

Dinner
Menu

DINNER MENU

Η διαρκής αναζήτηση του ποιοτικού, ουσιαστικού τρόπου να ζει κανείς, μας οδήγησε σε ένα ταξίδι γεμάτο γεύσεις, αρώματα και εικόνες που μοιραζόμαστε μαζί σας. Δημιουργούμε μέσα από τις εμπειρίες μας και σας καλωσορίζουμε με διάθεση φιλική.

Η φιλοσοφία μας...

Πυξίδα έχουμε την ποιότητα, το γαστρονομικό πλούτο του τόπου μας και τον καλύτερο συνδυασμό τους με την αξία. Χρησιμοποιούμε πρώτες ύλες από την Κρήτη και στηρίζουμε τοπικούς παραγωγούς. Πιστεύουμε στα φρέσκα, αγνά ελληνικά και κρητικά υλικά με την λιγότερη δυνατή παρέμβαση.

Η υψηλή ποιότητα και η προσήλωση στο γαστρονομικό πολιτισμό του τόπου είναι φιλοσοφία για εμάς εδώ στο Galaxy. Είμαστε επαγγελματίες της γαστρονομίας με αγάπη για τον τόπο και για αυτό που κάνουμε. Ψάχνουμε και βρίσκουμε τις καλύτερες συνταγές και υλικά στην Κρήτη και αλλού και σας προσφέρουμε με ειλικρίνεια και σιγουριά φαγητά μαγειρεμένα με σεβασμό και όπου χρειάζεται με τόλμη.

Εσείς είστε οι προσκεκλημένοι μας να απολαύσετε σωστό φαγητό στο σπίτι μας.

**Η ομάδα του Galaxy και ο Executive Chef,
Στέλιος Μαρκατάτος**

Our continuous quest for a quality-based, meaningful way of living, led us to a voyage full of flavors, aromas and images that we wish to share with you. We create through our experiences and we extend a warm, friendly welcome to you.

Our philosophy...

Our compass is quality along with the gastronomic wealth of our land. Our goal is to merge them with their optimal relationship with value. We utilize produce from Crete and support local artisans and producers. We believe in fresh, seasonal, pure Greek and Cretan ingredients with the least external intervention possible.

High quality and our focus on the gastronomic culture of our land, is our philosophy here at the Galaxy. We are foodservice professionals with a strong love and appreciation for our land and for what we do. We research and constantly look for the best recipes and ingredients throughout Crete and elsewhere and we offer with sincerity and certainty dishes that have been prepared with respect to tradition but also with boldness and inventiveness where necessary.

You are our dining guests and we invite you to savor proper food in our home.

**The Galaxy team and Executive Chef,
Stelios Markatatos**

Χρησιμοποιούμε μόνο πιστοποιημένο αγνό, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας από τα κτήματά μας στις Δαφνές Ηρακλείου.

We only use certified, pure, extra virgin olive oil produced in our estates in Dafnes (Heraklion).

Ολόφρεσκα αρτοποιήματα με ντιπ και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο €1,50 / άτομο
Freshly baked breads with dips and extra virgin olive oil €1,50 / person

