

CUISINE

menu



γαϊτάνης
MEAT HOUSE

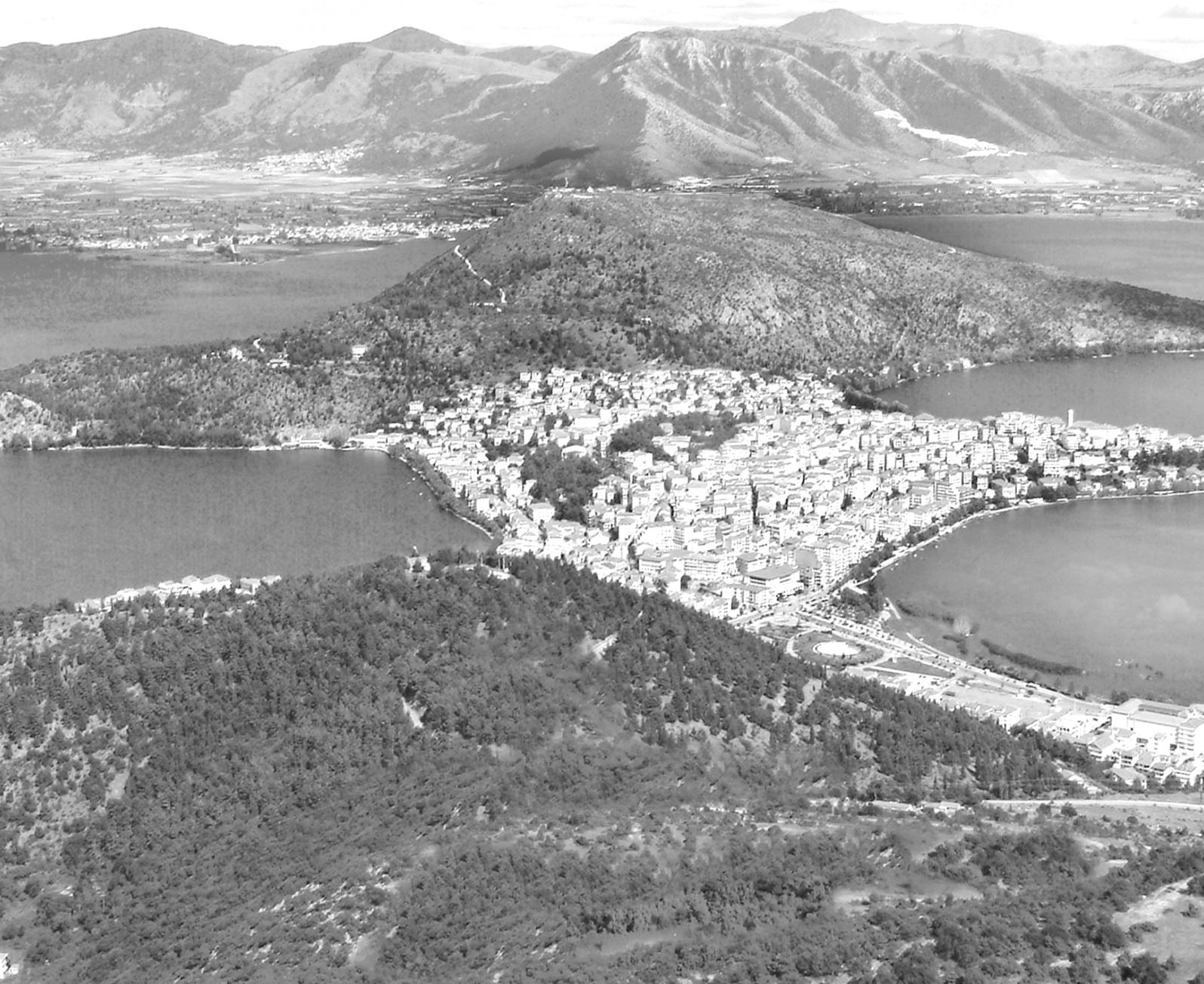
Κάπου μεταξύ ουρανού και γης, στην κορυφή της χερσονήσου, στο επίκεντρο της λίμνης Ορεστιάδας, συναντιόμαστε.

Το ταξίδι της οικογενειακής επιχείρησης Γαϊτάνης ξεκίνησε το 1997, φέρνοντας στην Καστοριά την τέχνη της γαστρονομίας των θαλασσινών με την ψαροταβέρνα Γαϊτάνης, διακεκριμένη με πολλά βραβεία για την ποιότητα και τις υπηρεσίες της.

