

— COMPLEX —
KATARRAKTES



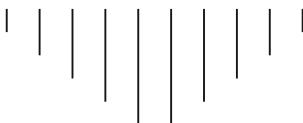
MENU

KATARRAKTES COMPLEX



www.katarraktes.com





Καλώς ήρθατε!

Το εστιατόριο Καταρράκτες δημιουργήθηκε από τη διάθεση να φιλοξενήσουμε τους κατοίκους και τους επισκέπτες της περιοχής, τη λατρεία μας για τη φύση και την ανάγκη να μοιραστούμε την κουζίνα του τόπου μας.

Με την επίσκεψή σας στο χώρο μας, υποσχόμαστε μια γαστρονομική και τουριστική εμπειρία μέσα από τα λαχταριστά μας εδέσματα, μαγειρεμένα με πολύ μεράκι από ντόπιους επαγγελματίες.

Για το φαγάκι μας, επιλέγουμε και δημιουργούμε αποκλειστικά με τα καλύτερα ελληνικά κρέατα, ελληνικά προϊόντα από μικροπαραγωγούς με έμφαση στις τοπικές πρώτες ύλες.

Το ταξίδι της γεύσης συνοδεύεται από 200 και πλέον επιλογές οίνου και τάιπουρου του ελληνικού αμπελώνα και σύζου των μερακλήδων ποτοποιών μας.

Ορισμένες ονομασίες εδεσμάτων βασίζονται στην ντοπιολαλία της περιοχής, με πολλά εδέσματα να έχουν τη δική τους ιστορία.

Το εστιατόριο Καταρράκτες και η ομάδα του, σας καλωσορίζει στο γαστρονομικό ταξίδι εμπειρίας!

Welcome!

Kataraktes Restaurant (meaning: "Waterfall") was born out of our ambition to welcome residents and visitors of our city, our love for nature and the need to share the local cuisine.

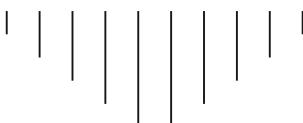
When visiting our establishment, we promise you a gastronomic and touristic experience through our delicious meals, prepared with care by local professionals.

For our food, we choose after a very serious inspection only the best Greek meat and Greek products from small-scale producers, emphasizing local raw materials.

Your taste journey will be accompanied by 200-plus wine and tsipouro (Greek spirit) choices from Greek vineyards.

Some dish names are based on the local dialect, with lots of them having their own history.

Kataraktes Restaurant and its team welcomes you to the experience of a gastronomical journey!





Ορεκτικά / Starters

Τζατζίκι / Homemade “Tzatziki”

Με λάδι άνηθου & ψημένο σκόρδο

With garlic confit & dill oil

Τυροκαυτερή / Spicy Feta cheese mousse

Με κόκκινη πιπεριά & καβουρδισμένο κουκουνάρι

With red pepper & pine nuts

Τηγανιά μανιταριών / Sauteed mushrooms

Αρωματισμένη με θυμάρι & λαδολέμονο

With thyme & lemon-oil sauce

Ταλαγάνι σοτέ / Greek cheese “Talagani”

Με αποξηραμένα βερίκοκα, μπέικον, φουντούκια & σάλτσα λεμονιού με πετιμέζι

With dried apricots, bacon, hazelnuts & molasses-lemon sauce

Παραδοσιακό μπουγιουρντί / Traditional “Bougiourdi”

