





## O Café!

Situado dentro da **FAESDA**, o **Gujarat Café** foi criado para os alunos e toda a comunidade!

Nosso foco são produtos naturais, com o mínimo de processamento possível. É um encontro de clássicos brasileiros como pão de queijo, cremes, saladas e toasts com clássicos indianos como lassi e chai - tudo feito de forma clássica. A decoração do Gujarat Café contém peças trazidas diretamente de Gujarat, estado do noroeste da Índia. Estas peças são feitas artesanalmente por senhoras que habitam o deserto de Kutch, e revendidas na loja do governo de Gujarat - que visa auxiliar os pequenos artesãos do estado. Além de tornar nosso café mais belo, ainda contribuímos com a economia local deste estado maravilhoso!

## Mas afinal, o que é Gujarat?

Gujarat é um estado no noroeste da Índia, em que a predominância é hindu. Porém, por muitos séculos, o islamismo dominou a região, deixando de herança lindíssimos castelos com uma arquitetura incrível.

O povo de Gujarat é simples e voltado para a agricultura e indústria. São pessoas muito receptivas e que valorizam o trabalho. A cultura é colorida, cheia de danças e comidas maravilhosas, com festivais importantes como o Navratri ou o Diwali. O estado é bastante plural em sua natureza, com deserto, praia, floresta e onde se encontra a cidade de Dwarka, onde o Deus Krishna viveu.

Queremos trazer um pouco desta atmosfera para dentro do nosso café, em homenagem a este estado que tanto nos acolhe e nos ensina, com Universidades bem conceituadas.

## E o que significa a nossa marca?

A nossa marca foi desenvolvida para representar uma característica muito típica de Gujarat: GARBA!

GARBA é uma dança original de Gujarat, em que crianças e adultos se vestem com adornos típicos, e “jogam” Garba durante o festival de Navarātrī – 9 noites – o qual celebra as 9 imagens da Deus Hindu Durga – a forma feminina da divindade.





## Cardápio Especial de Verão

Açaí na Tigela .....24,00

*Acompanha granola, mel, banana e morango conforme sua preferência.*

Smoothie de Frutas.....14,00

*Nosso "sorvete" natural, feito de banana, morango e suco de laranja.*

*Acompanha granola e mel conforme sua preferência.*

Salada de Frutas.....14,00

*Mix de frutas com suco natural de laranja ou água com gás.*

Salada do Chef .....19,00

*Mix de folhas, tomate seco, mozzarella de buffalo, croutons.*

Sanduíche de Ricota .....19,00

*Pão toast, ricotta, iogurte natural, lemon pepper, alface, tomate cereja e mozzarella de buffalo.*





## Cafés Quentes

Espresso Simples .....	6,00
Espresso Duplo. ....	10,00
Café Passado. ....	7,00
Na Prensa Francesa	
Café Filtrado. ....	9,00
Drip coffee Filtro Individual Andorra	
Café com Leite Pequeno.....	8,00
Café com Leite Grande .....	12,00
Mocha Chocolate .....	14,00
Mocha Caramelo .....	14,00
+ Adicional Leite de Amêndoas.....	+3,00

## Chás Quentes

Todos os chás são servidos na Prensa Francesa, com ervas desidratadas naturalmente.

Chá. ....	8,00
Maçã com Canela, Chá Preto, Camomila, Erva Doce.	
Massala chai .....	9,00
Nosso Chai é uma receita típica do Gujarat, feito de maneira tradicional e com ingredientes frescos.	

## Sodas

	<u>350 ml</u>	<u>500 ml</u>
Fresh Lime Soda Sweet. ....	7,00	9,00
Groselha* .....	7,00	9,00
Guaraná* .....	7,00	9,00

\*delicioso xarope de groselha e guaraná de uma empresa de Santa Catarina.

## Bebidas Geladas

	<u>Médio</u>	<u>Grande</u>
Iced Mocha .....	14,00	17,00
Leite batido com café expresso em gelo, servido com caramelo ou chocolate.		
Lassi indiano .....	16,00	
Típica bebida indiana. Iogurte batido com água e especiarias frescas.		
Chá Mate Batido. ....	12,00	14,00
Chá mate natural batido com gelo e açúcar. Suco de limão opcional.		
Água sem gás. ....		5,00
Água com gás. ....		5,50

## Sucos

	<u>350 ml</u>	<u>500 ml</u>
Limonada Suíça com Gengibre. .9,00.....	11,00	
Abacaxi .....	8,00	10,00
Laranja Natural. ....	8,00	10,00
Mamão .....	8,00	10,00
Limão Natural .....	8,00	10,00
Morango .....	8,00	10,00

\*Caso queira adicionar gengibre em qualquer uma das bebidas, é só solicitar!





