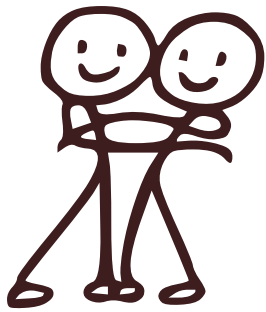


# MENU ENFANTS

Vraag naar het kindermenu of een extra bordje, zodat je lekker met paps en mams mee kunt eten!



# WELKOM!

Gelegen aan de Zijl in Leiderdorp combineren we de charme van een oude meelfabriek met een sfeervolle ambiance. Of je nu komt voor een ontspannen lunch, uitgebreid diner of gezellige borrel, bij ons voel je je meteen thuis.

Kies jouw favoriete plek: de sfeervolle brasserie, de lichte serre of ons terras met een prachtige binnentuin. Samen creëren we mooie momenten – met liefde voor sfeer, gezelligheid en authentieke gastvrijheid.

Ontdek onze veelzijdige menukaart en geniet van een unieke ervaring. Wij creëren mooie momenten, voor jou en met jou!



# Freestje vieren?

Eten, drinken, vieren, ontmoeten en herinneringen maken. Bij Brasserie Meelfabriek Zijlstroom wordt ieder moment onvergetelijk.

Van private dining tot vergaderen en van bedrijfsfeest tot bruiloft. Voor iedere gelegenheid denken we graag mee en maken we speciaal voor jou een geweldig voorstel!



Bloemen: Flora Lisa, Styling: Binnenstebuiten Events, Fotografie: Hadassah Fotografeert

# Share & follow

@brasseriemeelfabriekzijlstream  
Deel jouw foto's & stories met ons voor een repost! Je vindt ons op Instagram, Facebook & TikTok.



# CONTACT

BRASSERIE MEELFABRIEK  
ZIJLSTROOM

Zijldijk 28  
2352 AB Leiderdorp

www.zijlstream.nl  
info@zijlstream.nl  
+31 (0) 71 542 5580

- | KOOKWORKSHOP | PRIVATE DINING |
- | VERGADERING | BEDRIJFSUITJE |
- | JUBILEUMVIERING | PROMOTIEFEEST |
- | VRIJGEZELLENFEEST | BRUILOFT |
- | BABYSHOWER | KRAAMBORREL |
- | FAMILIEDINER | BARBEQUE |
- | PENSIOENVIERING | REÛNIE | ETC.



# BRASSERIE Meelfabriek ZIJLSTROOM

# menu

LUNCH, DINER OF BORREL ALL DAY



# Lunch

12:00 - 16:00

## DESEMBROOD

KEUZE UIT: WIT | BRUIN

**UITSMIJTER DELUXE** 13,5 ●  
drie eieren met spek, kaas en rode ui

*Zin in iets **extra's**? Vul aan met onze huisgerookte zalm (+6,5) of ham (+4,5)*

**PULLED CHICKEN** 15  
met geheim marinaderecept van de chef

**CAPRESE** 15 ●  
met pesto, rucola & frisse garnituur

**CARPACCIO** 15,5  
dungesneden rundvlees, Parmezaanse kaas, rucola, truffelmayo, pijnboompitten

**RUNDVLEESKROKETTEN** 13,5  
twee kroketten met mosterd

**GROENTEKROKETTEN** 14 ●  
twee kroketten met mosterd

**HUISGEROOKTE ZALM** 16  
vers uit onze rookkast, tzatziki, spinazie, gerookte tuinbonen

**RENDANG** 16  
langzaam gegaard rundvlees, op traditioneel Indische wijze bereid

**EIERSALADE** 13 ●  
huisgemaakt, met kerriemayo

**STEAK AMERICAIN** 15,5  
voor de echte Bourgondiër – geserveerd op z'n Belgisch

**SMASHED AVOCADO** 14 ●○  
huisgemaakt, sriracha mayo, zoet/zuur

*Tip: upgrade met huisgerookte zalm (+6,5) of pulled chicken (+5,5)*

## SOEP MET WIT OF BRUIN BROOD

**MOSTERDSOEP** 8,5 ●  
romige klassieker

**CHEF'S SOEP** \*  
vraag de bediening naar de chef's creatie van vandaag.

## SALADES

**CARPACCIO** 21  
maaltijdsalade met dungesneden rundvlees, Parmezaanse kaas, rucola, truffelmayo, pijnboompitten

**HUISGEROOKTE ZALM** 21  
maaltijdsalade met huisgerookte zalm, gemarineerde venkel, tzatziki, tuinbonen

**GEITENKAAS** 19,5 ●  
maaltijdsalade met lauw-warme geitenkaas, verse druiven, vijgen, crumble van tahini

## SPECIALS

**ZIJLSTROOM BURGER** 21  
rundvleesburger op brioche met uien-aioli, gefrituurde ui, spek en cheddar

*Tip: upgrade met blauwe kaas (+5)*

**BRIOCHE** 14,5  
met gebakken ham, ui, champignons, frisse garnituur, barbecuesaus

**VEGAN BURGER** 19,5 ●  
op vegan brioche, met falafel, tzatziki, spinazie, zoet/zuur



## MEER WETEN?

Op de achterkant vind je meer informatie over het kindermenu, wifi, socials en contactgegevens. Hier lees je ook meer over de mogelijkheden voor privé- en zakelijke gelegenheden.



