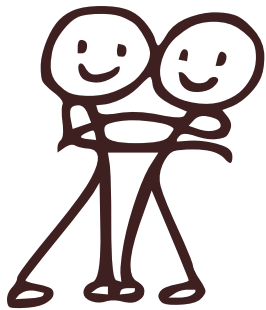


MENU ENFANTS

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

SOEP MET WIT OF BRUIN BROOD

POMPOENSOEP 8 •
geroosterde pompoen
met knol, licht pikant

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

OUR FAVOURITES

ZIJLSTROOM BURGER 21
rundvleesburger, brioche, relish, augurk,
spek, kaas en truffelmayo

FRENCH TOAST 11,5 •
wentelteefjes van Fries suikerbrood,
kaneel, bramen, honey butter

MEATLESS BURGER 21 •
zoete aardappel burger, brioche,
kimchi, crispy chili olie, hüttenkäse

TOAST EENDENRILETTE 14,5
brioche toast, rilette van gekonfijte
eendenbout, sinaasappelgel, tuttifrutti

SANDWICHES

KEUZE UIT: WIT | BRUIN | GLUTENVRIJ +2

UITSMIJTER 13,5
drie eieren met spek, kaas en rode ui
plus: *huisgerookte zalm* (+6,5)

HUISGEROOKTE ZALM 16
uit onze rookkast, witlof, za'atar olie

CARPACCIO 15,75
dungesneden rundvlees, Parmezaanse
kaas, rucola, truffelmayo, pijnboompitten

MAKREEL 13,5
gerookte makreelsalade, appel, rucola, ei

BEEF TATAKI 15,5
rund, kimchi, teriyaki, sesam, wakame

KIMCHI TOSTI 15 •
mozzarella, cheddar, kimchi,
sriracha mayo

SALADES & BOWLS

SALADE ZALM 22
huisgerookte zalm, witlof, biet,
sinaasappel, za'atar olie

BUDDHA BOWL 21 •
parelcouscous, kweeper, blauwe kaas,
witlof, haricots verts, wakame

GADO GADO SALADE 21,5 •
Indonesische maaltijdsalade met ei,
paksoi, taugé, pindasaus, uitjes
plus: *krokante kip* +7,5

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.

BORREL

BROOD & DIPS 8 •
zuurdesembol met pesto
en hummus

OLIJVEN & NOOTJES 9,5 •
gemarineerde olijven & gezouten notenmix

NACHO'S 13 •
avocado smash, crème fraîche, sriracha mayo

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 GROENTE 11 •
met teriyakisaus (8 stuks)

KAASTENGELS 11,5 •
met sweet chili saus (8 stuks)

BITTERBALLEN 10,5
met mosterd (8 stuks)

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

Chef's MENU

Een verrassend 3-gangen menu
samengesteld door onze chef.

- Shared starter – om samen te delen
- Chef's hoofdgerecht
- Chef's dessert

*45,- per persoon | per 2p. te bestellen

All Day

12:00 - 21:00

PLANKEN

PLATEAU ZIJLSTROOM 24,5
focaccia & dips, gerookte zalm, olijven &
nootjes, kaas-rucola kroketjes, chorizo kroketjes,
krokante kip, gyoza groente

PLATEAU VEGA 22,5 •
focaccia & dips, caprese, olijven & nootjes,
kaas-rucola kroketjes, gyoza groente,
kaastengels

SIDES

FRIES 5
met mayo

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

SALADE 6



ENGLISH



- VEGETARISCH
- VEGAN



Diner

17:00 - 21:00

VOORGERECHTEN

SHARED STARTER 29,5
toast eendenrilette, huisgerookte zalm, rode biet tartaar, beef tatak

BROOD & DIPS 8 •
zuurdesembol met pesto
en hummus

HUISGEROOKTE ZALM 16
uit onze rookkast, witlof, za'atar olie

POMPOENSOEP 8 •
geroosterde pompoen met knol,
licht pikant, met wit of bruin brood

CARPACCIO 15,75
dungesneden rundvlees, Parmezaanse
kaas, rucola, truffelmayo, pijnboompitten

BEEF TATAKI 15,5
rund, kimchi, teriyaki, sesam, wakame

COQUILLES 18,5
avocadocrème, zeekraal, serranoham

TOAST EENDENRILETTE 15
brioche, rilette van gekonfijte, eendenbout,
sinaasappelgel, tuttifrutti, VSOP mist

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

RODE BIET TARTAAR 15 •
tartaar van rode biet met compôte van
kweeper, rucola, blauwe kaas

TARTE TATIN 13,5 •
bladerdeeg, rode ui, tijm, hüttenkäse

HOOFDGERECHTEN

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

POMPOENSTEAK 19,5 •
huisgemaakt, met hüttenkäse,
seizoensgroenten, vegetarische jus

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

COQ AU VIN 23,5
traditionele Franse stoofschotel, kip,
champignons, bacon, tijm, rode wijn

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

GNOCCHI 22 •
huisgemaakt, met aubergine, paprika,
courgette, tomatensaus, provolone

EENDENBOUT 27
gekonfijte eendenbout, pastinaakcrème,
stroopjus, seizoensgroenten

ZIJLSTROOM BURGER 21
rundvleesburger, brioche, relish,
augurk, spek, kaas en truffelmayo

MEATLESS BURGER 21 •
zoete aardappel burger, brioche,
kimchi, crispy chili olie, hüttenkäse

RODE POON 24
op de huid gebakken, knolselderijcrème,
parelcouscous, schaaldierensaus

RISOTTO ST. JACQUES 24,5
saffraanrisotto, coquilles, zeekraal, wakame

PORTOBELLO 21,5 •
gevuld met oesterzwam, gyroskruiden,
vergeten groenten, za'atar olie

ENTRECOTE 28,5
doperwtentpuree, seizoensgroenten,
pepersaus

SALADES & BOWLS

SALADE ZALM 22
huisgerookte zalm, witlof, biet,
sinaasappel, za'atar olie

BUDDHA BOWL 21 •
parelcouscous, kweeper, blauwe kaas,
witlof, haricots verts, wakame

GADO GADO SALADE 21,5 •
Indonesische maaltijdsalade met ei,
paksoi, taugé, pindasaus, uitjes
plus: *krokante kip* +7,5

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.