chocolate tartlet with blackberries, blackberry ice cream & verbena (v)	10.00
Plum clafoutis with almond, orange & pistachio ice cream (v)	10.00
Cheese platter from Lindenhoff with grapes and Sardinian flatbread (v)	15.00

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).

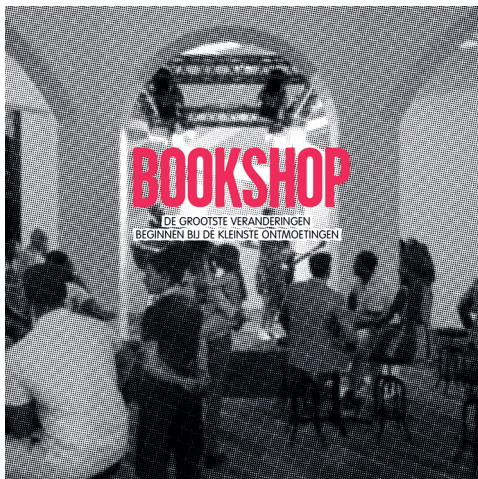


Mijn lieve gunsteling
Hans Kesting, Eefje Paddenburg,
Jan Versweyveld Amsterdam 2023

THE BOOKSHOP – WE HAVE A DREAM!

Met jouw steun wil Internationaal Theater Amsterdam, aan het Leidseplein, naast onze eigen ITA Brasserie, op de hoek waar voorheen de legendarische theaterbookshop zich bevond, een nieuw podium realiseren voor kleinschalige optredens, tentoonstellingen, residenties, boekbesprekingen, debatten en ‘talks’. We streven ernaar The Bookshop feestelijk te openen in oktober 2024, tegelijk met de start van het jubileumjaar Amsterdam 750.

Wilt u een bijdrage doen? Dat zou geweldig zijn! U kunt ons steunen via www.ita.creativefunding.nl of scan direct de QR-code. Met jouw hulp gaan we iets heel speciaals neerzetten. Alvast hartelijk bedankt!



DRANKEN — DRINKS —

THE BOOKSHOP – WE HAVE A DREAM!

With your support, Internationaal Theater Amsterdam, located at Leidseplein, next to our own ITA Brasserie, on the corner where the legendary theater bookshop used to be, aims to create a new stage for small-scale performances, exhibitions, residencies, book discussions, debates, and talks. We aim to celebrate the grand opening of The Bookshop in October 2024, coinciding with the start of the Amsterdam 750 anniversary year.

Would you like to contribute? That would be fantastic! You can support us through www.ita.creativefunding.nl or simply scan the QR code. With your help, we will create something truly special. Thank you very much in advance!





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

KOFFIE

Koffie	3,50
Americano	3,60
Espresso	3,60
Ristretto	3,60
Dubbele espresso	4,80
Koffie verkeerd	4,00
Cappuccino	4,00
Espresso macchiato	3,90
Latte Macchiato	4,60
Flat white	4,60
Cortado	4,00
+ 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 IJwit	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
Spirited Union	7,30
botanical rum	

THEE

Verse muntthee	4,20
Verse gemberthee	4,20
Peeze thee	3,40
English breakfast, earl grey,	
Ceylon, citroen, kamille, jasmijn,	
rooibos, groen, Morrocan 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
Loopuyt ginger beer	4,00
Royal Bliss bitter lemon	4,00
Royal Bliss ginger ale	4,00
Chaudfontaine 20 cl	3,80
L'eau pour l'art 75 cl	7,90

BIER FLES

Grimbergen dubbel	6,50
Oedipus Mannenliefde	6,50
Liefmans krik	6,00
Grolsch radler	4,30
La Chouffe	6,50
Duvel	6,50
Brouwerij 't IJ Zatte	6,50
Corona	6,50
Seizoensbieren v.a.	6,50
Somersby Apple Cider	6,50
Grolsch o.o	3,90
Grolsch Weizen o.o	5,00
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, Drambuie,	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, Lagavulin	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

(*optie: 0%)	
Kir Royal	10,00
Cava, crème de cassis	
Mimosa*	10,00
Cava, jus d'orange, Grand Marnier	
Gin & Tonic*	11,50
Negroni Classico	12,50
Negroni Sbagliato	11,50
Negroni met cava i.p.v. gin	
Aperol Spritz	11,00
Aperol, cava, soda	
Limoncello Spritz	11,00
Limoncello, cava, soda	
MargarITA	13,00
Tequila, Cointreau, limoensap	
Moscow Mule	11,00
Vodka, limoensap, munt, gemberbier, Angosturo bitters	
Dark 'n Stormy*	11,50
Rum, gemberbier, limoen	
Spicy Ginger & Pinapple Rum Fizz	11,00
Espresso Martini	13,00
Vodka, kahlua, espresso	
Old Fashioned	12,00
Bourbon, suiker-siroop, Angostura bitters	

MOUSSEREND

Cava Brut	7,50 / 36,00
Pares Balta	
Spanje, Penédes	
Grüner Veltliner 0%	6,50 / 31,00
Hochriegel	
Wien, Oostenrijk	

