



*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 Kabanas 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 caramilizado.

**Spaghetti de Camarão Mediterrâneo** 129,90

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

**Filet Trufado** 119,90

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



*Clássicos & tendências. Existe um Kabanas 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 manjericão 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 Djon.

## 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 Fatiada** 169,90

Picanhna fatiada grelhada e coberta de mozarela, 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 Hamburger** 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.

## **Fettuccine 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, mozarela de búfala, tomate cereja, pesto de manjericão 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<sup>.90</sup>

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

## **Risoto de Camarão** 125<sup>.90</sup>

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

## **Risoto de Frutos dos Mar** 129<sup>.90</sup>

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

## **Risoto de Filet** 104<sup>.90</sup>

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

## **Arroz de Pato** 104<sup>.90</sup>

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

## **Arroz de Rabada** 94<sup>.90</sup>

Arroz de rabada, linguiça e farofa de alho.

## **Arroz de Cordeiro** 94<sup>.90</sup>

Arroz de cordeiro, linguiça e farofa de hortelã.

## **Arroz Vegano** 82<sup>.90</sup>

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 manjericão.

## **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<sup>90</sup>

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, chamingon e camarão, servido com arroz de amêndoas e batata sautée.

## **Salmão Siciliano** 115<sup>90</sup>

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

## **Salmão ao Maracujá** 115<sup>90</sup>

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

## **Bacalhau à Lagareiro** 345<sup>90</sup>

*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<sup>90</sup>

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<sup>90</sup>

*Servem 2 pessoas*

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

## **Camarão Gratinado** 229<sup>90</sup>

*Servem 2 pessoas*

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

## **Moqueca Kabanas** 248<sup>90</sup>

*Servem 2 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 2 pessoas*

Picanha fatiada grelhada e coberta de mozarela. 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 mozarela  
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 mozarela gratinada e pesto.  
Servido com arroz branco e purê de batata.

**Carne Serenada Completa** 186,90

*Servem 2 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

# 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.