Το 2019 η δεύτερη γενιά, επεκτείνει την αγάπη και τις γνώσεις σε διαλεχτές μερίδες από μοσχαρίσια, χοιρινά, κοτόπουλα, πρόβεια και αρνίσια κρεατικά, όλα ψημένα με μεράκι, σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, σερβίρονται μαζί με εκλεκτά υλικά του τόπου για να ικανοποιήσουν και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους.

Κάτι ακόμα που διακρίνει τα εστιατόρια Γαϊτάνης είναι η μεγάλη λίστα κρασιών που διαθέτουν, με την ενημερωμένη κάβα από επιλεγμένες ετικέτες, για να συνοδεύσουν τη γευστική σας εμπειρία, κάνοντάς την μοναδική.

Gaitanis





Ψωμί

Ψωμί από παραδοσιακό φούρνο Καστοριάς

Σαλάτες

5

Χωριάτικη Γαϊτάνης

ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, κάπαρη, κατίκι,
πέστο βασιλικού

3 5 6 7

Πράσινη σαλάτα

με πορτοκάλι, φρέσκα φυλλώδη λαχανικά με sauce
εσπεριδοειδών, ξηρούς καρπούς & φλούδες παρμεζάνα

Λαχανικά στον ατμό

ποικιλία φρέσκων λαχανικών

5

Burrata

ντοματίνια και πέστο βασιλικού

2 5

Ταρτάρ παντζαριού

φρέσκα παντζάρια, ντρέσινγκ μαγιονέζας-γιαουριού
και sauce Dijon

1 2 5

Σαλάτα του Καίσαρα

iceberg, κοτόπουλο, κρουτόν, καλαμπόκι, μπέικον,
παρμεζάνα και sauce



Ορεκτικά

① ⑧

Μανιτάρια τηγανητά

σβησμένα με κρασί, σερβιρισμένα με ρίγανη και βαλσάμικο

⑤

Καρπάτσιο μοσχαρίσιο

σερβιρισμένο με χυμό και ξύσμα εσπεριδοειδών,
φύλλα ρόκας και παρμεζάνα

⑤ ⑥

Μελιτζάνα ψητή

στη σχάρα με φέτα, ντομάτα και sauce Dijon

Μιλφέιγ ψητών λαχανικών

σερβιρισμένα με ρίγανη και βαλσάμικο

Πατάτες φρέσκες τηγανητές

① ② ⑤

Τυροκροκέτες

ποικιλία τυριών με
καυτερή μαρμελάδα βερίκοκο

① ② ⑤

Κολοκυθοκεφτέδες

Καυτερή πιπεριά

Αλοιφές

⑤

Τζατζίκι χειροποίητο

⑤

Τυροκαυτερή χειροποίητη

με φρέσκια καυτερή πιπεριά

⑤

Τουλουμοτύρι



Ορεκτικά τυριά

① ⑤

Μπάτζος σαγανάκι

.....

⑤

Ταλαγάνι

.....

με καυτερή μαρμελάδα βερίκοκο

⑤

Μπουγιουρντί

.....

με φέτα, γκούντα, σάλτσα ντομάτας, καυτερή και ρίγανη

① ⑤

Φέτα σε φύλλο κρούστας

.....

με μαρμελάδα φρούτων

① ⑤

Μανούρι σαγανάκι

.....

με τσάννι ντομάτας και μπέικον

⑤

Φέτα Π.Ο.Π.

.....

με λαδορίγανη

.....
.....
.....

Εκλεκτά τυριά

Γραβιέρα Π.Ο.Π.

.....

Μανούρι αέρος Βλάστης

.....

Κατσικίσιος κορμός

.....

.....
.....



Ζυμαρικά

① ⑤ ⑧

Τραχανότο

με μανιτάρια, ντοματίνια και φέτα

⑤

Ριζότο παντζάρι

με παρμεζάνα και τραγανό μπέικον

Χοιρινό

Σταβλίσια μπριζόλα

με country πατάτες

Μπριζολάκια

με ρύζι

Κοντοσούβλι - Σουβλάκι

με ρύζι, πατάτες και πίτα

① ⑥ ⑧

Ψαρονέφρι

με σάλτσα μουστάρδας και πουρέ πατάτας

⑥ ⑧

Τηγανιά χοιρινή

με πατάτες τηγανητές

①

Μπιφτέκι

με πίτα και πατάτες τηγανητές

① ⑤

Σουτζουκάκια γιαουρτλού Γαϊτάνης

με σάλτσα, sauce γιαουρτιού και πατάτες τηγανητές

Λουκάνικο χωριάτικο

με πατάτες τηγανητές



Κοτόπουλο

Φιλέτο κοτόπουλο
με ρύζι

.....

