

Hier maken we alles speciaal 😊

Hier &  
DAAR

## Broodjes

Getoast zuurdesembrood van natuurbakkerij Joris brood

<b>MRIJ Kaas</b> ✓	7.00
Jong beleggen boerenkaas afkomstig van MRIJ koeien, appelstroop, pecannoten en mesclun salade	
<b>HUMMUS</b> <i>vegan</i>	9.00
Bietenhummus, avocado, spinazie en hartige kurkuma granola	
<b>KROKETTEN</b> <i>vegan</i>	9.00
Krokketen van de lokale oesterzwamkwekerij met brood en Deventer mosterd	
<b>GEIT</b> ✓	9.50
Gegratineerde geitenkaas, biet, aceto en pompoenpitten	
<b>KIP &amp; AVOCADO</b>	9.50
Gerookte kipfilet, avocado, chipotlemayonaise, spinazie en hartige kurkuma granola	
<b>PASTRAMI</b>	9.50
Pastrami, ingelegde rode ui, kerrie-gembermayonaise en cornichon	

## ♥ Lunch specials ♥

<b>KIMCHI MELT</b> ✓	9.50
Getoast zuurdesembrood, kimchi, gruyère en gochujang mayonaise	
<b>TONIJN TACO'S</b> ↷	9.00
<i>Vegetarisch te bestellen met feta</i>	
Twee taco's, avocado, tonijn, chipotlemayonaise, uitjes en sesam	
<b>BAGEL</b>	10.50
Roomkaas, gerookte zalm, kappertjes, groene kruiden en komkommer	

## Salades

<b>SOBA NOODLE</b> <i>vegan</i>	14.50
Boekweitnoedels, bimi, spinazie, bosui, rode peper, sesam en miso	
<b>FLOWER POWER BOWL</b> <i>vegan</i>	14.00
Kikkererwtten, parelcouscous, bietenhummus, spinazie, avocado en hartige kurkuma granola	
<b>TUNA SALAD BOWL</b>	14.50
<i>Vegetarisch te bestellen met extra feta</i>	
Gebakken tonijnfilet met sesam-peperkorst, zwarte rijst, spinazie, avocado, mango, tomaat en pompoenpitten	

## Soep & Brood

<b>SEIZOENSSOEP</b>	6.50
Wisselende soep van het seizoen (vraag er naar bij onze medewerkers)	
<b>BOSPADDENSTOELNSOEP</b> <i>vegan</i>	6.50
Vegan crème soep met paddenstoelen van de lokale oesterzwamkwekerij Brans	
<b>BROODPLANKJE</b> ✓	6.00
Aioli, muhammara, en pesto	

## GROTE trek

<b>DIE ENE BURGER</b> <i>vegan</i>	16.50
Gegrilde Beyond burger met avocado, gekarameliseerde ui, kerrie-gembermayonaise, groentechips en friet	
<b>KARMA KEBAB BOWL</b> <i>vegan</i>	14.50
Kebab van knolselderij, zoetzuur van rode kool, gepofte groente, knoflooksaus, sesam en platbrood	

Welkom! Leuk dat *Hier* bent! Op onze kaart vind je smakelijke gerechten met een duurzame, biologische en plant-based achtergrond. Veel groente, kleur en smaak; dat is ons streven!

Op het menu staan hoofdzakelijk vegetarische ✓ en *vegan* gerechten.

Het vlees dat we serveren is biologisch & lokaal en vis is altijd voorzien van een MSC-keurmerk.



Ga je naar een voorstelling?  
Laat het ons weten!



Ga je naar de film? Neem een drankje mee.  
Er is geen pauze.

"I'll have  
what she's having."



Wij zijn *Hier & DAAR* altijd op zoek naar leuke collega's.  
Spreek ons aan of stuur een e-mail naar [info@hierendaar.nl](mailto:info@hierendaar.nl)

[hier\\_en\\_daar\\_deventer](https://www.instagram.com/hier_en_daar_deventer)

[mimik.nl](mailto:mimik.nl)

## Om mee te beginnen

<b>CLASSIC BURRATA</b>	13.00
Romige mozzarella, kleurige tomatensalade, basilicumolie, dukkah, granaatappelpitjes	
<b>Bao bun sticky chicke</b>	9.00
☞ <i>Vegetarisch te bestellen</i> Gestoomde broodjes, gemarineerde kipfilet, sesam, pickled komkommer en wortel, gochujang mayonaise en koriander	
<b>Gyoza vegan</b>	9.00
Japanse groente-dumplings met sesamsaus (6 stuks)	

## Soep & Brood

<b>SEIZOENSSOEP</b> <i>vegan</i>	6.50
Wisselende soep van het seizoen (vraag er naar bij onze medewerkers)	
<b>BOSPADDENSTOELENSOEP</b> <i>vegan</i>	6.50
Vegan crème soep met paddenstoelen van de lokale oesterzwamkwekerij Brans	
<b>BROODPLANKJE</b> ✓	6.00
Aioli, muhammara, en pesto	



Welkom! Leuk dat je *Hier* bent!  
Op onze kaart vind je smakelijke gerechten met een duurzame, biologische en plant-based achtergrond. Veel groente, kleur en smaak; dat is ons streven!

Elke week hebben we een verrassingsmenu. We vertellen je graag wat het menu deze week is.

Op het menu staan hoofdzakelijk vegetarische ✓ en *vegan* gerechten.

Het vlees dat we serveren is biologisch & lokaal en vis is altijd voorzien van een MSC-keurmerk.



Ga je naar een voorstelling?  
Laat het ons weten!



Ga je naar de film? Neem een drankje mee.  
Er is geen pauze.

## Hoofdgerechten

<b>SOBA NOODLE</b> <i>vegan</i>	14.50
Boekweitnoedels, bimi, spinazie, bosui, rode peper, sesam en miso	
<b>FLOWER POWER BOWL</b> <i>vegan</i>	14.00
Kikkererwten, parelcouscous, bietenhummus, spinazie, avocado en hartige kurkuma granola	
<b>TUNA SALAD BOWL</b>	14.50
☞ <i>Vegetarisch te bestellen met extra feta</i> Gebakken tonijnfilet met sesam-peperkorst, zwarte rijst, spinazie, avocado, mango, tomaat en pompoenpitten	
<b>KARMA KEBAB BOWL</b> <i>vegan</i>	14.50
Kebab van knolselderij, zoetzuur van rode kool, gepofte groente, knoflooksaus, sesam en platbrood	
<b>DIE ENE BURGER</b> <i>vegan</i>	16.50
Gegrilde Beyond burger met avocado, gekarameliseerde ui, kerrie-gembermayonaise, groentechips en friet	
<b>GREEN CURRY</b> <i>vegan</i>	18.00
Zoete aardappel, broccoli, gepofte groente, zwarte rijst, bosui, cashew, sesam, pita	
<b>ARABISCHE KÖFTE SPIES</b>	18.50
Gegrilde bio kalfsvlees spiesen met Libanees platbrood, sumak, platte peterselie, za'atar en citroen	

## Sides

<b>FRIET MET MAYO</b> <i>vegan</i>	4.00
<b>ZOETE AARDAPPEL MET MAYO</b>	5.50
<b>GROENE SALADE</b>	4.00

## Lekker Zoet

<b>HUISGEMAAKTE CHOCOLADEBROWNIE</b>	7.50
<i>de allerlekkerste</i> Vanille-ijs, crumble	
<b>HUISGEMAAKTE CHEESECAKE</b>	8.00
Frambozenijs, witte chocolade en crumble	