



ETEN
&
DRINKEN

M

ΨΟΡ

DESEM VAN BROOD.REVOLUTIE

Bij KoffieDok in het Havenkwatier in Deventer bakken ze brood zoals het hoort. De basis bestaat uit drie ingrediënten; meel, water en een beetje zout. Zuurdesemstarters zorgen voor 'the magic'. Het is de meest traditionele methode om brood te maken.

BROODJES

Desem van Brood.Revolutie KoffieDok

Vegetarisch

MRIJ KAAS

Jong belegen boerenkaas afkomstig van MRIJ-koeien, dadelstroop, pecannoten en mesclunsalade

10.75

Vegetarisch - Ook vegan te bestellen

MUSH - EGG

Gebakken paddenstoelen, bosui, sour cream, kruidenolie en fried egg

13.75

PASTRAMI

Biologisch, rosé gegaard, huisgemaakte piccalilly en ingelegde rode ui

13.50

Vegan

OESTERZWAMKROKETTEN

Krokette van de lokale oesterzwamkwekerij met brood en Deventer mosterd

13.00

KIP MET AVOCADO

Gerookte kipfilet, avocado, mesclun en huisgemaakte sriracha mayo

13.25





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.

LUNCH SPECIALS

Vegetarisch

MR. MIYAKI

Japanse umami omelet met shiitake, dashi, chinese kool, bosui,
sesam en sriracha mayo

13.75

Vegetarisch

QUESADILLA

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

13.25

Vegetarisch te bestellen

BAGEL ZALM

Roomkaas, gerookte zalm, kappertjes,
groene kruiden en komkommer

14.75

Vegetarisch

KIMCHI MELT

Getoast zuurdesembrood, kimchi, gruyèrekaas en huisgemaakte
sriracha mayo

13.75





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

Soep van het seizoen met broodstick

9.25

Vegan

BOSPADDENSTOELEN SOEP

Crèmesoep met paddenstoelen
van de lokale oesterzwamkwekerij met broodstick

9.25

Vegetarisch

BROODPLANKJE

Aioli, muhammara en pesto

9.25

BITES

Vegetarisch - ook vegan te bestellen

LOADED NACHO'S

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

11.50

Vegetarisch - ook vegan te bestellen

PACKED FRIES

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

9.50



LUNCH



SALADES

Ook als voorgerecht te bestellen zie prijs diner

Vegan
**SOBA NOODLE
SALAD BOWL**

Gebakken paddenstoelen, bimi, sesam, bosui,
ingelegde rode kool en mesclun

22.50

Vegetarisch te bestellen met feta
**TUNA
SALAD BOWL**

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

23.50

Vegetarisch
**WINTER IS COMING
SALAD BOWL**

Cavolo nero, gepofte groente, sinaasappel, burrata,
pistache crunch en hot honey

23.00



**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 samenwerkings verband 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!

GROTE TREK

Vegan

DIE ENE BURGER

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

23.00

Vegan

KARMA KEBAB BOWL

Kebab van knolselderij, zoetzuur van rode kool, gepofte groente, knoflookmayonaise, sesam en bietenwrap

19.75



Vegan

SIDES

Friet met mayo 5.50

Zoete aardappelfriet met mayo 6.50

Groene salade 6.75



VOOR GERECHTEN

OESTER

Zeeuwse creuse-oester met rode wijn-sjalotvinaigrette

3.25 p.s.

Vegetarisch

WINTER IS COMING SALAD BOWL

Cavolo nero, gepofte groente, sinaasappel, burrata,
pistache crunch en hot honey

13.50

Vegetarisch te bestellen met feta

TUNA SALAD BOWL

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

13.75



VOOR GERECHTEN

Vegan

GYOZA

Japanse groente-dumplings met zoetzuur, sesamsaus,
bosui en sesamzaadjes (5 stuks)

9.75

Vegetarisch

PUMPKIN

Gekarameliseerde hokkaido pompoen (biologisch),
labneh, olijfolie en roze peppercorn

9.75

Duurzaam gekweekte visfilet

CEVICHE VAN ZEEBAARS

Grapefruit, leche de tigre, zoete aardappel, rode ui, gember en
tomasu sojasaus

14.50





SOEP & BROOD

Vegan

SEIZOENSSOEP

Soep van het seizoen met broodstick

9.25

Vegan

BOSPADDENSTOELENSOEP

Crèmesoep met paddenstoelen
van de lokale oesterzwamkwekerij met broodstick

9.25

Vegetarisch

BROODPLANKJE

Aioli, muhammara en pesto

9.25

Vegan

SIDES

Friet met mayo **5.50**

Zoete aardappelfriet met mayo **6.50**

Groene salade **6.75**



HOOFD GERECHTEN

Vegan

SOBA NOODLE SALAD BOWL

Gebakken paddenstoelen, bimi, sesam, bosui,
ingelegde rode kool en mesclun

22.50

Vegetarisch te bestellen met feta

TUNA SALAD BOWL

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

23.50

Vegetarisch

WINTER IS COMING SALAD BOWL

Cavolo nero, gepofte groente, sinaasappel, burrata, pistache
crunch en hot honey

23.00



HOOFD GERECHTEN

Vegan

DIE ENE BURGER

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

23.00

SUKADE

Knolselderij mousseline, cavolo nero, rode kool, rode wijn jus en kruidenolie

26.50

Vegan

RENDANG

Oesterzwammen, spitskool, atjar, zwarte rijst en crispy chili oil

23.50

Vegan

KARMA KEBAB

Kebab van knolselderij, zoetzuur van rode kool, gepofte groente, knoflooksaus, sesam en platbrood

19.75





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 roomijs, walnoot en maple siroop

12.50

LEMON MERINGUE TART

Met pistache roomijs

13.50

Vegan

STICKY TOFFEE PUDDING

Met vegan vanille roomijs en kletskop

13.00

Vegan

PANNA COTTA

Met seizoensfruit

12.75



ETEN
&
DRINKEN



TIP
GEEF
MIMIK
CADEAU

Scan voor
meer informatie
& English version



LUNCH

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

DINER

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

ψορ