



Delivery

Nossos Clássicos

CONSIDERADO O MELHOR DO BRASIL

Steak Tartare 125^{.00}

Tartare de Salmão 125^{.00}

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



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

Sugestões da Chef

CAROLINA AMORIM

Paleta de Cordeiro 126^{.90}

Paleta de cordeiro desossada e prensada, servida com chimichurri de hortelã e arroz marroquino com figo caramelizado.

Spaghetti de Camarão Mediterrâneo 129^{.90}

Spaghetti ao molho de tomate, azeitonas pretas e verdes, manjeiricão, alcaparras e camarão.

Filet Trufado 119^{.90}

Medalhão de filet ao molho rôti acompanhado de risoto de cogumelos trufados.

Arroz de Bacalhau 120^{.00}

Arroz cremoso com lascas de bacalhau, azeitonas pretas, alho poro, cebola confit, duo de tapenade e palha de mandioca.

Risoto Caipira 98^{.90}

Arroz arbório, frango caipira desfiado, linguiça, guariroba, queijo minas, pequi, açafrão e queijo grana padano.



Clássicos & tendências. Existe um Kabanass para cada paladar.

Entradas

Couvert 28.⁹⁰

Cesta de pães artesanais, azeitonas marinadas, patê de fígado e manteiga.

Antipasti 88.⁹⁰

Grana Padano com mel, mini burrata, tomate confit, Parma, figo fresco, mel pesto e geleia de pimenta.

Figo Fresco com Gorgonzola 55.⁹⁰

Burrata 82.⁹⁰

Burrata ao pesto de manjeriço servida com mini rúculas e tomate cereja.

Brie com Castanhas 98.⁹⁰

Queijo Brie maturado no carvão vegetal comestível, levemente aquecido e servido com castanhas e calda de tâmaras.

Brie Empanado 87.⁹⁰

Brie empanado com farinha Panko e servido com mel trufado.

Ceviche de Peixe 76.⁹⁰

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

Rosbife com Crosta de pimenta 96.⁹⁰

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

Trouxinha de Pato 69.⁹⁰

Pato desfiado envolto na massa filo com molho de cajá-manga.



Petiscos

Bolinho de Bacalhau 94^{.90}

Acompanhado de molho Tártaro - 12 unid.

Bolinho de Bacalhau 59^{.90}

Acompanhado de molho Tártaro - 6 unid.

Camarão Crocante 154^{.90}

Camarão empanado na farinha Panko, acompanhado com trio de molhos.

Linguiça Angus 69^{.90}

Linguiça de costela Angus servida com molho chimichurri e cesta de pães da casa.

Linguiça da Casa Temperada 72^{.90}

Linguiça de pernil sem conservantes, temperada com pimenta e cheiro verde, acompanhada de mandioca cozida e cesta de pães da casa.

Linguiça de Cordeiro 60^{.90}

Linguiça de cordeiro servida com molho de vinho e cesta de pães da casa.

Tilápia Crocante 104^{.90}

Isca de tilápia empanada na farinha Panko, acompanhada de molho Tártaro, ketchup picante e mostarda com mel.

Tilápia Grelhada 104^{.90}

Isca de tilápia grelhada ao molho Meurière com batata baby.

Dadinho de Coalho 43^{.90}

Queijo coalho grelhado servido com melado de cana.

Croquete da Casa 54^{.90}

Croquete de frango com pequi e croquete de rabada - 6 unid.

Pipoca de Porco 39^{.90}

Batata Frita, cheddar e Bacon 49^{.90}



Petiscos

Frango à Vaca Brava 76^{.90}

Cubos de peito de frango flambado no cognac, molho branco cremoso e gratinado.

½ Frango à Vaca Brava 49^{.90}

Carne Serenada Angus 149^{.90}

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

½ Carne Serenada Angus 89^{.90}

Filet ao Molho Madeira 99^{.90}

Isca de filet ao molho madeira e champignon. Acompanha cesta de pães da casa.

