

Nossos Clássicos

Steak Tartare

&

Tartare de Salmão

Um prato típico da culinária francesa, que foi reinventado no Kabanas Restaurante.

Preparado na mesa e personalizado ao gosto do cliente, hoje se tornou o prato mais tradicional da casa.

Considerado o melhor do Brasil.

R\$ 89,00

Entradas

Couvert - R\$ 44,90

Cesta de pães artesanais, azeitonas marinadas, grana padano com mel, gorgonzola, presunto de Parma, patê da casa, tomaca e manteiga.

Figo Fresco com Gorgonzola - R\$ 39,90

Burrata - R\$ 59,90

Burrata ao pesto de manjerição servida com mini rúculas e tomates cerejas

Brie Empanado - R\$ 69,00

Queijo brie empanado com farinha Panko e servido com mel trufado

Brie com Castanhas - R\$ 69,00

Queijo brie assado com castanhas e calda de tâmaras

Ceviche de Peixe - R\$ 62,90

Peixe branco marinado no suco de limão, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça, coentro, manga e chips de batata doce

Carpaccio de Filet - R\$ 49,90

Filet finamente fatiado, molho de alcaparras, mostarda Dijon e azeite extravirgem com queijo Grana padano ralado e rúcula

Pancetta de Porco - R\$ 49,90

Pancetta crocante servida com limão e BBQ de goiabada

Rosbife em Crosta de Pimenta - R\$ 65,90

Rosbife em crosta de pimenta sobre leito de espinafre e molho de mostarda Dijon

Saladas

Salada de Frango

Folhas variadas, tiras de filé de frango, mozzarella de búfala, tomate cereja, pesto de manjerição e amêndoas
R\$ 54,90

Salada de Brie

Folhas variadas, frutas frescas e secas, queijo brie levemente derretido ao coulis de damasco
R\$ 58,90

Pastas

Talharim com Camarão

Massa artesanal, camarões, tomate, limão Siciliano e rúcula
R\$ 89,90

Ravióli de Burrata

Massa artesanal recheada com burrata ao molho pomodoro
R\$ 59,90

Lasanha de Ossobuco

Massa artesanal, ragu do ossobuco, bechamel e parmesão
R\$ 72,90

Fettuccine com Ragu de Cordeiro

Massa artesanal, ragu do cordeiro e shitake
R\$ 72,90

Risoto & Arroz

Risoto Vegetariano

Arroz arbóreo, vinho branco, legumes, cogumelo Paris, queijo grana padano e crocante de abobrinha
R\$ 69,90

Risoto de Camarão

Arroz arbóreo, vinho branco, camarões médios no azeite, tomates em cubinhos, ervilhas frescas, manjeriço e queijo grana padano
R\$ 95,90

Risoto de Filet

Arroz arbóreo, mix de cogumelos, Fungh-sec, Filet Mignon e queijo grana padano
R\$ 69,90

Arroz de Pato

Arroz de pato, linguiça, azeitona preta e farofinha de laranja
R\$ 75,90

Arroz de Rabada

Arroz de rabada, linguiça, agrião e farofinha de alho
R\$ 69,90

Arroz de Cordeiro

Arroz de cordeiro, linguiça e farofinha de hortelã
R\$ 72,90

Peixes e Frutos do Mar

Peixe com Banana Caramelizada

(Clássico da Casa)

Filé de pescada com banana caramelizada ao molho de uvas passas, servido com purê de mandioquinha

R\$ 89,90

Pirarucu à Belle Meuniere

Lombo de Pirarucu coberto de alcaparras, champignon e camarão, com arroz de amêndoas e batata sauté

R\$ 99,90

Salmão Siciliano

Salmão grelhado, alho poro, risoto de limão Siciliano

R\$ 89,90

Salmão ao Maracujá

Salmão grelhado ao molho de maracujá, risoto negro

R\$ 94,90

Bacalhau à moda Antiga

Lombo de bacalhau assado com batatas, cebolas, brócolis, azeitonas, tomates confitados, ovos de codorna e alho frito regado ao puro azeite português e arroz branco

R\$ 129,90

Bacalhau à Lagareiro

Lombo de bacalhau assado com batatas, cebolas, pimentões, brócolis, azeitonas, tomates confitados, ovos de codorna e alho frito regado ao puro azeite português e arroz branco

R\$ 239,90

Moqueca Kabanas

Pescada Amarela ao molho de dendê e leite de coco, camarão, banana, coentro, pimentões, servido com pirão, farofinha de dendê e arroz branco

R\$ 169,90

Aves

Frango com Alho Poró

Peito de frango grelhado, vinagrete de alho poró e legumes rústicos

R\$ 49,90

Frango ao Vinho

Peito de frango grelhado e recheado de creme de shimeji ao molho de vinho e purê de mandioquinha