ΟΡΕΚΤΙΚΑ // APPETIZERS

Σούπα της ημέρας // <i>Soup of the day</i>	€ 8,00
Tempura λαχανικών Λεπτοκομμένα τηγανητά λαχανικά εποχής, μους από ελαφρύ τζατζίκι, κρέμα από ταραμά // <i>Vegetable tempura</i> <i>Thinly sliced, fried seasonal vegetables, light tzatziki mousse, fish roe cream</i>	€ 10,50
Μελιτζάνα ιμάμ Στον πέτρινο φούρνο, κεφτεδάκια «κοκκινιστά», crostini από χωριάτικο ψωμί, μυζήθρα // <i>Eggplant imam</i> <i>In the stone oven, meatballs in red sauce, farm bread crostini, mizithra</i>	€ 10,00
Μοσχαρίσιο ταρτάρ ή καρπάτσιο της ημέρας Τρούφα, φύλλα ρόκας, σταμναγκάθι // <i>Veal tartare or carpaccio of the day</i> <i>Truffle, arugula leaves, stamnagathi (chicory)</i>	€ 16,50
Καρπάτσιο με ψάρι της ημέρας Μαρινάδα με πικάντικο λαδολέμονο, αβγοτάραχο Μεσολογγίου // <i>Fish Carpaccio of the day</i> <i>Spicy oil marinade, Messolonghi bottarga</i>	€ 16,50
Tempura θαλασσιών Η ψαριά της ημέρας, μους από σπιτική μαγιονέζα // <i>Seafood tempura</i> <i>The day's catch, mousse of homemade mayonnaise</i>	Τιμή ημέρας <i>Price of the day</i>
Χταπόδι Σιγοψημένο, μαυρομάτικα φασόλια, κρέμα ταραμά, δροσουλίτης από την Ιεράπετρα // <i>Octopus</i> <i>Slow cooked, black-eyed peas, fish roe cream, salty ice from Ierapetra</i>	€ 12,50
Σαρδέλες Παναρισμένες σε αρωματική κρούστα, σαλάτα κους κους με μυρωδικά // <i>Sardines</i> <i>In aromatic crust, cous cous salad with herbs</i>	€ 10,50
Κροκέτες μπακαλιάρου Χειροποίητο αϊολί // <i>Cod croquettes</i> <i>Homemade aioli</i>	€ 13,50
Πλατό Κρητικών, Ελληνικών και διεθνών Τυριών Αλλαντικών Ανάμεικτο // <i>Platter of Cretan, Greek and International Cheeses</i> <i>Cold Cuts</i> <i>Mixed</i>	€ 14,00

ΣΑΛΑΤΕΣ // SALADS

- Ψητά λαχανικά εποχής** € 10,50
Παλαιωμένη γραβιέρα, σκέτα ή σε σαλάτα με ντρέσινγκ γιαουρτιού
// Seasonal roasted vegetables
Aged gruyere, plain or in salad with yoghurt dressing
- Χωριάτικη σαλάτα** € 10,00
Ντοματίνια, φύλλα κάπαρης, ντακάκι Σίφνου, κρέμα από κατσικίσιο τυρί Ρεθύμνου, βινεγκρέτ ντομάτας
// Greek salad
Cherry tomatoes, caper leaves, mini rusks from Sifnos, cream of goat cheese from Rethymno
- Caesar με καραβίδες** € 19,00
Κρουτόν χωριάτικου ψωμιού, παλαιωμένη παρμεζάνα, σπιτικό ντρέσινγκ Caesar
// Caesar with crayfish
Farm bread croutons, aged parmesan, homemade Caesar dressing
- Μοσχάρι και ρόκα** € 15,50
Τρυφερά φιλετάκια μόσχου, ρόκα και πρασινάδες, απαλό dressing balsamic με μουστάρδα
// Veal and arugula
Tender veal fillets, arugula and greens, light balsamic mustard dressing
- Σαλάτα σπανακόπιτα** € 9,00
Λαδολέμονο ανήθο, ζεστή φέτα
// Spanakopita salad
Dill infused oil and lemon dressing, warm feta
- Τσιγαριστά χόρτα εποχής** € 9,00
Με το ξεχωριστό μας ντρέσινγκ ή απλά με λάδι και λεμόνι
// Seasonal sautéed greens
With our special dressing or with oil and lemon

ΠΙΤΣΑ ΣΤΟΝ ΠΕΤΡΙΝΟ ΦΟΥΡΝΟ // PIZZA IN THE STONE OVEN

Φτιάχνουμε καθημερινά αυθεντικό Ναπολιτάνικο ζυμάρι και φρέσκια σάλτσα ντομάτας και ψήνουμε την πίτσα στην πέτρα για μοναδικά αυθεντική γεύση.
Every day we make our own authentic Neapolitan dough and fresh tomato sauce and we bake our pizza in the stone oven for a unique flavor.