Με γλυκό μπούκοβι, λιαστές ντομάτες, πιπεριές, φέτα & μυζήθρα

With sun dried tomatoes, chili flakes, peppers, Feta & Myzithra cheese

Κολοκυθάκια τηγανητά / Deep fried zucchini

Με σάλτσα γιαουρτιού αρωματισμένη με λεμόνι & δυόσμο

With yoghurt flavored with lemon & mint

Φέτα τηγανιτή / Fried Feta cheese

Με σουσάμι & ανθόμελο

With sesame & blossom honey

Ταλιάτα μανιταριών / Mushroom tagliata

Με μαγιονέζα πορτσίνι, κρουστά ψωμιού με παρμεζάνα & λαδολέμονο

With porcini mayonnaise, crispy bread crumbs & lemon-oil sauce

Ψητές πιπεριές Φλωρίνης / Grilled red peppers from Florina

Με λάδι μαϊντανού & Κατίκι Δομοκού

With parsley oil & Greek cream cheese Katiki

Πατάτες τηγανίτες / Homemade deep fried potatoes

+κεφαλοτύρι 0.50€

+grated cheese Kefalotiri 0.50€

Χειροποίητοι κολοκυθοκεφτέδες / Homemade zucchini fritters

Με φρέσκα αρωματικά, Φέτα & γιαούρτι

With fresh herbs, Feta & yoghurt

Σουφλέ πατάτας / Potatoes souffle

Με μπέικον, ελληνικά τυριά, αρακά & μυρωδικά

With bacon, Greek cheeses, green peas & fresh herbs

Παραδοσιακή μελιτζανοσαλάτα / Traditional aubergine salad

Με ξιδάτη πιπεριά, Φέτα & λαδολέμονο με ταχίνι

With sour red pepper, Feta & lemon-oil with sesame dressing

Καρπάτσιο μόσχου / Beef carpaccio

Με μαγιονέζα λευκής τρούφας, φουντούκια, παντζάρι & παρμεζάνα

With white truffle mayonnaise, hazelnuts, beetroots & parmesan

Κροκέτα Τυριού / Cheese Croquette

Κροκέτα με διάφορα είδη τυριών, συνοδεύεται με μαρμελάδα φράουλα και φρέσκια baby ρόκα / Croquette with different types of cheese, accompanied by strawberry jam and fresh baby rocket.

Φέτα Λαδορίγανη / Greek Feta Cheese with olive oil & oregano



Ορεκτικά / Starters

Τηγανιτός Μπάτζος Εδέσσος / Fried Batzos Cheese of Edessa

Με μαρμελάδα τομάτας και λεμόνι
With tomato marmalade and lemon

Μοσχαρίσιο ταρτάρ / Beef tartare

Με πίκλες, φριγανισμένο ψωμί & μαρμελάδα ντομάτας
With pickles, baked bread & tomato jam

Ψητό μεδούλι μόσχου / Oven baked bone marrow

Με αγγουράκι τουρσί, μαγιονέζα & πέστο μαϊντανού με λεμόνι
With pickled cucumber, mayonnaise & parsley pesto with lemon

Χειροποίητο Ντοματοκεφτέδες / Handmade fried Tomatoballs

Καρέ ντομάτας, φέτα, μυρωδικά και τυροκαυτερή με κόκκινη πιπεριά Φλωρίνης
Chopped tomato, feta cheese, herbs and spicy feta cheese spread with red Florina's pepper

Mix τηγανιτών ορεκτικών / Platter of fried appetizers

Χειροποίητοι ντοματοκεφτέδες με φέτα και μυρωδικά, χειροποίητοι κολοκυθοκεφτέδες με φέτα και μυρωδικά και τυροκροκέτες με τιχ τυριών.
Συνοδεύεται με τυροκαυτερή.
Handmade tomatoballs with feta cheese and herbs, handmade pumpkintballs with feta cheese and herbs and cheese croquettes with a mix of cheeses.
Is served with cheese curd.

