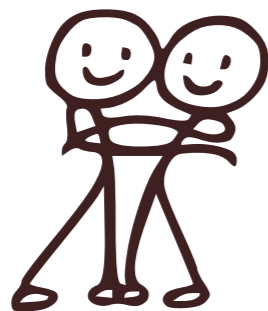


MENU ENFANTS

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



WE ZIJN VERNIEUWD!

Bij Brasserie Meelfabriek Zijlstream komen historie en moderniteit samen. Gelegen aan de Zijl in Leiderdorp, combineert onze brasserie de charme van een voormalige meelfabriek met industriële details en een warme sfeer.

Onze moderne Europese menukaart biedt een gevarieerde selectie gerechten, van klassieke favorieten tot trendy creaties. Geniet van sfeervolle ruimtes zoals de gezellige brasserie, zonnige serre, terras met binnentuin, privé kasjes en een tuinhuisje.



WI-FI

MEELFABRIEK-GUEST

Freestje vieren?

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

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



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

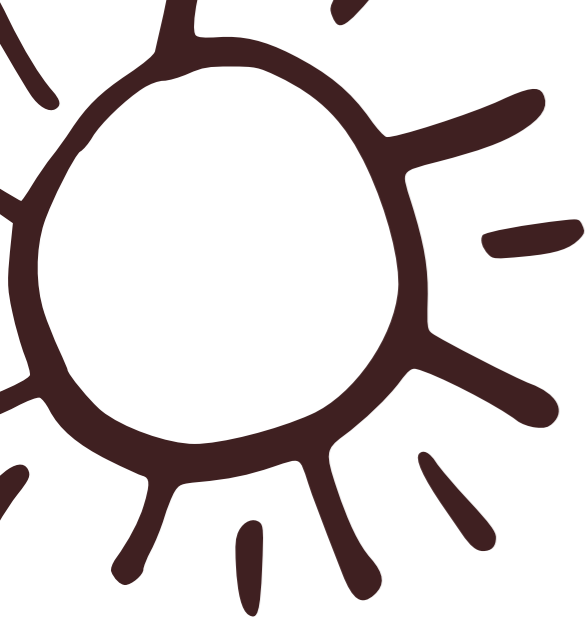
KOOKWORKSHOP	PRIVATE DINING
VERGADERING	**BEDRIJFSUITJE**
JUBILEUMVIERING	PROMOTIEFEEST
VRIJGEZELLENFEEST	**BRUILOFT**
BABYSHOWER	KRAAMBORREL
FAMILIEDINER	**BARBEQUE**
PENSIOENVIERING	REÜNIE



BRASSERIE
Meelfabriek
ZIJLSTROOM

menu

**LUNCH, DINNER &
EVERYTHING IN BETWEEN**



MEER WETEN?

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

Diner

17:00 - 21:00

VOOR

BROOD & DIPS 7 (V)

Versgebakken brood geserveerd met boter, olijfolie en zongedroogde tomatentapenade.

CARPACCIO 15

Fijngesneden rundvlees met parmezaan, pijnboompitten en truffelmayonaise.

TONIJN TATAKI 16

Tonijn gemarineerd in soja, citroen en munt, geserveerd met sinaasappel, roze peper, rode ui-rozemarijncreme en peterselie chips.

BURRATA 15 (KV)

Romige burrata met in citroen gegaarde gamba's, tomaten brunoise en peterselie chips.

HUISGEROOKTE ZALM 15,5

Huisgerookte zalm met komkommer, basilicumpoeder, radijs en een balsamico-saus.

SOEP VAN DE CHEF *,-

Een heerlijke soep van seizoensgebonden ingrediënten. Vraag onze bediening naar de soep van de dag.

STEAK TARTAAR 15

Fijngehakte entrecôte met saffraancreme en een kleurrijke wortelmix.

TOMATENSTEAK 13 (KV)

Gegrilde tomatensteak met aioli, burrata room, basilicumsaus, broodcrumble en ansjovis.

HOOFD

Onze hoofdgerechten worden standaard zonder frites geserveerd. Bijgerechten kunnen apart besteld worden.

FRISSE ZALMSALADE 19,5 (KV)

Gerookte zalm met rucola, little gem, sinaasappel, venkel, basilicum, munt, olijfolie, croutons en groene olijven.

PARMEZAAN/AUBERGINE BALLETTJES 20,5 (V)

Krokante balletjes van aubergine en parmezaan, geserveerd met lente-ui, groentebouillon, balsamicoazijn en parmezaanchips.

PARELGORT 21,5 (KV)

Parelgort gegaard met drie soorten tomaat, basilicumsaus en kokkels.

