



ETEN
&
DRINKEN

M

ΨΟΡ

DESEM VAN BROOD. REVOLUTIE

Bij KoffieDok in het Havenkwartier 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 mesclun

11.00

Vegetarisch
UMAMI FRIED EGG

Getoast zuurdesembrood, gebakken ei, avocado, sesam, crispy chili oil, mesclun en bosui

12.50

supplement zalm + 4.50

Vegan
MUHAMMARA

Gepofte groenten, kruidenolie, kurkuma granola en mesclun

12.50

SMOKEY RIBEYE

Botermalse dingesneden gegaarde ribeye, milde kerrie-gember mayonaise, mesclun en huisgemaakte piccalilly

14.00





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

QUESADILLA

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

13.50

Vegetarisch

MIMIK ÇILBIR

Ricotta yoghurt, baba ganoush, tomaat, knoflook-peper boter, peterselie, flatbread, munt en 7-minuten ei

13.50

Vegan

OESTERZWAMKROKETTEN

Kroketten van de lokale oesterzwamkwekerij met brood en Deventer mosterd

13.50

Vegetarisch te bestellen

BAGEL ZALM

Roomkaas, gerookte zalm, kappertjes, groene kruiden en komkommer

14.75





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

BOSPADDENSTOELENSOEP

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





SALADES

Ook als voorgerecht te bestellen, zie prijs diner

Vegetarisch te bestellen met feta

TUNA SALAD BOWL

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

23.00

Vegetarisch - vegan te bestellen

GREEN GODDESS SALAD BOWL

Mesclun, courgette, avocado, doperwt, edamame, croutons, radijs, green goddess dressing, pistache en oude kaas (Deventer Roem)

23.00

Vegan

F#CKING VEGAN PASTRAMI SALAD BOWL

Pastrami (plantbased), mesclun, gepofte groenten, bietenhummus, pompoenpitten, ingelegde kool, kurkuma granola, krokante kikkererwt en tomatenjam

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 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!

GROTE TREK

Vegan

DIE ENE BURGER

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

23.00

zoete aardappelfriet + 1.00

Vegan

KARMA KEBAB BOWL

Kebab van knolselderij, zoetzuur van rode kool, gepofte groenten, 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

Duurzaam

OESTER

Zeeuwse Creuse-oester met rode wijn-sjalotvinaigrette

3.25 p.s.

CRUDO

Zeebaarsfilet, gegrilde mais, jalapeño, avocado, radijs, tomaat, citrus en olijfolie

14.50

Vegetarisch te bestellen met feta

TUNA SALAD BOWL

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

13.50

Vegetarisch - vegan te bestellen

GREEN GODDESS SALAD BOWL

Mesclun, courgette, avocado, doperwt, edamame, croutons, radijs, green goddess dressing, pistache en oude kaas (Deventer Roem)

13.50



VOOR GERECHTEN

Vegan

F#CKING VEGAN PASTRAMI SALAD BOWL

Pastrami (plantbased), mesclun, gepofte groenten, bietenhummus, pompoenpitten, ingelegde kool, kurkuma granola, krokante kikkererwt en tomatenjam

13.50

Vegan

GYOZA

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

9.75

Vegan

GEGRILDE ASPERGES

Romesco saus, amandel, paprika en kruidenolie

12.50





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

Vegetarisch te bestellen met feta

TUNA SALAD BOWL

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

23.00

Vegetarisch - vegan te bestellen

GREEN GODDESS SALAD BOWL

Mesclun, courgette, avocado, doperwt, edamame, croutons, radijs, green goddess dressing, pistache en oude kaas (Deventer Roem)

23.00

Vegan

F#CKING VEGAN PASTRAMI SALAD BOWL

Pastrami (plantbased), mesclun, gepofte groenten, bietenhummus, pompoenpitten, ingelegde kool, kurkuma granola, krokante kikkererwt en tomatenjam

23.00



HOOFD GERECHTEN

Vegan

DIE ENE BURGER

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

23.00

zoete aardappelfriet + 1.00

Biologisch

KOFTE

Gegrilde kalfsköfte, Iraanse rijst, granaatappel, salade, tomaat, komkommer, komijn en tzatziki

26.50

Vegan

DHAL

Rode linzen curry, kokos, spinazie, zoete aardappel, komijn, gepofte groenten, augurk, kruidenolie en tasty crunch

23.50

Vegan

KARMA KEBAB BOWL

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

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 mango sorbetijs van Gio's, crumble en hangop

12.00

Vegan

SUPER DUDE SOFT SERVE

Met vegan romig softijs, aardbei, gesuikerde pistache,
tuile en crumble

9.00

JO'S LEMON MERINGUE TART

Met pistache roomijs van Gio's, hangop en crumble

13.50

CLAFOUTIS

Klassiek Frans dessert, warm kersentaartje,
kersenroomijs van Gio's en hangop

12.75



ETEN
&
DRINKEN



ETEN
&
DRINKEN



ψοψ

TIP

**GEEF
MIMIK
CADEAU**

Scan voor
meer informatie
& English version



LUNCH

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

DINER

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

ψοψ