## Salgados

Pão de Queijo ..... 6<sup>00</sup>  
Feito com queijos selecionados. Não contém glúten.

Pão de Queijo Vegano ..... 12<sup>00</sup>  
Pão de polvilho com batata doce, levedura nutricional, proteína de semente de girassol crua, polvilho azedo, curcuma, linhaça dourada, azeite de oliva e sal. Não contém glúten.

Pão de Batata. .... 10<sup>00</sup>  
Massa a base de leite, levemente adoçado ou massa a base de água, com crosta crocante. Você escolhe! Recheado com catupiry. Contém glúten.

Empada de Cenoura e Brócolis. .... 12<sup>00</sup>  
Massa a base de farinha de trigo com delicioso recheio de cenoura e brócolis. Contém glúten.

Tortinha de Abóbora Cabotiá. .... 19<sup>90</sup>  
Massa a base de farinha de amêndoas, recheio de abóbora temperado com páprica doce, pimento do reino e orégano. Acompanha mini salada de folhas com tomate cereja. Não contém glúten.

Tortinha de Alho Poró e Creme de Palmito. 19<sup>90</sup>  
Massa a base de farinha de arroz, fécula de mandioca, com recheio de alho poró com palmito, temperado com limão e levedura nutricional. Contém ovo. Acompanha mini salada de folhas com tomate cereja. Não contém glúten.

## Toast

Toast com Manteiga. .... 6<sup>00</sup>  
Pão de fermentação natural levemente tostado com manteiga.

Avocado Toast. .... 14<sup>00</sup>  
Pão de fermentação natural com avocado e especiarias. Acompanha tomate picado e cebola roxa.

Caponata de Berinjela Toast. .... 14<sup>00</sup>  
Pão de fermentação natural com berinjela e especiarias assada no forno.

Pesto Toast. .... 14<sup>00</sup>  
Pão de fermentação natural com pasta de pesto, muzzarella de búfala e tomate cereja.

Tábua de Pães. .... 12<sup>00</sup>  
Tábua de pães, sendo duas fatias de pão de fermentação natural, com geléias da casa, doce de leite e manteiga.

## Saladas

Salada Jamnagar. .... 24<sup>00</sup>  
Mix de folhas, tomate cereja assado, croutons, semente de girassol, linhaça, muzzarella de búfala.

Salada Dwarka. .... 24<sup>00</sup>  
Mix de folhas, tomate cereja fresco, cenoura ralada, beterraba, croutons, semente de girassol, linhaça, lascas de parmesão.

Salada Rajkot. .... 22<sup>00</sup>  
Mix de folhas, tomate cereja fresco, cenoura ralada, beterraba, croutons, semente de girassol, linhaça.

+ Adicional hamburger vegano. .... +8<sup>00</sup>  
Grão de bico, lentilha.

## Panquecas

Ricota com Brócolis. .... 36<sup>00</sup>

Ricota com Cenoura. .... 36<sup>00</sup>

2 paqueras. Acompanha owl de salada mix de folhas, tomate cereja, croutons e lascas de parmesão. Contém glúten.

## Doces

FATIA DE BOLO DO DIA. .... 8<sup>00</sup>

TARTELETE CAJUBARU. .... 20<sup>00</sup>  
Base raw de castanha de caju, sementes de girassol, gergelim, tâmaras, alfarroba e especiarias. Recheio de ganache de cajubaru (castanhas de caju e baru, leite de coco, cumaru e stevia). Vegano.

TARTELETE AVELU. .... 20<sup>00</sup>  
Base raw de castanha de caju, sementes de girassol, gergelim, tâmaras, alfarroba e especiarias. Recheio de ganache de avelu (castanhas de baru, nibs de cacão, sementes de girassol, leite de coco, stevia). Vegano.

FUDGE DE BROWNIE. .... 16<sup>00</sup>  
Chocolate 76% cremoso, óleo de côco, maçã em pó, farinha de côco, e ovo. Sem açúcar e sem lactose. Apenas 67 kcal.

TÂMARAS RECHEADAS. .... 9<sup>00</sup>  
1 porção = 3 tâmaras recheadas com pasta de amendoim. Vegano.

