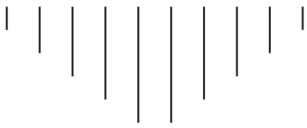


M E N U



— ΠΟΛΥΧΩΡΟΣ —
ΚΑΤΑΡΡΑΚΤΕΣ
| | | | | | | |



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 τσίπουρου του ελληνικού αμπελώνα και ούζου των μερακλήδων ποτοποιών μας.

Ορισμένες ονομασίες εδεσμάτων βασίζονται στην ντοπιολαλιά 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.

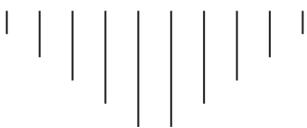
When visiting our establishment, we promise you a gastronomic and touristic experience through our delicious meals, prepared with care by local professionals.

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 / Sautéed 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 μπούκοβο, 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

Χόρτα εποχής / Greens salad “Chorta”

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

Καρπάτσιο μόσχου / Beef carpaccio

Με μαγιονέζα λευκής τρούφας, φουντούκια, παντζάρι & παρμεζάνα
With white truffle mayonnaise, hazelnuts, beetroots & parmesan

Τηγανιτός Μπάτζος Εδέσσος / Fried Batzos Cheese of Edessa

Με μαρμελάδα τομάτας και λεμόνι
With tomato marmalade and lemon

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.

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



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 & ρίγανη
with barley rusks, feta cheese, olives & oregano

Σαλάτα του Καίσαρα / 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



Ζυμαρικά & ριζότο / Pasta & risotto

Λιγκουινί με σάλτσα ντομάτας / Linguini napolitan

Βασιλικό & παρμεζάνα / With basil & parmesan

Ριγκατόνι 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

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

Ριγκατόνι 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 πορτούνι & 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 ημέρας 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

Σιγοψημένος χοιρινός λαιμός / Slow cooked pork neck

Με πουρέ πατάτας, ξιδάτη πιπεριά, κρεμμυδάκια κομφί & σάλτσα μπάρμπεκιου
With potato puree, sour red pepper, onions confit & bbq sauce

Μοσχαρίσια στηθοπλευρά "παστίτσιο" / Short ribs "Pastitsio"

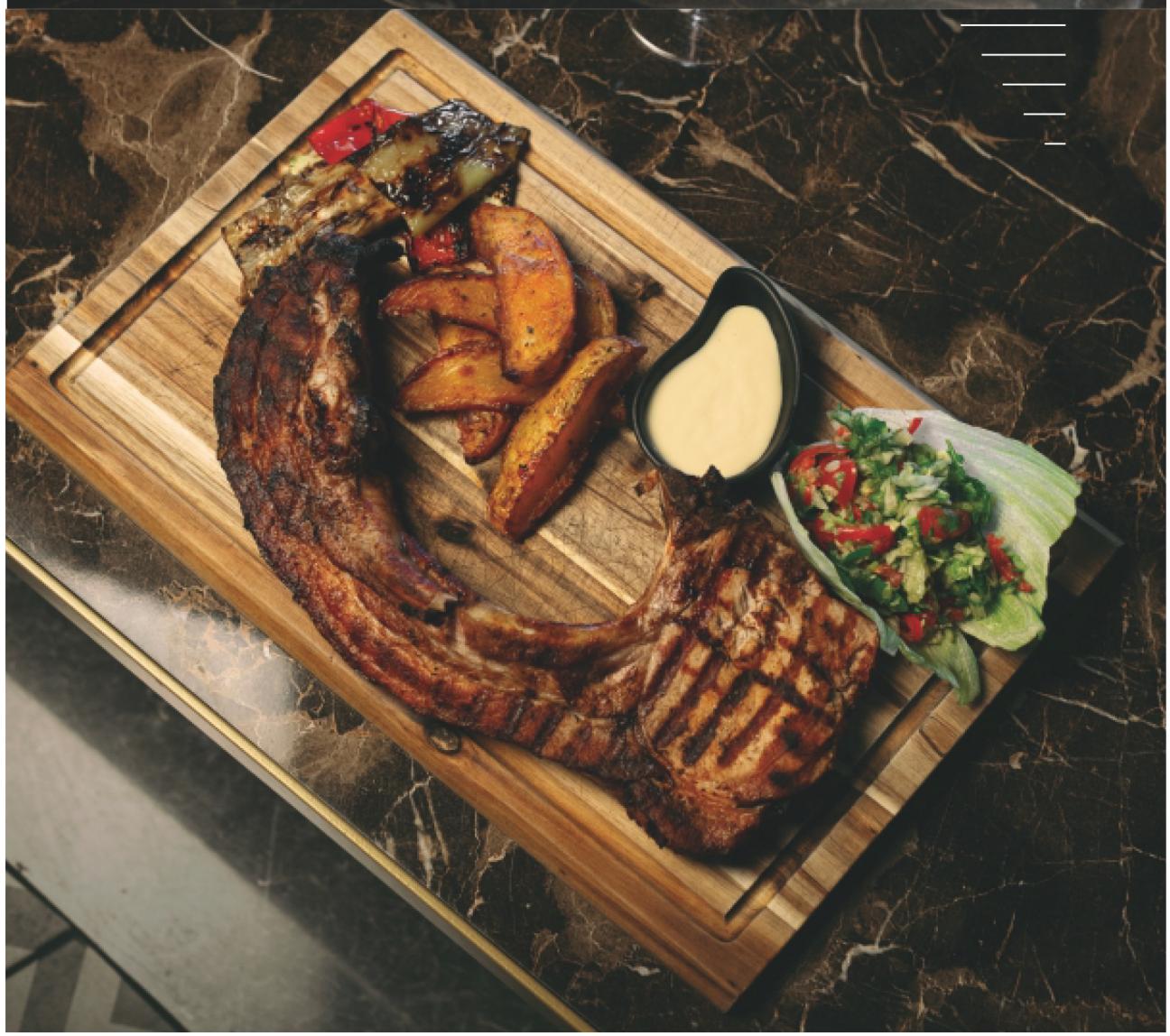
Με μανιτάρια, χειροποίητα ζυμαρικά & σάλτσα γραβιέρας
With mushrooms, calamarata pasta & Graviera cheese sauce