Σαλάτες / Salads

Σπανάκι & ρόκα / Baby spinach & rocket

Με ψητό Ταλαγάνι, λιαστές ντομάτες, ελιές & καβουρδισμένο σουσάμι
with grilled Talagani cheese, sun dried tomatoes, olives & sesame

Λάχανο & καρότο / Cabbage & grated carrot

με φινόκιο, σταφίδες, πράσινο μήλο & ντρέσινγκ φουντουκιού με μέλι
with fennel with raisins, green apple, hazelnut dressing

Χωριάτικη / Greek salad “Choriatiki”

με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο & φέτα Π.Ο.Π
with extra virgin olive oil & Feta Cheese

Φρέσκα φυλλολαχανικά / Fresh greens

με ταρτάρ παντζαριού αρωματισμένο με πορτοκάλι, ντοματίνια,
παξιμάδι χαρουπιού & Κατίκι Δομοκού
with beetroot tartare scented with orange, cherry,
tomatoes, carob rusks & cream cheese Katiki Domokou

Σπανάκι και ice berg / Baby spinach and ice berg

με πράσινο μήλο, κράνμπερις, πιπεριά Φλωρίνης, φέτα & καρύδια
with green apple, cranberries, grilled red peppers from Florina,
Feta Cheese & walnuts

Κρητικός ντάκος / Cretan salad

με φρέσκια ντομάτα, φέτα, ελιές & ρύγαν
with barley rusks, feta cheese, olives & oregano

Σαλάτα του Καισαρια / Caesar's salad

με κοτόπουλο, παρμεζάνα, κρουτόν, ψητό μπέικον & λιναρόσπορο
with chicken, parmesan, crouton, crisp bacon & poppy seeds.

Χειμερινός κόπος / Winter salad

Με βραστό μπρόκολο, κουνουπίδι, παντζάρι, κρέμα τυριού με
πάπρικα & φιλέτα πορτοκαλιού
With boiled broccoli, cauliflower, beetroot, cream cheese
with paprika & orange

Χόρτα εποχής / Greens salad “Chorta”

Με λαδολέμονο & ξιδάτη πιπεριά
With lemon-oil sauce & sour peppers



Ζυμαρικά & ριζότο / Pasta & risotto

Λιγκουινί με σάλτσα ντομάτας / Linguini napolitan

Βασιλικό & παρμεζάνα / With basil & parmesan

Ριγατόνι με πέστο βασιλικού / Rigatoni with pesto

Φρέσκια μοτσαρέλα, χειροποίητο πέστο βασιλικού και πιπέρι

Fresh mozzarella, homemade pesto and fresh pepper

Ταλιατέλες με κοτόπουλο / Tagliatelle with chicken

Μανιτάρια, κρέμα γάλακτος & μπέικον / mushrooms, heavy cream & bacon

Ριγατόνι με σάλτσα παρμεζάνας / Rigatoni with parmesan sauce

Ποικιλία μανιταριών & άγρια ρόκα / With mushrooms & arugula leaves

Χυλόπιτες με μοσχαράκι / Greek pasta "Chilopites"

Φρέσκα αρωματικά & σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι

With fresh herbs and slow cooked beef

Γαριδομακαρονάδα / Shrimp pasta (για δυο)/(for two)

Με λευκή ή κόκκινη σάλτσα, ζωμό γαρίδας & φρέσκο βούτυρο

With cream or tomato sauce, bisque & fresh butter

Ριζότο με ψητό σολομό / Salmon risotto

Με φρέσκα αρωματικά, λεμόνι & παρμεζάνα

With fresh herbs, lemon & parmesan

Ριζότο μανιταριών / mushroom risotto

Με ποικιλία μανιταριών, κρέμα πορτοφίνι & παρμεζάνα

With Mushrooms, porcini cream & parmesan

Ριζότο με κοτόπουλο / Chicken risotto

Με φρέσκα αρωματικά & παρμεζάνα / With fresh herbs & parmesan

Ψάρια & Θαλασσινά / Fish & Sea food

Ψητή πέστροφα στη σχάρα / Grilled trout

Με ψητά λαχανικά & λαδολέμονο / With vegetables on grill & lemon-oil sauce

Σολομός με χόρτα / Salmon with greens

Κρέμα σελινόριζας, αχνιστά χόρτα & λαδολέμονο

Celery root cream, sautéed greens & lemon-oil sauce

Λεμονάτο φιλέτο τσιπούρας / Sea bream fillet

Με κάπαρη, φινόκιο, λεμόνι, μυρωδικά και πατάτες φούρνου

With capers, fennel, baked potatoes and herb-lemon sauce

Γαρίδες σαγανάκι / Shrimps "Saganaki"

