

Menu



Welkom bij Gaudi's, het Vegan friendly tapas restaurant van Amersfoort!

U heeft keuze uit ons ruime aanbod aan tapas gerechtjes. Ook kunt u kiezen voor een **Chef's menu** bestaande uit 3 of 4 gangen.

Heeft u vragen? Vraag het gerust aan een van onze collega's

Tapaskaart 12:00-22:00

Starters

Breekbrood kruidenboter	€ 7.50
Pita aioli & tzatziki	€ 6.50
Olijvenmix kalamata, mantequilla & Siciliaans	€ 6.00
Peppadews kruiden-roomkaas & sjalotparels	€ 6.50

Nacho's guacamole, salsa & zure room	
• Kaas	€ 6.00
• Vegan kaas	€ 6.00
• Vegan kaas & jackfruit rendang	€ 9.00
• Kaas & pulled chicken	€ 9.00

Pinchos gesneden stokbrood met topping	€ 3.00 p.s.
• Carpaccio tartaar, rucola, parmezaan & truffelmayo	
• Gegrilde courgette, plantballetje & kruidenolie	
• Huisgerookte whisky-zalm, kruiden-roomkaas & komkommer	
• Caprese, mozzarella, tomaat & basilicum	

Koude tapas

Caponata tartaar	€ 7.50
gegrilde groente, olijven, pittenmix & crispy quinoa	
Gevulde vijg	€ 9.00
kruiden-roomkaas, walnoot & bramenvinaigrette	
Courgette carpaccio	€ 7.50
tzatziki, sjalotparels & broad beans	
Jackfruit rendangrolletjes	€ 9.50
koolsalade	
Caprese	€ 6.50
tomaat, mozzarella & basilicum	
Kaasplankje van Noah	€ 11.00
mangochutney & vijgenbrood	
Huisgerookte zalm	€ 10.50
op whiskyhout gerookt, wasabiparels & agave-mosterdsaus	
Crushiroll	€ 12.50
krokante sushi met soja-dip	
• Groente	
• California	
Carpaccio	€ 9.50
rucola, parmezaan & truffelmayo	
Meloen & serrano	€ 7.50
bramenvinaigrette	

Alle gerechten met een symbool zijn Vegan of Vegan mogelijk

Warme Tapas

Champignons knoflook-misoboter	€ 7.50
Groene asperges gegrild & gerookt zeezout	€ 7.50
Maisribs huisgemaakte bbq saus	€ 6.50
Pimientos de Padron olijfolie & grof zeezout	€ 7.50
Rainbow dumplings shiitake, courgette, pompoen	€ 10.00
Quesadilla's	€ 9.50
• Kaas	
• Kaas & jackfruit rendang	
• Kaas & pulled chicken	
Plant saté met huisgemaakte pindasaus, koolsalade & gebakken uitjes	€ 12.50
Balletjes in kruidige tomatensaus	€ 8.50
Griekse kofte gekruid 'gehakt' met tzatziki	€ 9.50
Garnalen knoflookolie & rode peper	€ 11.50
Calamaris witbierbeslag & aioli	€ 9.00
Zeebaarsfilet venkel-kruidenolie & citroen	€ 10.50
Ossenhaaspuntjes knoflook & rode peper	€ 13.50
Kippendij Peruviaanse kip met groene kruiden-yoghurtsaus	€ 8.50
Kipsaté met huisgemaakte pindasaus, koolsalade & gebakken uitjes	€ 12.50
Spareribs bbq of spicy	€ 13.50

Snack specials

Kimchikroketjes met srirachamayo	€ 7.50
Plant kibbeling met aioli	€ 9.50
Edamame sticks met sweet chilli	€ 5.00
Korean fried chicken met licht pittige sojasaus, bosui & sesam	€ 9.50
Gaudi fried chicken met huisgemaakte bbq-saus	€ 9.50
Geitenkaaskroketjes met Agave	€ 8.50
Chorizokroketjes met zure room	€ 7.50
Ebi fry gepaneerde garnaal & sweet chilli	€ 7.50

Friet specials

Patatas bravas spicy dip	€ 7.00
Franse frietjes mayo	€ 6.50
Zoete aardappelfriet truffelmayo	€ 7.00
Cheesy vegan fries truffelmayo & bosui	€ 8.50
Cheddar fries truffelmayo & bosui	€ 8.00
Parmesan fries truffelmayo & bosui	€ 8.50

Alle gerechten met een symbool zijn Vegan of Vegan mogelijk

Salades

Courgette & paprika	€ 7.00
Gegrilde courgette & paprika, hazelnoten, mesclun, zontomaat	
Caprese & meloen	€ 7.50
Tomaat, mozzarella, meloen, basilicum, mesclun & pittenmix	
+ serranoham 3.50	
Grieks	€ 6.00
Tomaat, komkommer, paprika, rode ui, olijven & mesclun	
+ feta 3.00	
Gaudi's Salade	€ 9.00
Fried chicken, komkommer, tomaat, rode ui, mesclun & agave-mosterdsaus	

Chefs Menu

Laat je verrassen door onze chef met een **3 of 4-** gangen menu

1e ronde: Pita aioli of nacho's met kaas uit de oven

2e ronde: Vier koude gerechten

3e ronde: Zes warme gerechten

€ 37,50 p.p.

4e ronde: Grand dessert

€ 45,- p.p.

Desserts

Limoncellomousse witte chocolade & bastognecrumble	€ 8.00
Mango panna cotta mangocoulis & kokos	€ 7.50
Appelcrumble gezouten karamel-ijs	€ 7.00
Fruit coupe vers fruit & vanille-ijs	€ 6.00
Churros kaneelsuiker & chocosaas	€ 7.50
Tartelette citroencustard & aardbei-basilicumcoulis	€ 6.00
Spekkoek passievruchtjys	€ 7.00
Macarons drie stuks, diverse smaken	€ 5.00
Kaasplankje van Noah mangochutney & vijgenbrood	€ 11.00
Grand dessert dessertproeverij, vanaf twee personen	€ 11.00 p.p.

Alle gerechten met een symbool zijn Vegan of Vegan mogelijk