



GOSHALA

cozinha natural
contemporânea

salve • namaste • welcome • bienvenue • benvenuti • bem-vindo • bienvenido • benvingut • welkom • bonvenon • aloha

ENTRADAS

couvert 17 (unidade)

pães artesanais feitos na casa (chapati, baguete de chia), dip de queijo chèvre, chutney de manga

samosas 21 (porção mista, 2 unidades de cada recheio)
mini pastéis assados servidos com chutney de tomate;
recheios: • queijo, tomate e ervas frescas

- palmito pupunha, alho poró e especiarias
- escarola, ricota fresca e nozes

tartine de cogumelos 21 (porção 4 unid.)

fatias de baguete artesanal de chia untadas com azeite extra virgem e tostadas na chapa com cobertura de cogumelos, shoyu, cebolinha e parmesão

opção vegan/
sem lactose

pan'unto 19 (porção 4 unidades)

fatias de baguete artesanal de chia untadas com azeite extra virgem e tostadas na chapa com cobertura de polpa de tomate italiano, orégano fresco e parmesão

opção vegan/
sem lactose

alu patra 19 (porção 6 unidades)

indian appetizer; roll feito com batata, coco fresco, gengibre, cúrcuma, limão e especiarias; servido com chutney de manga

mini camembert grelhado 21 (unidade)

mini camembert grelhado na chapa com azeite e ervas servido com chutney de manga e pães da casa

arancini de arroz vermelho 19 (porção 5 unidades)

bolinho de arroz vermelho com gengibre, alho poró grelhado e parmesão; servido c/ molho de mostarda

SALADAS

goshala 26 | 36

folhas orgânicas, manjericão, brotos, tomate cereja assado, avelã tostada no ghee e queijo chèvre temperado

sem glúten

touareg 26 | 36

folhas orgânicas, hortelã, couscous marroquino, castanha do Pará tostada, casquinha de limão siciliano confit, tomatinho

sem lactose

moments 26 | 36

folhas orgânicas, figo turco, bolinhas de ricota no ghee e limão, semente de girassol tostada, brotos

sem glúten

ESCOLHEMOS COM CUIDADO OS MELHORES INGREDIENTES E PREFERIMOS SEMPRE OS ORGÂNICOS.
AS MASSAS E PÃES, ASSIM COMO O IOGURTE, AS MASSALAS E MUITAS OUTRAS COISAS, SÃO FEITOS NA CASA.
AS MASSALAS SÃO MISTURAS BALANCEADAS E AROMÁTICAS DE ERVAS E ESPECIARIAS QUE COMPÕEM A ALMA DA
NOSSA COZINHA. NOSSA IDEIA É OFERECER UMA EXPERIÊNCIA SABOROSA DA COZINHA VEGETARIANA,
PREPARADA COM CONHECIMENTO E DEDICAÇÃO, EM UM AMBIENTE CRIADO COM MUITO AMOR.

WE HOPE YOU ENJOY!

PRATOS



moqueca de caju 42 sem glúten sem lactose vegan

moqueca preparada com cubos de caju, palmito pupunha, castanha de caju, cebola roxa, pimentões, alga hijiki, tomate, azeite de dendê e leite de coco; servida com mix de arroz vermelho e branco

tamatar paneer 42

berinjela empanada na massala, bolinhas de panner com limão fritas no ghee e ervilha fresca em molho de tomates frescos com (muitas!) especiarias; servido com arroz basmati com castanha do Pará e limão cravo

mandioquinha com shimeji 41 sem glúten

purê de mandioquinha com ervas frescas, shimeji salteado na manteiga com shoyu e gergelim, salada de quinoa com amêndoas e damasco

risoto de limão e amêndoas defumadas 41 sem glúten

risoto de arroz arbório com limão siciliano, queijo parmesão e amêndoas defumadas tostadas no ghee com especiarias

risoto de cogumelos e legumes grelhados 41

risoto de arroz arbório com legumes e cogumelos frescos grelhados no azeite de gengibre, shoyu e parmesão sem glúten

pappardelle de cúrcuma com funghi 42

pappardelle feito na casa com cúrcuma pura (sem ovos) servido com molho branco ao funghi e ervas frescas

gnocchi grelhado de cará 41

gnocchi de cará feito na casa (sem ovos) grelhado no azeite extra virgem com tomate italiano fresco, muito manjeriço e parmesão

