



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

Spaghetti de Camarão Mediterrâneo 129^{.90}

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

Paleta de Cordeiro 129^{.90}

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

Filet Trufado 119^{.90}

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

Risoto Caipira 98^{.90}

Arroz arbório, frango caipira desfiado, linguiça, guariroba, queijo minas, pequi, açafrão, farofa de bacon, baru, queijo grana padano e broto de coentro.



Clássicos & tendências. Existe um Kabanass para cada paladar.

Entradas

Couvert 29.⁹⁰

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

Antipasti 89.⁹⁰

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

Burrata 84.⁹⁰

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

Ceviche de Peixe 82.⁹⁰

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

Figo Fresco com Gorgonzola 59.⁹⁰

Brie com Castanhas 98.⁹⁰

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

Brie Empanado 89.⁹⁰

Brie empanado com farinha Panko e servido com mel trufado.

Trouxinha de Pato 72.⁹⁰

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



Petiscos

Bolinho de Bacalhau 104.⁹⁰

Acompanhado de molho Tártaro - 12 unid.

Bolinho de Bacalhau 62.⁹⁰

Acompanhado de molho Tártaro - 6 unid.

Camarão Crocante 159.⁹⁰

Camarão empanado na farinha Panko, acompanhado de molho Tártaro, ketchup picante e mostarda com mel.

Camarão Alho e Óleo 159.⁹⁰

Camarão grelhado no azeite com alho e óleo.

Tilápia Crocante 114.⁹⁰

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

Tilápia Grelhada 114.⁹⁰

Isca de tilápia grelhada ao molho Meurière com batata baby.

Linguiça da Casa Temperada 79.⁹⁰

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

Linguiça Angus 72.⁹⁰

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

Linguiça de Cordeiro 72.⁹⁰

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

Dadinho de Coalho 45.⁹⁰

Queijo coalho grelhado servido com melado de cana.

Croquete da Casa 64.⁹⁰

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

Mini Pastéis Fritos 69.⁹⁰

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

Pipoca de Porco 39.⁹⁰



Petiscos

Frango à Vaca Brava 89^{,90}

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

½ Frango à Vaca Brava 59^{,90}

Pancetta de Porco 79^{,90}

Pancetta crocante servida com limão e BBQ de goiabada.

Carne Serenada Angus 154^{,90}

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

½ Carne Serenada Angus 99^{,90}

Filet ao Molho Madeira 109^{,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 119^{,90}

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

½ Filet ao Gorgonzola 75^{,90}

Picanha Fatiada 189^{,90}

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



Hambúrguer

Mini Hamburrger 54^{.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 25^{.90}

Infantil

Filezinho 62^{.90}

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

Franguinho 59^{.90}

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

Tilapinha 62^{.90}

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

Futtuccine Alfredo 62^{.90}

Fettuccine Alfredo com Isca de filet ao molhinho da casa.

Saladas

Delícia de Frango 79^{.90}

Mix de folhas, tiras de filé de frango, mozzarella 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 89.⁹⁰

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

Risoto de Filet 109.⁹⁰

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

Risoto de Frutos dos Mar 139.⁹⁰

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

Risoto de Camarão 129.⁹⁰

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

Arroz Vegano 89.⁹⁰

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

Arroz de Cordeiro 98.⁹⁰

Arroz de cordeiro, linguiça e farofa de hortelã.

Arroz de Rabada 98.⁹⁰

Arroz de rabada, linguiça e farofa de alho.

Arroz de Pato 109.⁹⁰

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



Massas

Fettuccine de Cordeiro 104.⁹⁰

Massa artesanal servida com ragu de cordeiro e shitake.

Ravióli de Burrata 89.⁹⁰

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

Capellini ao Basílico 89.⁹⁰

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

Aves

Frango com Alho Poró 79.⁹⁰

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

Frango ao Vinho 84.⁹⁰

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 114,90

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

Pirarucu à Belle Meunière 129,90

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

Salmão Siciliano 119,90

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

Salmão ao Maracujá 119,90

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

Bacalhau à Lagareiro 349,90

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 189,90

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 159,90

Servem 2 pessoas

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

Camarão Gratinado 229,90

Servem 2 pessoas

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

Moqueca Kabanass 259,90

Servem 2 pessoas

Pescada Amarela ao molho de 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 114.⁹⁰

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

Ossobuco 134.⁹⁰

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

Stinco de Cordeiro 134.⁹⁰

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

Tornedor ao Vinho 114.⁹⁰

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

Strogonoff Húngaro 99.⁹⁰

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

Filet a Piamontese 189.⁹⁰

Servem 2 pessoas

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

Filet à Parmegiana 189.⁹⁰

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 169.⁹⁰

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.

Picanha Completa 229.⁹⁰

Servem 2 pessoas

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

Carne Serenada Completa 198.⁹⁰

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 500gr 129.⁹⁰

Beef de tira Picanha Angus 300gr 159.⁹⁰

Short Rib Angus 700gr 209.⁹⁰

Assado de Tira Black Angus 350gr 198.⁹⁰

Chorizo Black Angus 400gr 189.⁹⁰

Ancho Black Angus 400gr 218.⁹⁰

Tomahawk Black Angus 700gr 298.⁹⁰

Porterhouse Black Angus 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.

