

ETEN & DRINKEN

ETEN & DOEN

DE MOKKE

SINT AMANDSBERG

DRINK- EN

SMOOTHIES

Geel — €4,5
(Ananas - Mango - Banaan)

Groen — €4,5
(Komkommer - Peer - Avocado - Appel - Spinazie)

SAPPEN

Vers geperst appelsap — €3
Vers geperst sinaasappelsap — €3

ZWART

Espresso — €2
Doppio — €2,5
Lungo — €2,5

WIT

Espresso Macchiato — €2,5
Cappuccino — €3
Late Macchiato — €3,5
Chai Latte — €4,5
Chocolademelk — €3,5

THEE BIO

Wit (witte thee) — €2
Zwart (earl grey) — €2
Groen (groene sencha) — €2
Geel (citroengras - gember) — €2
Rood (rooibos) — €2
Roze (bessen) — €2
Verse muntthee — €3,5
Hervullen — €1

FRIS

Kraantjeswater — gratis
Plat water (flesje) — €2
Bruisend water glas — €1,5
Artisanale Limonade robinetto — €2,5
(Ice tea - Bitter lemon - Bessen - Maté ginseng)

Thijsthee — €2,5
(citroen/gember - Granaatappel/framboos - Zwarte thee/appel/brandnetel)

Cola / Cola zero — €2
Cawston limonade — €3
(Gingerbeer - Cloudy apple - Elderflower)

BIER

Pils 13 - 4,0% — €2,5
Ouwen duiker - 7,0% — €4,5
Crabbelaer - 7,5% — €4
Sportzot - 0,4% — €4
Energibajer - 0% — €4,9
Adriaen Brouwer - 5,0% — €3,5

WIJN

Witte wijn — €4,5
Les Jamelles - Sauvignon Blanc - Languedox (Mineraal / Citrus / Evenwichtig)

Rosé wijn — €4,5
Epicuro - Primitivo - Puglia (Vol / Aardbei / Fris)

Rode wijn — €4,5
Epicuro Conica - Montepulciano d'Abruzzo - Abruzzo (Sappig / Kers / Pittig)

Cava Parxet Brut — €5,5

ETEN

GOESTJE

Geroosterde nootjes — €4
Wasabi noten — €3
Portie olijven — €3,5
Dip met stokjes — €4,5

ZOET

Dagverse taarten (zie krijtbord) — €4,5
Vegan taart — €5,5
Ijsje moonpops — €3,5
(Splendid Strawberry - Outrageous Orang - Bold Banana - Mighty Mango)

Tony's Chocolonely € 2
Melk - Melk/Karamel/Zeezout - Puur amandel/
Zeezout

LUNCH

Voor onze koude en warme suggesties zie krijtbord aan de muur.

KIND

Boterham met choco — €1
Groentenpap HIPP — €2,5
Fruitpap HIPP — €1,5
Babykoek HIPP — €1,5
Kinderchocomelk — €2

PRAK- TISCH

OPENINGSUREN

Ma-vrij 11u tot 17u
Zat 9u tot 13u (enkel brunch)
Op zon- en feestdagen gesloten

POLYVALENTE ZAAL

Pilates, dansen, een koor, workshops, kindercinema: in de polyvalente ruimte van De Mokke kan je je echt uitleven. Zelf iets organiseren? Stuur ons een mailtje.

www.demokke.be
info@demokke.be
GSM: 0468 56 68 29

OVER DE MOKKE

We proberen zoveel mogelijk onze verantwoordelijkheid op te nemen door zo **(zoog)dierenvrij** mogelijk te werken, met zo ecologisch mogelijke verpakkingen, zo **lokaal** mogelijk en zo **menselijk** mogelijk. Omdat we hierin geloven. We hopen dat jullie ons concept kunnen smaken en tips zijn altijd welkom.

Jan en Shanti

Onze koffie komt deels van **Koffie Mortier**, een lokale brander uit Sint-Amandsberg, op 1km van hier. Pieter neemt het branden heel serieus en gaat voor perfectie. Het andere deel koffie komt van **Vandekerckhove**, al 160 jaar en 5de generatie koffiebrander in Gent, op 2km van hier.

De taarten worden gebakken door middelbare-school-genote van Shanti, Laura, die met **Lauretta and the Nightingale** op 850m van onze heerlijke taarten creëert.

Onze ijsjes komen van **Moonpops**, handgemaakt, boordevol fruit met enkel wat kruiden en rietsuikersiroop erbij. Een explosie van kleur en smaak zonder schuldgevoel. En ook seizoensgebonden, want in de winter gaat Moonpops in winterslaap.

We zijn deels een take-away zaak, maar we hechten er belang aan dat onze **verpakkingen** zo **ecologisch** verantwoord mogelijk zijn. Zelfs diegene die er niet zo uitzien, zoals een smoothiebeker, zijn het wel.

Ons dagelijks brood komt van **Compaan**, een sociale (jongeren en (langdurig) werklozen) biobakkerij wat verder op de Antwerpsesteenweg.

We zijn heel blij de soepen van **Soup'r** te mogen serveren, omdat we dit al jaren de beste soepen van Gent vinden. Gemaakt op 2km van hier. Heerlijk.

Voor het merendeel van de warme bereidingen zorgt Shanti haar schoonzus Ann, die met **LekkerAnder**s voor een kleurrijke, gevarieerde, gezonde en heel smaakvolle keuken staat.

De lasagne komt van **'t Olijffe**, bomvol groentjes en smaak en met veel toewijding gemaakt.

Vegamuze zorgt voor de vegan taart en het koude buffet. Eveline kookt met zoveel mogelijk groenten en fruit, verrast met heerlijke combinaties en gaat geen enkele uitdaging uit de weg. Laat je verrassen.

Robinetto is een Gentse start-up met de ambitie om duurzaamheid te stimuleren. Dit door leidingwater op de juiste manier te tappen (al dan niet met bruis) en zo voor minder transport-, koeling- en energieverbruik te zorgen.

Voeg hier de bijna volledig biologische artisanale, kunstmatige kleur- en smaakstofvrije siropen van Saru Soda aan toe en je hebt een product om trots op te zijn.

Na 2 jaar brouwen vonden ze dat brouwsel nr 13 er boenk op zat en zo was de 100% artisanale pils, ongefilterd en niet gepasteuriseerd, gemaakt van Belgische hop en gerst, water en wat gist geboren. De bezieler van **Pils 13** is van Sint-Amandsberg, en brouwt zijn specialiteitsbiertjes op Dok, op 2km van De Mokke.

Vriend en buurman van Shanti en Maarten, Benoît, die op 100m van De Mokke woont, maakt samen met Kristof het lekkere bier **Crabbelaer**.

Het alcoholvrije bier **Energibajer** wordt in Lochristi gebrouwen en bewijst dat alcoholvrij ook heel lekker kan zijn.

Thijs redt dik, krom, lelijk fruit van het weggooiën en maakt er heerlijke biologische **Thijsthee** van.

Onze wijnen halen we bij het **Wijnhuis**, een mooie zaak op 1km van De Mokke.

Architect: Seger Delmulle @DelmulleDelmulle
Grafisch: Stef Hamerlinck

ETEN & DOEN

DE MOKKE

SINT AMANDSBERG