hanna 42

hamburguer preparado com grão de bico, cebola roxa, alho, salsa fresca, azeite e especiarias; escolha o acompanhamento

baazar 42

hamburguer preparado com lentilha rosa, mandioca, castanha do Pará tostada, cebola caramelizada e massala brasileira; escolha o acompanhamento

curry do cerrado 42 sem glúten sem lactose

curry preparado com inhame e cenoura assados, quiabo salteado, banana da terra, castanha de baru, coco, gengibre, tamarindo e muitas especiarias; servido com arroz basmati

koftas 41 sem glúten opção sem lactose

almôndegas preparadas com vegetais e grão de bico, molho de iogurte com cúrcuma e especiarias, legumes grelhados no azeite com ervas frescas servido com arroz basmati

comercial 42

o nosso PF... bife preparado com polpa, suco e castanha de caju, arroz integral, feijão carioca à moda da casa, legumes grelhados no azeite de ervas frescas

risoto de pupunha, tucupi e castanha 41 sem glúten

risoto de arroz arbório com cubos de palmito pupunha grelhado no azeite, caldo de tucupi, castanha do Pará tostada no ghee e parmesão

ravioli de burrata e limão 42

ravioli feito na casa (sem ovos) com recheio de queijo burrata, mussarela fresca e limão siciliano servido com molho de tomates frescos

trio de gnocchi 41

mix de três sabores de gnocchi feitos na casa (sem ovos) - tradicional, manjeriço e abóbora japonesa - servido com molho de creme fresco ao pesto

majorelle 42 sem glúten

lasanha sem massa feita com fatias finas de pupunha, berinjela e abobrinha grelhadas, ricota fresca e defumada, molho de tomates da casa e ervas frescas

to infinity and beyond 42

hamburguer preparado com shimeji, berinjela, abobrinha, cenoura e cebola roxa grelhados no azeite de orégano fresco; escolha o acompanhamento

acompanhamentos

os pratos com hamburguer tem duas opções de acompanhamentos:

- arroz basmati, legumes grelhados e chutney de tomate
- risoto de limão, chutney de tomate, saladinha

SOBREMESAS



arroz doce bruléé 14 sem glúten

preparado à moda indiana, o leite fica horas apurando no fogo... com arroz basmati, baunilha, nozes, cardamomo e bruléé de açúcar demerara

orfeu 16 sem glúten

creme de avelãs feito na casa, ganache de chocolate e morangos frescos

sorvete de castanhas 16 sem glúten

sorvete feito na casa com castanha do Pará e nozes servido com calda de cupuaçu

you • gurt 14 sem glúten

iogurte tipo grego feito na casa servido com calda de frutas vermelhas e amêndoas tostadas

pumpkin pie 14

tortinha de abóbora japonesa com coco fresco, gengibre e limão

pera viraj 15 sem açúcar sem glúten sem lactose vegan

pera cozida na calda de maçã, hibisco e especiarias servida com farofa de gengibre e castanha de caju

BEBIDAS

sucos naturais 8

laranja | abacaxi | limão | maracujá | melancia

sucos especiais 9

laranja com acerola | abacaxi com gengibre
limão, abacate e manjeriço | morango com laranja

refrigerantes 5

coca | coca zero | guaraná zero | tonica | citrus

guaraná orgânico 6

caipirinhas 21 (sakê, cachaça ou vodka)

frutas vermelhas e hortelã | abacaxi, kiwi e cardamomo
três limões (tahiti, siciliano, cravo)

outros

cerveja long neck Stella Artois | Heineken 7,50

cerveja Original (600 ml) 11,50

água Prata com/sem gás 4,00

vinhos

Las Moras Malbec 2014 80,00
Tulum Valley / San Juan, Argentina

Las Moras Cabernet Sauvignon 2014 80,00
Tulum Valley / San Juan, Argentina

Finca La Linda Malbec 2013 95,00
Luján de Cuyo / Maipú, Argentina

Terranoble Sauvignon Blanc 2014 82,00
Maule, Chile

Terranoble Chardonnay 2013 82,00
Maule, Chile

vinho taça 27,00

Las Moras Malbec | Terranoble Sauvignon Blanc

café Nespresso 4,50

chá de especiarias 7,00
(funcho, canela, anis, cardamomo)