# All Day

12:00 - 21:00

## BORREL

**BROOD & DIPS** 8 ●  
zuurdesembol met uien-aioli en olijventapenade

**OLIJVEN & NOOTJES** 9,5 ●  
gemarineerde olijven & gezouten notenmix

**KAAS-RUCOLA KROKETJES** 15 ●  
kroketjes gevuld met kaas en rucola, met sweet chili saus (8 stuks)

**CHORIZO KROKETJES** 15  
kroketjes gevuld met chorizo, met sweet chili saus (8 stuks)

**KROKANTE KIP** 12,5  
kip karaage met srirachamayo (8 stuks)

**GYOZA KIP** 11,5  
met teriyakisaus (8 stuks)

**GYOZA VEGA** 11 ●  
met teriyakisaus (8 stuks)

**KAASSTENGELS** 11,5 ●  
met sweet chili saus (8 stuks)

**BITTERBALLEN** 10,5  
met mosterd (8 stuks)

**BITTERGARNITUUR** 12  
bitterballen, kaasstengels, krokante kip, kaas-rucola kroketjes (2st. per snackie)

**NACHO'S** 13 ●○  
avocado smash, crème fraîche, sriracha mayo

*Tip: upgrade met pulled chicken (+5,5)*

## PLANKEN

**PLATEAU ZIJLSTROOM** 22,5  
mix van borrelhapjes – olijven & nootjes, kaas-rucolakroketjes, chorizo kroketjes, gyoza kip, gyoza vega, krokante kip, kaasstengels, bitterballen (2st. per hapje)

**PLATEAU VEGA** 21,5 ●  
focaccia & dips, kaas-rucola kroketjes, caprese, gemarineerde olijven en gyoza vega (2st. per hapje)

## SIDES

**FRITES** 5  
met mayo

**LOADED FRIES** 8,5  
frites met Parmezaanse kaas, bosui en truffelmayo

**SALADE** 6



ENGLISH



- VEGETARISCH
- OPTIONEEL VEGETARISCH
- VEGAN
- OPTIONEEL VEGAN



# Diner

17:00 - 21:00

## VOOR

**BROOD & DIPS** 8 ●  
zuurdesembol met uien-aioli en olijventapenade

**CEVICHE ZEEBAARS** 16  
puur & origineel Peruaans visgerecht

**CAPRESE** 15,5 ●  
met pesto, rucola & frisse garnituur

**HUISGEROOKTE ZALM** 16  
vers uit onze rookkast, tzatziki, spinazie, gerookte tuinbonen

**MOSTERDSOEP** 8,5 ●  
romige klassieker, met wit of bruin brood

**CARPACCIO** 15,5  
dungesneden rundvlees, Parmezaanse kaas, rucola, truffelmayo, pijnboompitten

*Zin in **meer**? Bestel de Grande (+9,5)*

**RENDANG** 15,5  
langzaam gegaard rundvlees, op traditioneel Indische wijze bereid

**ROULEAUX** 13,5 ●  
een plantaardige twist op de Franse klassieker: courgetterolletjes gevuld met avocado en granaatappel

*Tip! Vul aan met gebakken halloumi (+3,5)*

**STEAK AMÉRICAIN** 15,5  
voor de echte Bourgondiër – bereid op z'n Belgisch

**CHEF'S SOEP** \*  
vraag de bediening naar de chef's creatie van vandaag, met wit of bruin brood

**TOMATENCARPACCIO** 13,5 ●  
drie soorten tomaat, groene olie, rucola

## HOOFD

*Onze hoofdgerechten worden standaard geserveerd **met frites**. Andere bijgerechten zijn apart te bestellen. Upgrade naar **loaded fries** voor +€3,50.*

**PORTOBELLO** 21,5 ●  
gevuld met gyroskruiden, oesterzwam, gepofte paprika en romige tzatziki

**CARPACCIO GRANDE** 25  
dungesneden rundvlees, Parmezaanse kaas, rucola, truffelmayo, pijnboompitten

**ZIJLSTROOM BURGER** 21  
rundvleesburger op brioche met uien-aioli, gefrituurde ui, spek en cheddar

*Tip: upgrade met blauwe kaas (+5)*

**ZEEBAARS** 26  
op de huid gebakken, ratatouille, antiboise

**FLAT IRON STEAK** 25  
sukade steak met ratatouille en gepofte knoflookjus

*Voor de beste beleving raden we aan dit gerecht **medium-rare** te bestellen.*

**CHEF'S SPECIAL** \*  
laat je verrassen – vraag de bediening naar de chef's special van vandaag

**STEAK AMÉRICAIN XL** 23,5  
voor de echte Bourgondiër, bereid op z'n Belgisch – met polenta frites

**GELE CURRY** 21,5 ●  
groentecurry, flatbread, cashewnoten met een fris zoetzure touch

**BUFFEL RIBEYE** 200 GR. | 26,5  
ratatouille, rodewijnsaus

**VEGAN BURGER** 19,5 ●  
op vegan brioche, met falafel, tzatziki, spinazie, zoet/zuur

**TONIJN STEAK** 28,5  
op Oosterse wijze bereid – met udon noedels en wokgroente

## SALADES

**CARPACCIO** 21  
maaltijdsalade met dungesneden rundvlees, Parmezaanse kaas, rucola, truffelmayo, pijnboompitten

**GEITENKAAS** 19,5 ●  
maaltijdsalade met lauw-warme geitenkaas, verse druiven, vijgen, crumble van tahini

**HUISGEROOKTE ZALM** 21  
maaltijdsalade met huisgerookte zalm, gemarineerde venkel, tzatziki, tuinbonen

## NA

Toe aan iets zoets? Ontdek onze desserts op de after-dinnerkaart die na het hoofdgerecht op tafel komt – of vraag ernaar bij de bediening.