Με σάλτσα ντομάτας, τσίπουρο & φέτα / With tomato sauce, tsipouro & Feta cheese

Τηγανητό καλαμάρι / Fried squid

Με πατάτες τηγανητές / With French fries

Παραδοσιακά πιάτα πημέρας από τον ξυλόφουρνο Traditional dishes cooked in wood oven

Τσομπλέκι στο πόλινο / Traditional "Tsobleki"

Με σιγομαγειρεμένο μοσχαράκι, λαχανικά & φέτα

With slow cooked beef, vegetables & Feta

Μουσακάς / Greek Moussaka

With minced beef, aubergine, potatoes & béchamel

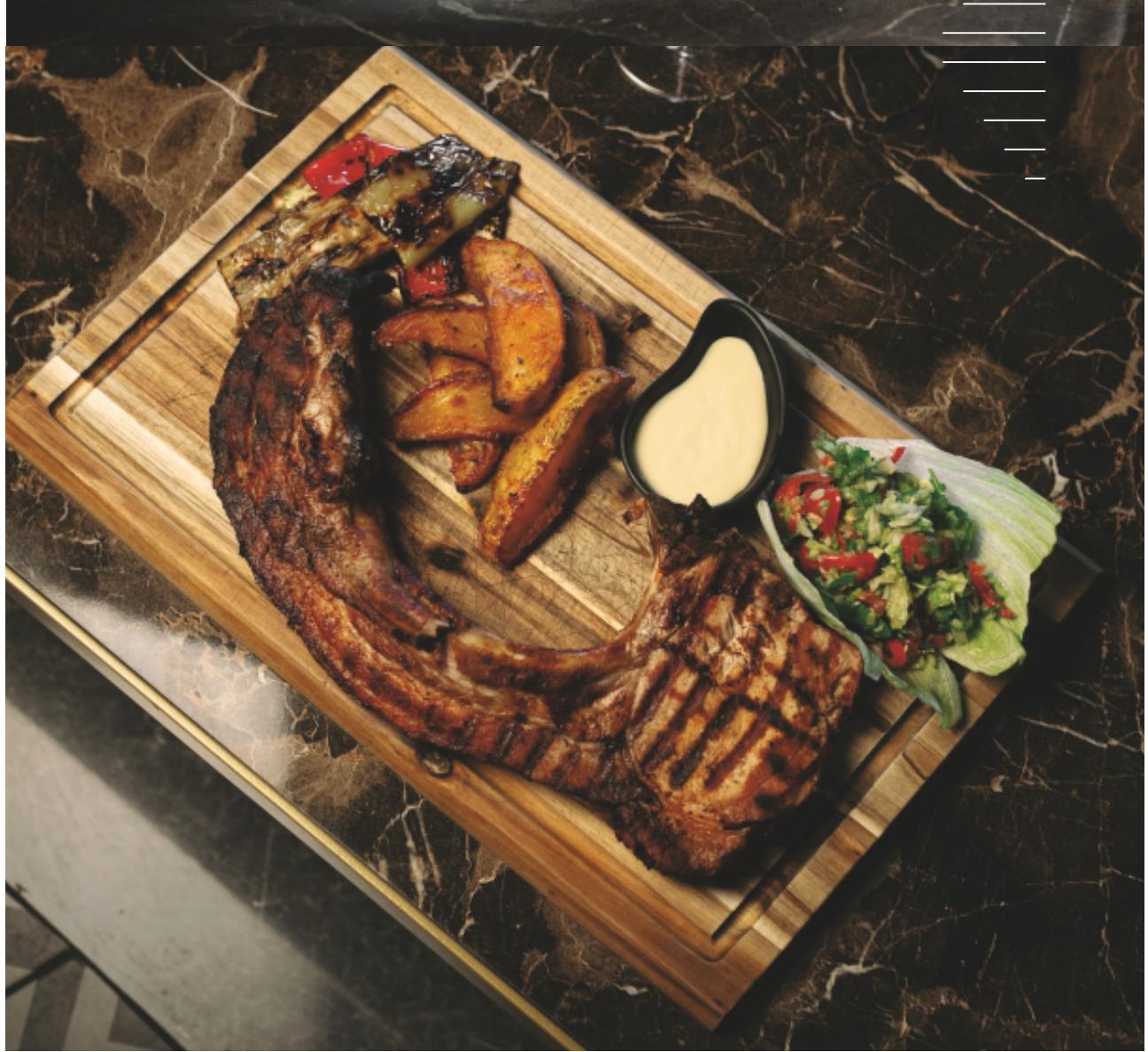
Μοσχαρίσια στηθοπλευρά "παστίτσιο" / Short ribs "Pastitsio"