Filet Acebolado 99^{.90}

Isca de filet com cebola e tomate, acompanhado de fritas.

Filet ao Gorgonzola 115^{.90}

Cubos de filet ao molho cremoso de gorgonzola e gratinados. Acompanha cesta de pães da casa.

½ Filet ao Gorgonzola 65^{.90}

Cubos de filet ao molho cremoso de gorgonzola e gratinados.

Picanha Fatiafa 169^{.90}

Picanhna fatiada grelhada e coberta de mozzarella, acompanhada de vinagrete, mandioca cozida e farofa.

Mini Pastéis Fritos 65^{.90}

Queijo, Ragu de linguiça, carne e carne com pequi - 12 unid.



Hambúrguer

Mini Hamburrger 49^{.90}

2 Minis hambúrgers de picanha com queijo cheddar e maionese de bacon e 2 mini hambúrgers de picanha com queijo cheddar, maionese de bacon e cebola caramelizada.

Fritas de Acompanhamento 22^{.90}

Infantil

Filezinho 59^{.90}

Isca de Filet ao molhinho de carne da casa acompanhado de arroz branco e batata frita sorriso.

Franguinho 54^{.90}

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

Tilapinha 59^{.90}

Tilápia empanada na panko, acompanhada de arroz branco e purê de batata.

Futtuccine Alfredo 59^{.90}

Fettuccine Alfredo com Isca de filet ao molhinho da casa.

Saladas

Delícia de Frango 75^{.90}

Mix de folhas, tiras de filé de frango, mozzarella de búfala, tomate cereja, pesto de manjeriço e amêndoas.

Salada de Brie 82^{.90}

Mix de folhas, frutas frescas e secas, queijo brie levemente derretido ao coulis de damasco.



Risoto & Arroz

Risoto Vegetariano 82^{.90}

Arroz arbóreo, legumes, cogumento Paris, queijo Grana Padano e crocante de abobrinha.

Risoto de Camarão 125^{.90}

Arroz arbóreo, camarões médios no azeite, tomate em cubos, ervilhna fresca, manjerição e queijo Grana Padano.

Risoto de Frutos dos Mar 129^{.90}

Arroz arbóreo com açafrão, polvo, lula, tomate e camarão.

Risoto de Filet 104^{.90}

Arroz arbóreo, mix de cogumelos, filet mignon, tomate e queijo Grana Padano.

Arroz de Pato 104^{.90}

Arroz de pato, linguiça, azeitona preta e farofa de laranja.

Arroz de Rabada 94^{.90}

Arroz de rabada, linguiça e farofa de alho.

Arroz de Cordeiro 94^{.90}

Arroz de cordeiro, linguiça e farofa de hortelã.

Arroz Vegano 82^{.90}

Arroz com berinjela glaceada e cogumelos ao molho rôti de legumes.



Massas

Fettuccine de Cordeiro 98^{.90}

Massa artesanal servida com ragu de cordeiro e shitake.

Ravióli de Burrata 82^{.90}

Massa artesanal recheada com burrata ao molho pomodoro e pesto de manjerição.

Capellini ao Basílico 82^{.90}

Massa artesanal, molho pomodoro e mini burrata ao molho pesto.

Aves

Frango com Alho Poró 76^{.90}

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

Frango ao Vinho 82^{.90}

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



Peixes & Frutos do Mar

Peixe com Banana 109^{.90}

Filé de pescada com banana caramelada ao molho de uva passas, servido com purê de modioquinha

Pirarucu à Belle Meunière 125,90

Lombo de Pirarucu coberto de alcaparras, champingon e camarão, servido com arroz de amêndoas e batata sautée.

Salmão Siciliano 115^{.90}

Salmão grelhado, alho poró e risoto de limão Siciliano e pesto.

