

## **Nossos Clássicos**

### **Steak Tartare**

**R\$ 115,00**

**&**

### **Tartare de Salmão**

**R\$ 115,00**

*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.*

## **Entradas**

### **Antipasti - R\$ 79,90**

Grana Padano com mel, mini burrata com pesto, tomate confit, Parma, figo fresco

### **Figo Fresco com Gorgonzola - R\$ 49,90**

### **Burrata - R\$ 74,90**

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

### **Brie Empanado - R\$ 79,90**

Brie empanado com farinha Panko e servido com mel trufado

### **Brie com Castanhas - R\$ 89,90**

Queijo brie assado com castanhas e calda de tâmaras

### **Ceviche de Peixe - R\$ 69,90**

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

### **Rosbife em Crosta de Pimenta - R\$ 78,90**

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

## **SUGESTÕES DA CHEF**

### **Risoto de Frutos do Mar**

Arroz arbóreo com açafrão, polvo, lula, tomate e camarão VG  
**R\$ 119,00**

### **Paleta de Cordeiro**

Paleta de cordeiro desossada e prensada, servida com  
chimichurri de hortelã e arroz marroquino com figo  
caramelizado  
**R\$ 115,00**

### **Carré de Cordeiro**

Carré de cordeiro ao molho rôti, acompanhado de fettuccine  
na manteiga de sálvia com cogumelos  
**R\$ 120,00**

### **Filet ao molho de Frutas Vermelhas**

Filet grelhado ao molho de frutas vermelhas, acompanhado de  
risoto de brie  
**R\$ 98,90**

## **Saladas**

### **Salada de Frango**

Folhas variadas, tiras de filé de frango, mozzarella de búfala, tomate cereja, pesto de manjericão e amêndoas

**R\$ 69,90**

### **Salada de Brie**

Folhas variadas, frutas frescas e secas, queijo brie levemente derretido ao coulis de damasco

**R\$ 74,90**

## **Pastas**

### **Talharim com Camarão**

Massa artesanal, camarões, tomate, limão Siciliano e rúcula

**R\$ 104,90**

### **Ravióli de Burrata**

Massa artesanal recheada com burrata ao molho pomodoro

**R\$ 74,90**

### **Cappellini ao Basílico**

Massa artesanal, molho pomodoro e mini burrata ao pesto

**R\$ 74,90**

### **Fettuccine com Ragu de Cordeiro**

Massa artesanal, ragu do cordeiro e shitake

**R\$ 89,90**

## **Risoto & Arroz**

### **Risoto Vegetariano**

Arroz arbóreo, vinho branco, legumes, cogumelo Paris, queijo grana padano e crocante de abobrinha

**R\$ 74,90**

### **Risoto de Camarão**

Arroz arbóreo, vinho branco, camarões médios no azeite, tomates em cubinhos, ervilhas frescas, manjerição e queijo grana padano

**R\$ 114,90**

### **Risoto de Filet**

Arroz arbóreo, mix de cogumelos, fungh-sec, filet mignon, tomate e queijo grana padano

**R\$ 94,90**

### **Arroz de Pato**

Arroz de pato, linguiça, azeitona preta e farofinha de laranja

**R\$ 94,90**

### **Arroz de Rabada**

Arroz de rabada, linguiça, agrião e farofinha de alho

**R\$ 84,90**

### **Arroz de Cordeiro**

Arroz de cordeiro, linguiça e farofinha de hortelã

**R\$ 84,90**

### **Arroz Vegano**

Arroz com berinjela glaceada e cogumelos ao rôti de legumes

**R\$ 74,90**

## **Aves**

### **Frango com Alho Poró**

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

**R\$ 69,90**

### **Frango ao Vinho**

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

**R\$ 74,90**

## **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\$ 99,90**

### **Pirarucu à Belle Meunière**

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

**R\$ 114,00**

### **Salmão Siciliano**

Salmão grelhado, alho poro, risoto de limão Siciliano

**R\$ 104,90**

### **Salmão ao Maracujá**

Salmão grelhado ao molho de maracujá, duo de risoto com arbório e arroz negro

**R\$ 104,90**

### **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\$ 169,90**

### **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\$ 314,90**

### **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\$ 224,90**

## **Carnes**

### **Ossobuco**

Ossobuco assado em cocção lenta, servido com risoto à milanesa

**R\$ 99,90**

### **Stinco de Cordeiro**

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

**R\$ 119,00**

### **Tornedor ao Vinho**

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

**R\$ 99,90**

### **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\$ 84,90**

### **Medalhão de Filet**

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

**R\$ 99,90**

## **Menu infantil**

### **Filezinho**

Iscas de Filet ao delicioso molhinho de carne da casa, acompanhado de arroz branco e batata frita sorriso

**R\$ 54,90**

### **Franguinho**

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

**R\$ 49,90**

### **Tilapinha**

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

**R\$ 54,90**

### **Fettuccine Alfredo**

Fettuccine Alfredo com Iscas de Filet ao molhinho da casa

**R\$ 54,90**

## **Cortes Especiais**

### **Prime Rib Suíno**

(Individual)

R\$ 109,00

### **Beef de Tira Picanha Angus**

(Individual - 300gr)

R\$ 139,00

### **Short Rib Angus**

(Individual - 400gr)