WITTE WIJN

Verdejo & Viura	5,90 / 29,50
Bodegas Felix Lorenzo, Spanje, Penédes	
Sauvignon Blanc	7,30 / 35,60
Connoisseur, Frankrijk, Cotes de Gascogne	
Picpoul de Pinet	7,30 / 35,60
Cave de l'Ormarine, Frankrijk, Occitanie	
Grüner Veltliner	7,30 / 35,60
Joe' – Dockner, Niederösterreich	
Chardonnay	8,40 / 41,10
La Morandina, Italië, Piemonte	
Albarino	8,40 / 41,10
Castelo do Mar, Spanje, Galicia	
Weissburgunder	8,40 / 41,10
Handwerk, Leiner, Duitsland, Pfalz	

ROSE WIJN

Grenache,	5,90 / 30,00
Cinsault, Syrah	
Barbe Belle Rosé, Frankrijk, Provence	

RODE WIJN

Merlot	5,90 / 29,50
Vigneti delle Dolomiti, Trent, Italië	
Garnacha	6,90 / 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	3.50
Americano	3.60
Espresso	3.60
Ristretto	3.60
Doppio	4.80
Latte	4.00
Cappuccino	4.00
Espresso macchiato	3.90
Latte Macchiato	4.60
Flat white	4.60
Cortado	4.00
+ 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 IJwit	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
Spirited Union	7.30
botanical rum	

TEA

Fresh mint tea	4.20
Fresh ginger tea	4.20
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
Loopuyt ginger beer	4.00
Royal Bliss bitter lemon	4.00
Royal Bliss ginger ale	4.00
Chaudfontaine 20 cl	3.80
L'eau pour l'art 75 cl	7.90

BOTTLED BEER

Grimbergen dubbel	6.50
Oedipus Mannenliefde	6.50
Liefmans krik	6.00
Grolsch radler	4.30
La Chouffe	6.50
Duvel	6.50
Brouwerij 't IJ Zatte	6.50
Corona	6.50
Seasonal beers from	6.50
Somersby Apple Cider	6.50
Grolsch o.o	3.90
Grolsch Weizen o.o	5.00
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

Baileys, Cointreau, Drambuie,	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
<i>single malts</i>	
Oban, Lagavulin	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

<i>(*option: 0%)</i>	
Kir Royal	10.00
Cava, crème de cassis	
Mimosa*	10.00
Cava, jus d'orange, Grand Marnier	
Gin & Tonic*	11.50
Negroni Classico	12.50
Negroni Sbagliato	11.50
Negroni without gin but with cava	
Aperol Spritz	11.00
Aperol, cava, soda	
Limoncello Spritz	11.00
Limoncello, cava, soda	
MargarITA	13.00
Tequila, Cointreau, lemon juice	
Moscow Mule	11.00
Vodka, lime, mint, ginger beer, Angosturo bitters	
Dark 'n Stormy*	11.50
Rum, ginger beer, lime	
Spicy Ginger & Pinapple Rum Fizz	11.00
Espresso Martini	13.00
Vodka, kahlua, espresso	
Old Fashioned	12.00
Bourbon, sugar, Angostura bitters	

SPARKLING

Cava Brut	7.50 / 36.00
<i>Pares Balta</i>	
<i>Penédes, Spain</i>	
Grüner Veltliner 0%	6.50 / 31.00
<i>Hochriegel</i>	
<i>Wien, Austria</i>	

WHITE WINES

Verdejo & Viura	5.90 / 29.50
<i>Bodegas Felix Lorenzo</i>	
<i>Penédes, Spain</i>	
Sauvignon Blanc	7.30 / 35.60
<i>Connoisseur, Cotes de Gascogne, France</i>	
Picpoul de Pinet	7.30 / 35.60
<i>Cave de l'Ormarine Occitanie, France</i>	
Grüner Veltliner	7.30 / 35.60
<i>Joe' – Dockner, Niederösterreich</i>	
Chardonnay	8.40 / 41.10
<i>La Morandina, Piemonte, Italy</i>	
Albarino	8.40 / 41.10
<i>Castelo do Mar Galicia, Spain</i>	
Weissburgunder	8.40 / 41.10
<i>Handwerk, Leiner Pfalz, Germany</i>	

ROSE WINES

Grenache,	5.90 / 30.00
Cinsault, Syrah	
<i>Barbebelles Rosé, Provence, France</i>	

RED WINES

Merlot	5.90 / 30.00
<i>Vigneti delle Dolomiti, Trent, Italy</i>	
Garnacha	6.90 / 32.00
<i>'Mas Petit' Parés Baltà Penedès, Catalunya</i>	
Montepulciano	7.30 / 35.60
<i>Nicodemi, Abruzzo, Italy</i>	
Tempranillo	7.80 / 38.90
<i>Bodegas Artuke Rioja, Spain</i>	
Sangiovese	8.40 / 41.10
<i>Alberaia – Caciorgna Toscana, Italy</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.