- Ελληνική καλοκαιρινή** € 12,50
Σάλτσα ντομάτας, μετσοβόνη καπνιστό, μελιτζάνα, καραμελωμένο κρεμμύδι
// Greek seasonal
Tomato sauce, metsovone smoked cheese, eggplant, caramelized onions
- Αρνάκι και αγκινάρα** € 16,50
Σάλτσα ντομάτας, τρυφερό αρνάκι, γιαούρτι, αγκινάρα
// Lamb and artichoke
Tomato sauce, tender lamb, yoghurt, artichoke

Άγρια μανιτάρια και τρούφα € 16,50
Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, μανιτάρια πορτσίνι, τρούφα
// Wild mushrooms and truffle
Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, truffle

Της Θάλασσας € 19,00
Σάλτσα ντομάτας, καραβίδες, ελαιόλαδο
// From the Sea
Tomato sauce, crayfish, olive oil

Τούρκικο Pide € 15,50
Με μοσχαρίσιο κιμά και μυρωδικά
// Turkish Pide
Fragrant ground beef and herbs

ZYMAPIKA & PIZOTTO // PASTA & RISOTTO

Σπαγγέτι με ντομάτα και βασιλικό // € 10,50
Spaghetti with tomato and basil

Σπανακόρυζο με αβγοτάραχο € 18,50
Φρέσκο σπανάκι, αβγοτάραχο Μεσολογγίου, λεμόνι κονφί
// Spanakorizo with bottarga
Fresh spinach, Messolonghi bottarga, lemon confit

Σπαγγέτι με ψάρι ημέρας και φινόκιο € 17,50
Φρέσκο ψάρι ημέρας, φινόκιο, λευκό κρασί, άρωμα εσπεριδοειδών
// Spaghetti with fresh fish of the day and fennel root
Fresh fish of the day, fennel root, white wine, citrus scents

Ριζότο με καραβίδες // € 22,00
Risotto with crayfish

Σπαγγέτι Carbonara Romana € 14,00
Καπνιστό χοιρινό, αβγό, πεκορίνο, παρμεζάνα
// Spaghetti Carbonara Romana
Smoked pork, egg, pecorino, parmesan

Σπαγγέτι ή ριζότο caccio e pepe € 10,50
// Spaghetti or risotto caccio e pepe

Ραβιόλια με μελιτζάνα € 16,50
Γέμιση από καπνιστή μελιτζάνα και μυζήθρα, σάλτσα με ντομάτα, στάκα και φασκόμηλο
// Eggplant Ravioli
Filled with smoked eggplant and mizithra, sauce with tomato, staka and sage

Μακαρόνια σκιουφιχτά Μεσσαράς € 14,50
Φρέσκο σπανάκι σοτέ, μάραθο, κρέμα κατσίκισιου τυριού Ρεθύμνου
// Skioufihta pasta from Messara
Fresh sautéed spinach, fennel, goat cheese form Rethymno

Ριζότο «γεμιστά» € 14,50
Τα μυρωδικά των γεμιστών της μαμάς, ψητά ντοματίνια, κολοκυθοανθοί γεμιστοί
// "Stuffed vegetable" risotto
Mother's gemista herbs and fillings, roasted cherry tomatoes, stuffed zucchini flowers

ΨΑΡΙ & ΚΡΕΑΣ // FISH & MEAT

Η ομάδα μας προτείνει:

Φρέσκο ψάρι ημέρας - μερίδα ή κιλό
Πιάτο παραδοσιακό και Ελληνική πίτα ημέρας

Our team recommends:

*Fresh fish of the day - portion or by weight
Traditional Greek dish and pie of the day*

Ψάρι ημέρας

Μαγειρεμένο ανάλογα με το είδος ή την προτίμησή σας.
Φρέσκια «κρέμα» λαδολέμονου, φρέσκα λαχανικά αχνιστά και χόρτα εποχής
// Fish of the day
Cooked depending on the kind of fish or your preference. Fresh «cream» of olive oil and lemon, fresh seasonal steamed vegetables and herbs.