Με μανιτάρια, χειροποίητα ζυμαρικά & σάλτσα γραβιέρας

With mushrooms, calamarata pasta & Graviera cheese sauce

Μοσχαρίσια μάγουλα / Beef cheeks

Με πουρέ μελιτζάνας, λάδι λεμονιού με μαϊντανό, τραγανό κρεμμύδι & σάλτσα ψητού
With aubergine puree, lemon-parsley oil, crispy onions & gravy sauce



Κρέατα της ώρας / Meat pan fried & grill

Τηγανιά κοτόπουλο / Chicken “Tigania”

Με πιπεριές, μουστάρδα & γραβιέρα
Pan fried chicken with mustard, peppers & Graviera cheese

Ψητό φιλέτο κοτόπουλου / grilled chicken breast

Με γλυκόξινα λαχανικά, αρωματικό πιλάφι και λαδολέμονο
With sweet and sour vegetables, steamed rice & lemon-oil sauce

Ψαρονέφρι με χουρμάδες / Pork Fillet with dates

Κάστανα, ξύδι βαλσαμικο, μέλι & πουρέ σελινόριζας
Chestnuts, balsamic vinegar, honey & celery root puree

Μπριζολάκια χοιρινά / Pork escalope

Με σάλτσα Φέτας, ψητές πατάτες & μανιτάρια
With Feta cheese sauce, baby potatoes & mushrooms

Χοιρινό σουβλάκι / Pork skewers

Με πατάτες τηγανίτες & λαδολέμονο μυρωδικών
With deep fried potatoes & lemon-oil sauce with herbs

Σνίτσελ κοτόπουλο / Chicken Schnitzel

Με σάλτσα μανιταριών & πατάτες τηγανίτες
With mushroom sauce & deep fried potatoes

Χοιρινή σταβλίσια / Pork chop “Stavlisia” 600-700 γρ/gr

Με πατάτες τηγανητές & λαδολέμονο
With deep fried potatoes & lemon-oil sauce

Χοιρινό κοντοσούβλι / “Kontosouvlī” grilled pork like skewer

Με πατάτες τηγανίτες, ψητά πιτάκια, αρωματικά & λεμόνι
With deep fried potatoes, pita bread, herbs & lemon

Χειροποίητο μπιφτέκι / Homemade meat patty

Με πουρέ πατάτας, μυρωδικά & λεμόνι
With potato puree, fresh herbs & lemon

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα

Ξηρής ωρίμανσης 20 ημερών
Dry aged beef steak for 20 days



Αναψυκτικά / Refreshments

- Coca Cola (Regular, Zero)
 Fanta πορτοκάλι / Fanta orange
 Fanta λεμόνι / Fanta lemon
 Fanta πορτοκάλι Χωρίς Ανθρακικό / Fanta orange not fizzy
 Sprite
 Schweppes ροζ γκρείπφρουτ / Schweppes pink grapefruit
 Schweppes σόδα / Schweppes soda
 Schweppes tonic water