R\$ 139,00

### **Fraldinha Black Angus Reserva**

(Individual - 300gr)

R\$ 179,00

### **Chorizo Black Angus Reserva**

(Individual - 400gr)

R\$ 179,00

### **Ancho Black Angus Reserva**

(Individual - 400gr)

R\$ 179,00

### **Prime Rib Black Angus Reserva**

(Individual - 600gr)

R\$ 229,00

### **Porterhouse Black Angus Reserva**

(2 pessoas - 1kg)

R\$ 415,00

## **Acompanhamentos**

(Escolha duas opções)

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



## **Menu Família**

(Servem 2 Pessoas)

### **Camarão Gratinado - R\$ 209,90**

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

### **Moqueca Kabanas - R\$ 224,90**

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\$ 139,90**

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

### **Bacalhau à Lagareiro - R\$ 314,90**

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\$ 159,90**

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

### **Parmegiana de Frango - R\$ 139,90**

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

### **Filet à Piamontese - R\$ 159,90**

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

### **Carne Serenada completa - R\$ 169,90**

Carne de sol Black Angus grelhada na manteiga, coalho, arroz biro biro, feijão verde na manteiga com salsinha e cebola, mandioca cozida com alho frito e vinagrete

### **Picanha Completa - R\$ 189,90**

Picanha fatiada grelhada e coberta de mozzarella, acompanhada de arroz biro biro, feijão tropeiro, mandioca cozida com alho frito e vinagrete

### **Feijoada Completa - R\$ 94,90**

## Petiscos

### **Bolinho de Bacalhau** (12 unidades) – R\$ 84,90

Bolinhos de bacalhau fritos acompanhados de molho de Tártaro

### **1/2 Porção de Bolinho de Bacalhau** – R\$ 54,90

### **Croquete da Casa** (6 unidades) – R\$ 49,90

Croquete de frango com pequi e croquete de rabada

### **Tilápia Crocante** – R\$ 94,90

Iscas de tilápia empanada na Panko, acompanhado de molho Tártaro, picante e mostarda com mel

### **Tilápia Grelhada** – R\$ 94,90

Iscas de tilápia grelhadas ao molho Meurière com batata baby

### **Camarão Crocante** – R\$ 139,90

Camarões empanados na Panko, acompanhado de trio de molhos

### **Dadinho de Coalho** – R\$ 39,90

Queijo coalho grelhado no azeite, servido com melado de cana

### **Pancetta de Porco** – R\$ 64,90

Pancetta crocante servida com limão e BBQ de goiabada

### **Mini Pastéis Fritos** (12 unidades) – R\$ 59,90

Queijo, ragu de linguiça, carne, carne com pequi

### **Linguiça da Casa Temperada** – R\$ 64,90

Linguiça de pernil sem conservantes, temperada com pimenta e cheiro verde, acompanhada de mandioca cozida

### **Linguiça Angus** – R\$ 54,90

Linguiça de costela Angus servida com molho chimichurri

### **Linguiça de Cordeiro** – R\$ 54,90

Linguiça de cordeiro servida com molho de vinho

### **Frango à Vaca Brava** – R\$ 69,90

Cubos de peito de frango flambado ao cognac, molho branco cremoso e gratinado

### **1/2 Frango à Vaca Brava** – R\$ 44,90

## Petiscos

### **Carne Serenada Angus - R\$ 134,90**

Carne de sol Black Angus grelhada na manteiga, acompanhada de mandioca cozida com alho frito

### **1/2 Carne Serenada Angus - R\$ 79,90**

### **Picanha Fatiada - R\$ 154,90**

Picanha fatiada grelhada e coberta com mozzarella, acompanhada de vinagrete, mandioca cozida e farofa

### **Picanha à Palito - R\$ 99,90**

Picanha à palito grelhada com cebola, coberta de mozzarella com crocante de bacon e acompanhada de fritas

### **Filet ao Molho Madeira - R\$ 94,90**

Cubos de filé ao molho madeira e champignon

### **Filet acebolado - R\$ 94,90**

Cubos de filé com cebola e tomate, acompanhado de fritas

### **Filet ao Gorgonzola - R\$ 104,90**

Cubos de filé ao molho cremoso de gorgonzola e gratinados

### **1/2 Filet ao Gorgonzola - R\$ 59,90**

### **Pipoca de Porco - R\$ 34,90**

### **Batata Frita - R\$ 32,00**

### **Batata Frita, Cheddar e Bacon - R\$ 44,90**

## Hambúrguer

### **MINI HAMBURGUER - R\$ 45,00**

2 minis hambúrgueres de picanha com queijo cheddar e maionese de bacon e 2 minis Hambúrgueres de picanha com queijo cheddar, maionese de bacon e cebola caramelizada

### **FRITAS DE ACOMPANHAMENTO - R\$ 19,00**

## **Sobremesas**

### **Pudim Invertido**

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

**R\$ 42,90**

### **Surpresa de Chocolate**

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

**R\$ 39,90**

### **Jardim de Chocolate**

Chantilly com brigadeiro cobertos com terra de chocolate e frutas vermelhas

**R\$ 39,90**

### **Mil Folhas de Maçã**

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

**R\$ 42,90**

### **Petit Gateau de Chocolate**

**R\$ 39,90**