Τιμή μερίδας ή με το βάρος ανάλογα με το είδος
Portion price or charge by weight depending on the kind

Σοφεγάδα τσιπούρας

Κρητικά γιαχνερά χόρτα, πατατούλες κονφί
// Sofegada of sea bream
Cretan herbs, potatoes confit

€ 22,00

Μπουτάκια κοτόπουλο ραγού

Τραχανάς, φρέσκο σπανάκι, ψητά ντοματίνια
// Ragout of chicken thighs
Trahanas, fresh spinach, roast cherry tomatoes

€ 15,50

Μοσχαρίσια κοτολέτα

Στιλ σνίτσελ. Πατατοσαλάτα με αγγούρι
// Veal cutlet
Schnitzel style. Potato and cucumber salad

€ 18,00

Πανσέτα καπρίκο

Με τραγανή πετσούλα, σάλτσα από άγρια μανιτάρια και κρασί Τοπλού, πατάτες ντοφινουάζ με απάκι
// Cretan kapriko pancetta
With crispy skin, sauce with wild mushrooms and Toplou wine, dauphinoise potatoes with apaki

€ 19,00

Αρνάκι στην γάστρα λεμονάτο

Αχνιστό σταμναγκάθι, άρωμα μουστάρδας
// Lamb in the clay pot with lemon
Steamed stamnagathi (chicory), mustard scent

€ 18,50

Καρέ αρνιού

Κρούστα από φυστίκια αιγίνης, πουρές καπνιστής μελιτζάνας με ταχίνι
// Rack of Lamb
Crust with Aegina pistachios, purée of smoked eggplant with tahini

€ 23,00

Εκλεκτές κοπές βοδινού // Premium cuts of beef

Sirloin steak

€ 25,00

Tomahawk steak / Prime Rib

τιμή kgr / price per kgr

Rib Eye

€ 28,00

T-bone

€ 28,00

Fillet mignon

€ 28,00

Συνοδευτικά

Σπιτικές σάλτσες (brune, Hollandaise με άρωμα τρούφας, λεμονάτο chimichurri), λαχανικά εποχής, πουρές πατάτας, πατάτες ντοφινουάζ ή χειροποίητες πατάτες τηγανητές

// Sides

Homemade sauces (brune, Hollandaise with truffle scent, lemon chimichurri), seasonal vegetables, potato purée, dauphinoise potatoes, hand cut fried potatoes

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ // DESSERTS

Φρέσκα φρούτα εποχής // *Fresh fruits of the season* € 7,00

Μους γιαουρτιού με: € 6,00

Επιλογή από σπιτικά γλυκά κουταλιού και
Κροκάν από κρητικό θυμαρίσιο μέλι κ καρύδια

// Yoghurt mousse with:

Selection of homemade spoon sweets and
Cretan honey and walnuts croquant

Εκλεκτό παγωτό και σορμπέ εποχής (3 μπάλες) € 8,00

// *Premium ice cream and sorbets of the season (3 scoops)*

Affogato με εσπρέσο και παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης € 7,50

// *Affogato with espresso and Madagascar vanilla ice cream*

Παραδοσιακά σιροπιαστά γλυκά φύλλου ημέρας € 7,50

// *Traditional Greek pastries of the day*

Διεθνή γλυκά και τάρτες ημέρας € 9,00

// *International desserts and tarts of the day*

Τιμές σε € περιλαμβανομένων όλων των νόμιμων επιβαρύνσεων //
Prices in € with all taxes included

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει
το νόμιμο παραστατικό (Απόδειξη – Τιμολόγιο) //

The Guest is not obliged to pay, should the receipt or the invoice has not
been received

Η Επιχείρηση εκδίδει δελτία παραγγελίας και ακολουθεί υποχρεωτικά
έκδοση απόδειξης λιανικής πώλησης ή τιμολογίου, κατά το οριστικό
κλείσιμο του λογαριασμού //

The Company issues order forms on each order. The relevant receipt or
the invoice is issued at the end of the billing

Διατίθενται Έντυπα διαμαρτυρίας, σύμφωνα με το νόμο //

Complaint forms, according to law, are available