①

Σνίτσελ κοτόπουλο
με ρύζι

.....

.....

.....

Αρνί - Πρόβατο

Παϊδάκια αρνίσια
με πατάτες τηγανητές

κιλό /

Φιλετάκια πρόβεια
με πατάτες τηγανητές

.....

.....

Κρέατα από ελληνικές φάρμες - Μοσχάρι

Συκώτι
με πουρέ πατάτας

.....

Μπιφτέκι
με ρύζι

.....

①

Σνίτσελ
με nachos crust παναρισμένα και ρύζι

.....

.....

.....



Κρέατα από ελληνικές φάρμες - Black Angus

Σπαλομπριζόλα

κιλό /

Rib Eye

300gr /

Διάφραγμα

300gr /

Striploin

300gr /

Burger

.....

με ντομάτα, μαρούλι, καραμελωμένα κρεμμύδια, μπέικον, κασέρι, αυγό, sauce bbq

Λουκάνικο

.....

με πατάτες τηγανητές

Όλα τα παραπάνω πιάτα συνοδεύονται με country πατάτες

Ελληνική κόκκινη φυλή Καστοριάς

Μπριζόλα μοσχαρίσια

300gr /

άνευ οστού, ωρίμανσης 40 ημερών, με ρύζι

Bon Fillet

300gr /

Σπαλομπριζόλα

κιλό /

ξηρής ωρίμανσης 30/40 ημερών

Tomahawk Steak

κιλό /

ξηρής ωρίμανσης 30/40 ημερών

Όλα τα παραπάνω πιάτα συνοδεύονται με country πατάτες



Premium κοπές από όλο τον κόσμο

Tomahawk Steak Charolais

κιλό /

Picanha

300gr /

Rib Eye Αργεντινής

300gr /

Rib Eye Αμερικής

300gr /

Rib Eye Αυστραλίας

300gr /

Wagyu A5 Ιαπωνίας

200gr /

.....

.....

.....

.....

*Όλα τα παραπάνω πιάτα συνοδεύονται
με country πατάτες*

Έξτρα επιλογή γαρνιτούρας

Ψητά λαχανικά

.....

Πουρές πατάτας

.....

.....

Σήμανση Αλλεργιογόνων

Εάν έχετε αλλεργία,

Σας ζητάμε να λάβετε υπόψη τις πληροφορίες μας για τα αλλεργιογόνα συστατικά πριν κάνετε την παραγγελία σας.

Τα συστατικά των τροφίμων που παρασκευάζονται στον χώρο μας προέρχονται από προμηθευτές που χειρίζονται άλλα αλλεργιογόνα.

Παρόλο που εμείς και οι προμηθευτές μας λαμβάνουμε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε ότι οποιοδήποτε προϊόν είναι απαλλαγμένο από αλλεργιογόνα λόγω του κινδύνου διασταυρούμενης μόλυνσης.

-  ΓΛΟΥΤΕΝΗ (Σιτάρι, Σίκαλη, Κριθάρι, Βρώμη)
-  ΑΥΓΑ
-  ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ
-  ΣΟΓΙΑ
-  ΓΑΛΑ - ΛΑΚΤΟΖΗ
-  ΣΙΝΑΠΙ - ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ
-  ΜΕΛΙ
-  ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΘΕΙΟΥ SO₂ άνω > 10mg/kg

Στις σαλάτες χρησιμοποιούμε μόνο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και στα τηγανητά ηλιέλαιο.

Gaitanis
F ● ● D
SEAFOOD & MEATHOUSE

Οι τιμές είναι σε ευρώ € και συμπεριλαμβάνουν όλους τους νόμιμους φόρους.
Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει δελτίο παραπόνων.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό σημείωμα (απόδειξη).

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Γαϊτάνης Κωνσταντίνος





γαϊτάνης
MEAT HOUSE

CUISINE



gaitanisfood.gr