Salmão ao Maracujá 115^{.90}

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

Bacalhau à Lagareiro 345^{.90}

Servem 2 pessoas

Lombo de bacalhau assado com batata, cebolas, brócolis, pimentões, azeitonas, tomate confitado, ovos de codorna e alho frito regado ao azeite português. Servido com arroz branco.

Bacalhau à Moda Antiga 186^{.90}

Lombo de bacalhau assado com batata, cebolas, brócolis, azeitonas, tomate confitado, ovos de codorna e alho frito regado ao azeite português. Servido com arroz branco.

Tilápia à Meunière 153^{.90}

Servem 2 pessoas

Filezinho de tilápia grelhado na manteiga à Meunière, acompanhada de arroz com salsa e batata sautée.

Camarão Gratinado 229^{.90}

Servem 2 pessoas

Camarão ao catupiry e gratinado. Servido com batata palha e arroz branco.

Moqueca Kabanass 248^{.90}

Servem 4 pessoas

Pescada Amarela ao molho do dendê e leite de coco, camarão, banana, coentro, pimentões. Servido com pirão, farofa de dendê e arroz branco.



Carnes

Filet ao Molho de Frutas Vermelhas 108^{.90}

Filet grelhado ao molho de frutas Vermelhas, acompanhado de risoto de brie.

Ossobuco 129^{.90}

Ossobuco assado em cocção lenta, servido com risoto de açafrão.

Stinco de Cordeiro 129^{.90}

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

Tornedor ao Vinho 109^{.90}

Tornedor de filet ao molho de vinho tinto com cogumelos. Servido com risoto de Grana Padano.

Strogonoff Húngaro 92^{.90}

Filet ao molho rôti com mostarda Dijon, cogumelos paris, páprica doce defumada em Cognac. Servido com batata palha rústica e arroz branco.

Filet a Piamontese 175^{.90}

Servem 2 pessoas

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

Picanha Completa 208^{.90}

Servem 3 pessoas

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

Filet à Parmegiana 175^{.90}

Servem 2 pessoas

Filet empanado na Panko ao molho de tomate com presunto e mozzarella gratinada e pesto. Servido com arroz branco e fritas.

Parmegiana de Frango 155^{.90}

Servem 2 pessoas

Filet de frango empanado na Panko ao molho de tomate com presunto e mozzarella gratinada e pesto. Servido com arroz branco e purê de batata.

Carne Serenada Completa 186^{.90}

Servem 3 pessoas

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



Carnes Especiais

Prime Rib Suíno VPJ 500g 129^{.90}

Beef de tira Picanha Angus 300g 154^{.90}

Short Rib Angus VPJ 700g 208^{.90}

Assado de Tira Black Angus VPJ 400g 198^{.90}

Chorizo Black Angus Reserva VPJ 400g 189^{.90}

Ancho Black Angus Reserva VPJ 350g 218^{.90}

Tomahawk Black Angus VPJ 700g 298^{.90}

Porterhouse Black Angus Reserva VPJ 1kg 449^{.90}

Servem até 3 pessoas

Acompanhamentos

ESCOLHA DUAS OPÇÕES

Arroz Biro Biro

Arroz com Brócolis

Arroz Branco

Purê de Batata

Batata Frita

Farofinha de Ovos

Legumes

Salada da Casa



Sobremesas

Pudim Invertido 48.⁹⁰

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

Surpresa de Chocolate 44.⁹⁰

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

Tarte au Chocolat 48.⁹⁰

Delicada massa de castanha com recheio de ganache de chocolate amargo coberto com calda de caramelo salgado e chantilly.

Cannoli 48.⁹⁰

Cannoli recheado com creme de mascarpone, calda de frutas vermelhas e sorvete de baunilha.

Mil Folhas de Maçã 48.⁹⁰

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

Petit Gateau 44.⁹⁰

Petit Gateau de Chocolate com sorvete e farofa de castanha.