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

Αρνίσιο κότο "Κλέφτικο" / Lamb shank "Kleftiko"

Ψημένο στη λαδόκολλα, με πατάτες, πιπεριές, δεντρολίβανο & γραβιέρα
Baked in kitchen paper with potatoes, peppers, rosemary & Graviera cheese



Κρέατα της ώρας / Meat pan fried & grill

Χωριάτικη χοιρινή τηγανιά / Pork “Tigania”

Με λεμόνι & ρύγαν
Pan fried pork with lemon & oregano

Τηγανιά κοτόπουλο / Chicken “Tigania”

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

Ψητό στήθος κοτόπουλου / grilled chicken breast

Με γλυκούχινα 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 τηγανίτες & λαδολέμονο
With deep fried potatoes & lemon-oil sauce

Χοιρινό κοντοσούβλι / “Kontosouqli” 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

Ταλιάτα μοσχαρίσια / Beef Tagliata

Με ψητό κουνουπίδι, φρέσκια ρόκα, παρμεζάνα & ελαιόλαδο
With grilled cauliflower, fresh arugula, parmesan & olive oil

Εκλεκτές κοπές / Premium cuts

Rib eye

Με πουρέ πατάτας, ψητά μανιτάρια & γλάσο
παλαιωμένου βαλσαμικου με θυμάρι / With potato puree, sautéed mushrooms & balsamic glaze with thyme

Μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα

Ξηρής ωρίμανσης 20 ημερών
Dry aged beef steak for 20 days

Μοσχαρίσια Tomahawk black Angus

Tomahawk steak

T-Bone steak

Με πατάτες τηγανίτες, άγρια βότανα & μαγιονέζα λεμονιού
With deep fried potatoes, wild herbs & lemon mayonnaise



Αναψυκτικά / Refreshments**Coca Cola** (Regular, Zero, Stevia, Light)**Fanta πορτοκάλι** / Fanta orange**Fanta λεμόνι** / Fanta lemon**Sprite****Schweppes πορτοκάλι** / Schweppes orangeade

με άνθος πορτοκαλιού / with orange blossom

Schweppes λεμόνι / Schweppes lemonade

με περγαμόντο - ιβίσκο / with bergamot - hibiscus

Schweppes ροζ γκρέιπφρουτ / Schweppes pink grapefruit**Schweppes σόδα** / Schweppes soda**Schweppes tonic water**

250ml

Μπύρες / Beers**Βαρέλι / Draught****Fischer** 300 / 500ml**Νύμφη** 300 / 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
Βλαδίκα / Vladika	200ml

Τσίπουρα χωρίς γλυκάνισο / Tsipouro without anise

Μπαμπατζίμ / Babatzim	200ml	
Ηδωνικό / Idoniko	200ml	
Βλαδίκα / Vladika	200ml	
Βλαδίκα παλαιωμένο (Lord Amber)	200ml	500ml

Ούζο / Ouzo

Βαρβαγιάννη πράσινο / Varvagianni green	200ml
Μπαμπατζίμ / Babatzim Classic	200ml
Πλωμάρι / Plomari	200ml

Ρετσίνες / Retsina

Γεωργιάδη / Georgiadi	500ml
Μαλαματίνα / Malamatina	500ml
Κεχριμπάρη	500ml

Κρασί ασκός / Askos Wine

Λευκό ξηρό / White
chardonnay

Ποζέ 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 ηλικίας 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 αιλλεργία 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

@katarraktes.complex