

LUNCH + DINNER

ETEN
&
DRINKEN

M

ψop

JORISBROOD

Jorisbrood is een natuur-
bakkerij uit Ede die elk brood
met de hand vormt.
Het brood wordt gebakken
op de stenen vloer van
een vloeroven.

BROODJES

Getoast zuurdesembrood van bakkerij Jorisbrood.

Vegetarisch

MRIJ-KAAS

Jong belegd boerenkaas afkomstig van MRIJ-koeien,
appelstroop, pecannoten en mesclunslade

9.75

Vegan

HUMMUS

Bietenhummus, avocado, spinazie
en hartige kurkumagranola

9.75

Vegan

OESTERZWAMKROKETTEN

Kroketten van de lokale oesterzwamkwekerij
met brood en Deventer mosterd

10.75

Vegetarisch - ook vegan te bestellen

FETA

Fetacrème, gepofte seizoensgroenten, cherrytomaat, pompoenpit,
ingelegde rode ui, aleppopeper, kruidenolie en hartige granola

10.75

PASTRAMI

Ambachtelijke pastrami van Albert van den Heuvel, ingelegde rode ui,
kerrie-gembermayonaise en cornichons

10.75



LUNCH SPECIALS

Vegetarisch

QUESADILLA

Gegrilde bietenwrap, kidneybonen, tomaat, avocado, cheddar, jalapeño, mangosalsa, sour cream en mesclun

9.75

Vegetarisch - ook vegan te bestellen

KIMCHI MELT

Getoast zuurdesembrood, kimchi, gruyèrekaas en gochujangmayonaise

9.75

Vegetarisch te bestellen

BAGEL ZALM

Roomkaas, gerookte zalm, kappertjes, groene kruiden en komkommer

13.25

BITES

Vegetarisch - ook vegan te bestellen

LOADED NACHO'S

Nacho's bedekt met cheddar, guacamole, salsa en sour cream

9,50

Vegetarisch - ook vegan te bestellen

PACKED FRIES

Zoete aardappelfriet met augurk, chipotle mayonaise, cheddar, chilipeper en groene kruiden

9,50



MRIJ-kaas

De Maas-Rijn-IJsselkoe is een Hollands ras. Ze grazen aan de voet van de Grebbeberg in de Gelderse Vallei. De melk van deze koe is veehouderij gebonden, waardoor het niet vermengd mag worden met melk van andere veehouders. Dit zorgt voor constante kwaliteit met een unieke smaak. MRIJ-kaas heeft een keurmerk van stichting IK KOOK BEWUST. Dit staat voor duurzaam koken met eerlijke producten van dichtbij.

BRANS

Oesterzwammen kweken op koffiedik, dat doen ze bij de oesterzwamkwekerij Brans uit Deventer. Zo dragen ze een steentje bij aan een duurzamere wereld. Wekelijks krijgen we bij MIMIK deze oesterzwammen persoonlijk geleverd.

We verwerken ze in verschillende gerechten en ze maken de vegan gerechten extra lekker! Als kers op de taart serveren wij natuurlijk ook de Ballen van Brans, heerlijke vegan bitterballen en kroketten die we met liefde voor je bereiden.

SOEP & BROOD

Vegan

SEIZOENSSOEP

Wisselende soep van het seizoen met broodstick

8.25

Vegan

BOSPADDENSTOELENSOEP

Vegan crèmesoep met paddenstoelen van de lokale oesterzwamkwekerij met broodstick

8.25

Vegetarisch

BROODPLANKJE

Aioli, muhammara en pesto

8.00



SALADES

Vegetarisch

BURRATA

Tomatenjam, gepofte groente, cavolo nero, olijf, pistache en mesclun

19.00

Vegan

FLOWER POWER BOWL

Kikkererwten, parelcouscous, bietenhummus, spinazie, avocado en hartige kurkumagranola

18.50

Vegetarisch te bestellen

TUNA SALAD BOWL

Gebakken tonijnfilet met sesam-peperkorst, zwarte rijst, spinazie, avocado, mango, tomaat en pompoenpitten

19.50

Vegan

SIDES

Friet met mayo 5.50

Zoete aardappelfriet met mayo 6.50

Groene salade 4.75



GROTE TREK

Vegan

DIE ENE BURGER

Gegrilde Beyond Burger met avocado, gekaramelliseerde ui, kerrie-gembermayonaise, groentechips en friet