250ml

Μπύρες / Beers**Βαρέλι / Draught**

| | |
|---------|-------------|
| Fischer | 300 / 500ml |
| Νύμφη | 250 / 500ml |

Φιάλη / Bottle

| | |
|-----------------|-------|
| Fix Hellas | 330ml |
| Fix Dark | 330ml |
| Paulaner Weisse | 500ml |
| Erdinger | 500ml |
| Amstel | 330ml |
| Heineken Free | 330ml |
| Amstel Radler | 330ml |
| Heineken | 330ml |
| ΑΛΦΑ | 330ml |
| Mamos | 330ml |
| Mc Farland | 330ml |
| Kaiser 330ml | 330ml |
| SOL 330ml | 330ml |



Μηλίτης / Cider

| | |
|-----------------------|-------|
| Strongbow Red berries | 330ml |
| Strongbow Gold Apple | 330ml |

Χυμοί / Juices

Φυσικός χυμός πορτοκάλι / Fresh orange juice

Μίξ φρούτων / Mixer fresh fruits

Χυμός ανάμεικτος / Mixed juice

Τσάι / Tea

Ζεστό / Hot

Arizona iced tea

Fuze ice tea ροδάκινο - ιβίσκος / peach - hibiscus

Fuze ice tea λεμόνι - λουίζα / lemon - verbena

Fuze ice tea πράσινο - χαμομήλι / green - chamomile



Τσίπουρα με γλυκάνισο / Tsipouro with anise

| | |
|-----------------------|-------|
| Ηδωνικό / Idoniko | 200ml |
| Μπαμπατζίμ / Babatzim | 200ml |

Τσίπουρα χωρίς γλυκάνισο / Tsipouro without anise

| | |
|-----------------------|-------|
| Μπαμπατζίμ / Babatzim | 200ml |
| Ηδωνικό / Idoniko | 200ml |

Ούζο / Ouzo

| | |
|-------------------------------|-------|
| Μπαμπατζίμ / Babatzim Classic | 200ml |
| Πλωμάρι / Plomari | 200ml |

Ρετσίνες / Retsina

| | |
|-------------------------|-------|
| Γεωργιάδη / Georgiadi | 500ml |
| Βασιλική / Vasiliki | 500ml |
| Κεχριμπάρι / Kechribari | 500ml |

Κρασί ασκός / Askos Wine**Λευκό ξηρό / White**

chardonnay

Ροζέ ημίγλυκο / Rosé demi sec

merlot, cabernet sauvignon

Κόκκινο ημίγλυκο / Red demi sec

merlot

Κόκκινο ξηρό / Red

merlot

Aperitifs**Aperol Spritz****Campari Tonic**

Απολαύστε υπεύθυνα

Ευχαριστούμε!

Thank you!

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αναστάσιος Σινιόσογλου

Το τυρί που χρησιμοποιούμε είναι αυθεντική Φέτα ΠΟΠ από τη Μακεδονία.

Στις σαλάτες και για το τραπέζι των πελατών χρησιμοποιούμε ελληνικό εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Για τις παρασκευές στο φούρνο χρησιμοποιούμε βούτυρο και ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο.

Τα προϊόντα πίτες, πατάτες, γαρίδες, γύρος είναι κατεψυγμένα.

Απαγορεύεται η κατανάλωση αλκοόλ σε άτομα πλικίας κάτω των 18 ετών χωρίς την έγγραφη συγκατάθεση των κηδεμόνων τους.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν
όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις.

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει
το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη- τιμολόγιο).

Εάν έχετε κάποια αλλεργία ή δυσανεξία παρακαλώ ενημερώστε
το σερβιτόρο παραγγελίας.

Ψωμί χειροποίητο / Handmade bread
Ψημένο στο ξυλόφουρνο / baked in the wood oven
Συνοδεύεται μαζί με ντιπ από χειροποίητες σάλτσες

1,00 €