R\$ 59,90

Carnes

Ossobuco

Ossobuco assado em cocção lenta, servido com risoto à milanesa

R\$ 79,90

Stinco de Cordeiro

Stinco de cordeiro assado em cocção lenta, servido com fettuccine fresco com shitake na manteiga de tomilho

R\$ 105,00

Tornedor ao Vinho

Tornedor de Filet ao molho de vinho tinto com cogumelos, servido com risoto de grana padano

R\$ 75,90

Strogonoff Húngaro

Filet ao molho rôti com mostarda Dijon, cogumelo paris, páprica doce defumada e Cognac, servido com batata palha rústica e arroz branco

R\$ 72,90

Medalhão de Filet

Medalhão de Filet ao molho rôti trufado, servido com ravióli de queijo minas na manteiga de ervas

R\$ 85,90

Menu infantil

Filezinho

Filet grelhado na manteiga, acompanhado de arroz branco e batata frita sorriso

R\$ 42,90

Franguinho

Peito de frango grelhado na manteiga, acompanhado de arroz branco e batata frita sorriso

R\$ 39,90

Tilapinha

Tilápia empanada na panko, acompanhado de arroz branco e purê de batata

R\$ 45,90

Fettuccine Alfredo

Fettuccine alfredo com escalopinho de filet

R\$ 42,90

Cortes Especiais

Prime Rib Suíno

(individual)

R\$ 79,90

Beef de Tira Picanha Angus

(individual - 300gr)

R\$ 95,90

Ancho Angus

(individual - 300gr)

R\$ 95,90

Fraldinha Beef Passion

(individual - 300gr)

R\$ 119,90

Assado de Tira Beef Passion

(individual - 400gr)

R\$ 139,90

Beef de Tira Chorizo Beef Passion

(2 pessoas - 700gr)

Contra-filé em tira

R\$ 239,90

Bisteca Fiorentina Beef Passion

(2 pessoas - 1,5kg)

R\$ 399,90

Acompanhamentos

(Escolha duas opções)

- Arroz Biro
- Arroz com Brócolis
 - Arroz Branco
- Purê de Batata Trufado
 - Batata Frita
- Farofinha de Ovos

Menu Família

(Servem 2 Pessoas)

Camarão Gratinado - R\$ 169,90

Camarão ao catupiry e gratinado, acompanhado de batata palha e arroz branco

Moqueca Kabanas - R\$ 169,90

Pescada Amarela ao molho de dendê e leite de coco, camarão, banana, coentro, pimentões, servido com pirão, farofinha de dendê e arroz branco

Tilápia à Meunière - R\$ 96,90

Filezinho de Tilápia grelhado na manteiga à Meuniere, acompanhada de arroz com salsa e batata sauté

Bacalhau à Lagareiro - R\$ 239,90

Lombo de bacalhau assado com batatas, cebolas, pimentões, brócolis, azeitonas, tomates confitados, ovo de codorna e alho frito regado ao puro azeite português e arroz branco

Filet à Parmegiana - R\$ 98,90

Filet empanado na Panko ao molho de tomate com presunto e muçarela gratinada, acompanhado de arroz branco e fritas

Parmegiana de Frango - R\$ 96,90

Peito de frango empanado na Panko ao molho de tomate com presunto e muçarela gratinada, acompanhado de arroz branco e purê de batata

Filet à Piamontese - R\$ 104,90

Medalhões de filet ao molho madeira, acompanhado de arroz à Piamontese e batata noisette

Carne Serenada completa - R\$ 114,90

Carne de sol Black Angus grelhada na manteiga, acompanhada de arroz biro biro, feijão tropeiro, mandioca cozida com alho frito e vinagrette

Picanha Completa - R\$ 144,90

Picanha fatiada, acompanhada de arroz biro biro, feijão tropeiro, mandioca cozida com alho frito e vinagrette

Sobremesas

Pudim Invertido

Pudim de leite, sorvete de doce de leite, farofa de castanha do Pará e calda de caramelo

R\$ 39,90

Paixão de Romeu e Julieta

Queijo cremoso com spaghetti de goiabada cascão
(Preparado com a melhor goiabada do Brasil)

R\$ 34,90

Surpresa de Chocolate

Brownie de chocolate e castanhas, servido com sorvete de chocolate belga e ganache de chocolate

R\$ 39,90

Mil Folhas de Maçã

Massa folhada, carpaccio de maçã, pasta de amêndoas, caramelo toffee e sorvete de baunilha

R\$ 42,90

Creme Brulée

R\$ 39,90

Petit Gateau de Chocolate

R\$ 29,90

Taça de Sorvete Italiano

(2 bolas)

Chocolate, Doce de leite, Baunilha e Manga

R\$ 22,90

Acompanhe sua sobremesa com uma taça de vinho doce.

Taça de Vinho de Sobremesa - R\$ 28,00