19.50

Vegan

FALAFEL BOWL

Veldbonenfalafel met muhammara, zoetzure groentjes, mango, groene salade en chipotle mayonaise

18.50



**WIJ HOUDEN
VAN
VERANTWOORD,
LOKAAL EN
KLEUR!**

Wij geloven in gerechten met een biologische, duurzame en lokale achtergrond. Daarom werken wij graag samen met streek-leveranciers. We kopen lokaal via Boerenhart, een samenwerkingsverband van lokale producenten in de IJsselvallei. Topproducten met een eerlijke prijs voor de boer én een lage CO2-footprint. Veel groente, kleur en smaak, dat is ons streven!

VOOR GERECHTEN

OESTER

Zeeuwse creuse-oester met rode wijn-sjalotvinaigrette

4.00 p.s.

Vegetarisch te bestellen met feta

TUNA SALAD BOWL

Gebakken tonijnfilet met sesam-peperkorst, zwarte rijst, spinazie, avocado, mango, tomaat en pompoenpitten

11.75

Vegan

GYOZA

Japanse groentedumplings met zoetzuur, sesamsaus, bosui en sesamzaadjes (5 stuks)

9.75

Vegetarisch - ook vegan te bestellen

SWEET LOVE

Op grof zout gepofte zoete aardappel, tzatziki, cherrytomaat, artisjok, Aleppopeper, limoen, kappertjes en peterselie

9.75

Vegetarisch

BURRATA

Tomatenjam, gepofte groente, cavolo nero, olijf, pistache en mesclun

11.25





SOEP & BROOD

Vegan

SEIZOENSSOEP

Wisselende soep van het seizoen met broodstick

8.25

Vegan

BOSPADDENSTOELENSOEP

Vegan crèmesoep met paddenstoelen
van de lokale oesterzwamkwekerij met broodstick

8.25

Vegetarisch

BROODPLANKJE

Aioli, muhammara en pesto

8.00

Vegan

SIDES

Friet met mayo 5.50

Zoete aardappelfriet met mayo 6.50

Groene salade 4.75



HOOFD GERECHTEN

Vegan

FLOWER POWER BOWL

Kikkererwten, parelcouscous, bietenhummus, spinazie, avocado
en hartige kurkumagranola

18.50

Vegetarisch te bestellen met feta

TUNA SALAD BOWL

Gebakken tonijnfilet met sesam-peperkorst, zwarte rijst,
spinazie, avocado, mango, tomaat en pompoenpitten

19.50

Vegetarisch

BURRATA

Tomatenjam, gepofte groente, cavolo nero, olijf,
pistache en mesclun

19.00



HOOFD GERECHTEN

Vegan

DIE ENE BURGER

Gegrilde Beyond Burger met avocado, gekaramelliseerde ui,
kerrie-gembermayonaise, groentechips en friet

19.50

SUKADE

Zacht gegaarde kalfssukade, mousseline van knolselderij,
paddenstoel, cavolo nero, gepofte groente en rode wijnjus

24.50

Vegan

FALAFEL BOWL

Veldbonenfalafel met muhammara, zoetzure groentjes, mango,
groene salade en chipotle mayonaise

18.50

Vegan

RENDANG

Oesterzwam, spitskool, atjar ketimoen, chili-olie, zwarte rijst,
mango, gefrituurde uitjes, kokos

19.50





LEKKER ZOET BIJ DE KOFFIE

Wij bieden verschillende zoete specialiteiten aan uit de keuken van Zoete Geit, gelegen in het centrum van Deventer. Hier bakken en maken jongeren met een afstand tot de arbeidsmarkt de heerlijkste zoete lekkernijen.

LEKKER ZOET

HUISGEMAAKTE CHOCOLADEBROWNIE

Met vegan vanilleroomijs en crumble

9.75

HUISGEMAAKTE CHEESECAKE

Met ijs van passievrucht, witte chocoladeschotsen en crumble

9.75

Vegan MANGO-LIMOEN TAARTJE

Met ijs van kokos, chocoladeschotsen en crumble

12.75

NOTENTAART

Met ijs van pistache, chocoladeschotsen met rode peper, pistache en crumble

12.75

ETEN
&
DRINKEN



LUNCH

Dinsdag t/m zondag van 12:00u tot 16:00u

DINER

Dinsdag t/m zondag van 17:00u tot 21:00u