KALFSFILET 32,5

Zacht gegaarde kalfsfilet met pancetta, zoetzure borretana ui, bietensaus, parmezaan en spinazie, vergezeld van een krokant parmezaanballetje.

CHEF'S BURGER 20,5

Sappige rundvleesburger op brioche brood met little gem, gepofte tomaat, balsamico-ui, krokante pancetta en frites.

ZEEBAARS 26,5

Perfect gebakken zeebaars met een mousse van aardappel en kokkels, rucolacreme, zongedroogde tomaat, kerstomaatjes en pijnboompitcreme.

GEVULDE PAPRIKA 19,5 (KVG)

Paprika gevuld met verse groenten, geserveerd met saffraancouscous, paprikacreme en basilicum.

DRY-AGED ENTRECÔTE 27,5

Perfect gerijpte entrecôte geserveerd met een rucola-spinaziesaus, 1000-laagjes rode biet, verse spinazie en een krokant parmezaanballetje.



DESSERT

Vraag onze gastvrouw of gastheer naar de desserts, of wacht met smart tot we na het hoofdgerecht onze after-dinner kaart brengen.

12:00 - 16:00

Lunch

BROOD

WIT | BRUIN

HUISGEROOKTE ZALM 15,5

Huisgerookte zalm geserveerd met romige ricotta, komkommer, little gem, radijsjes en rode ui.

CARPACCIO 15

Fijngesneden rundvlees met little gem, parmezaan, pijnboompitten en truffelmayonaise.

BURRATA 15 (KV)

Romige burrata geserveerd met een tomatenmix, little gem, ansjovis, lente-ui en balsamico azijn.

ENTRECÔTE 15,5

Gerookte rund entrecôte met little gem, provolone kaas, tomaat en aubergine mousse.

KROKETTEN

RUNDVLEES 13

Twee rundvleeskroketten geserveerd met mosterd en een frisse salade.

GROENTE 13 (VG)

Twee groentekroketten geserveerd met mosterd en een frisse salade.

SPECIALS

SOEP VAN DE CHEF *,-

Een heerlijke soep van seizoensgebonden ingrediënten. Vraag onze bediening naar de soep van de dag.

UITSMIJTER 13 (KV)

Drie eieren met spek, kaas en rode ui. (met zalm +5,5 of ham +4)

SCRAMBLED EGGS 13 (KV)

Roerei met asperges, parmezaancreme en krokante pancetta.

FRISSE ZALMSALADE 19,5 (KV)

Gerookte zalm met rucola, little gem, sinaasappel, venkel, basilicum, munt, olijfolie, croutons en groene olijven.

CHEF'S BURGER 20,5

Sappige rundvleesburger op brioche brood met little gem, gepofte tomaat, balsamico-ui, krokante pancetta en frites.



All Day

12:00 - 21:00

BITES

BROOD & DIPS 7 (V)

Versgebakken brood geserveerd met boter, olijfolie en zongedroogde tomatentapenade.

OLIJVEN 6 (V)

Gemarineerde olijven.

NOOTJES 5 (V)

Geroosterde gemengde noten.

HUISGEROOKTE ZALM 12,5

Huisgerookte zalm geserveerd met wit brood en rode ui.

KAASSTENGELS 11 (V)

Knapperige kaasstengels geserveerd met sweet chili saus. (8 stuks)

BITTERBALLEN 10

Ambachtelijke rundvleesbitterballen geserveerd met mosterd. (8 stuks)

KAAS-SPINAZIE KROKETJES 13,5 (V)

Krokante kroketjes gevuld met kaas en spinazie, geserveerd met sweet chili saus. (8 stuks)

CHORIZO KROKETJES 13,5

Krokante kroketjes gevuld met chorizo, geserveerd met sweet chili saus. (8 stuks)

PLATTERS

PLATEAU ZIJLSTROOM 24,5 (KV)

Een selectie van bitterballen, kaasstengels, olijven, nootjes, gerookte zalm, vers brood, tomatentapenade, mosterd en sweet chili saus.

PLATEAU FROMAGE 13 (V)

Vier heerlijke kaasjes geselecteerd door de chef, geserveerd met vijgenbrood en vijgenjam.

SIDES

LOADED FRIES 7 (V)

Krokante frites met parmezaan, lente-ui en truffelmayonaise.

FRITES 5 (V)

Krokante frites geserveerd met mayonaise.

GROENE SALADE 5 (V & KVG)

Verse seizoenssalade.

V = VEGETARISCH

KV = KAN VEGETARISCH

VG = VEGAN

KVG = KAN VEGAN

MEER DETAILS

ENGLISH



ALLERGENEN

