

All Day
Menu

ALL DAY 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).

ΠΡΩΪΝΟ, BRUNCH & SNACKS

// ALL DAY BREAKFAST, BRUNCH & SNACKS

Κρητικό Πρωινό

€ 22,00

Ζεστό ή κρύο ρόφημα καφέ ή αφέψημα, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, αρτοποιήματα και παξιμάδια, Κρητικά Καλιτσούνια, και πιτάκι, στάκα, βούτυρο, και μαργαρίνη, Κρητικό θυμαρίσιο μέλι, μαρμελάδες εποχής, Κρητικά αλλαντικά και τυριά, τηγανίτες με πετιμέζι, φρέσκα φρούτα, ομελέτα σφουγγάτο ή αυγά επιλογής σας με συνοδευτικά επιλογής σας, δημητριακά και γάλα, Κρητικό πρόβειο γιαούρτι με μέλι, καρύδια, σπιτικό ρυζόγαλο.

// Cretan Breakfast

Warm or cold coffee beverage or infusion, fresh orange juice, fresh bakery creations and rusks, Cretan kallitsounia and pies, staka (Cretan sheep's milk butter), butter and margarine, Cretan thyme honey, seasonal jams, Cretan and international cold cuts and cheeses, tiganites (Cretan Pancakes with petimezi, fresh fruit, omelet sfougato with potatoes or egg preparations of your choice with accompaniments of your choice, cereal and milk, Cretan sheep's yoghurt with honey and walnuts, homemade ryzogalo (rice pudding).

Ευρωπαϊκό Πρωινό

€ 15,00

Ζεστό ή κρύο ρόφημα ή αφέψημα, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, αρτοποιήματα, βούτυρο και μαργαρίνη, Κρητικό θυμαρίσιο μέλι, μαρμελάδες εποχής, αλλαντικά και τυρί, δημητριακά και γάλα.

// Continental Breakfast

Warm or cold coffee beverage or infusion, fresh orange juice, fresh bakery creations and rusks, butter and margarine, Cretan thyme honey, seasonal jams, Cretan and international cold cuts and cheeses, cereal and milk.

Λουκουμάδες

€ 6,50

Με μέλι, σουσάμι και κανέλα

// Loukoumades

With honey, sesame and cinnamon

Pancakes (6 τμχ. - 6 pcs.)

€ 7,50

Σκέτες με φρούτα εποχής // *plain or with seasonal fruits*

Με θυμαρίσιο μέλι Κρήτης ή σπιτικό πετιμέζι ή σιρόπι Σφενδάμου

// *with Cretan thyme honey or homemade petimezi grape syrup or maple syrup*

Με καπνιστό απάκι ή bacon // *with smoked apaki or bacon*

Αβγά (όλα με φρέσκο ζυμωτό ψωμί)

// **Eggs** (all served with fresh farm bread)

Βραστά (2 τμχ) // *Boiled (2 pcs.)*

€ 6,00

Ποσέ (2 τμχ) // *Poached (2 pcs.)*

€ 6,50

Benedict με καπνιστό σολομό ή απάκι επάνω σε ψωμί (2τμχ)

€ 14,00

// *Benedict with smoked salmon or apaki on farm bread (2 pcs.)*

Τηγανητά sunny side up ή over easy (2 τμχ)

€ 7,00

(προσθέστε απάκι, bacon + €1)

// *Fried sunny side up or over easy (2 pcs.)*

(*add apaki, bacon, staka + €1)*

Στραπατσάδα: σκέτη ή με ντομάτα ή με στάκα

€ 7,00

// *Strapatsada: scrambled eggs plain or with tomato or with staka*

Ομελέτα / frittata: σκέτη ή σφουγγάτο με πατάτες, με λαχανικά, με τυρί, με αλλαντικά

€ 7,50

// *Omelete / frittata: plain or sfougato with potatoes or with vegetables or cheese or ham*

Σάντουιτς φουρνιστό (Τοστ) € 6,50
Αλλαντικά Κρήτης (ζαμπόν χοιρινό ή καπνιστή γαλόπουλα), γραβιέρα Κρήτης (ή μετσοβόνη, τσένταρ, έμμενταλ, ένταμ), ντομάτα, σπιτικά τσιπς πατάτας
// Croque Monsieur
Cretan cold meats (ham or smoked turkey), Cretan gruyere (or smoked metsovone cheese, cheddar, emmental, edam), tomato, homemade potato chips

Σάντουιτς καπνιστού σολομού € 9,00
Καπνιστός σολομός Νορβηγίας, πολύσπορο ζυμωτό ψωμί, κρέμα τυριού, μυρωδικά
// Smoked salmon sandwich
Norwegian smoked salmon, multigrain bread, cream of cheese, herbs

Club Sandwich € 8,50
Κοτόπουλο σχάρας, μπέικον, αβγό, τυρί, ντομάτα, σπιτικά τσιπς πατάτας
Grilled chicken, bacon, egg, cheese, tomato, homemade potato chips

Burger μοσχαρίσιο € 16,50
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο, ντομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, πίκλες και αν επιθυμείτε: τυρί (γραβιέρα Κρήτης, μετσοβόνη, τσένταρ, έμμενταλ, ένταμ, παρμεζάνα) μανιτάρια σοτέ, μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι
// Beef Burger
Beef patty, tomato, lettuce, onion, pickles and if you wish: cheese (Cretan gruyere, smoked metsovone cheese, cheddar, emmental, edam, parmesan) sautéed mushrooms, bacon, caramelized onions

ΟΡΕΚΤΙΚΑ // APPETIZERS

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

Κρητικός ντάκος € 7,00
Κριθαροκούλουρα ξυλόφουρνου, φρέσκια ντομάτα, ξινομυζήθρα
// Cretan dakos
Wheat rusks from the wood oven, fresh tomato, xinomizithra

Μουσακάς € 8,50
Μοσχάρι, μελιτζάνες, πατάτες
// Moussakas
Veal, eggplant, potatoes

Γαρίδες κανταΐφι σαγανάκι € 13,50
Γαρίδες, φύλλο κανταΐφι, ντομάτα, φέτα, φρέσκια ρίγανη
// Shrimps kantaifi saganaki
Shrimps, kantaifi, tomato, feta cheese, fresh oregano

Πίτα με άγρια χόρτα € 8,00
Κρητικά γιανερά χόρτα, φέτα, μάραθο και κρέμα τυριού Ρεθύμνου
// Wild greens pie
Cretan sautéed wild greens, feta cheese, fennel and cheese cream from Rethymno

Χταπόδι € 12,50
Σιγοψημένο χταπόδι, μαυρομάτικα φασόλια, κρέμα ταραμά
// Octopus
Slow cooked octopus, black-eyed beans, fish roe cream

Πλατώ Κρητικών, Ελληνικών και διεθνών Τυριών € 14,00
Αλλαντικών, Ανάμεικτο
// Platter of Cretan, Greek and International Cheese
Cold cuts, Mixed

ΣΑΛΑΤΕΣ // SALADS

Χωριάτικη σαλάτα // Greek salad € 8,00

Αβοκάντο Χανίων και Σπανάκι € 8,00
Ντομάτα, θρουλισμένη φέτα, βινεγκρέτ Balsamic
// Avocado from Chania and spinach
Tomato, crumbled feta, balsamic vinaigrette

Σταμναγκάθι € 8,00
Λαδολέμονο ντομάτας, φρέσκια μυζήθρα Ρεθύμνου
// Stamnagathi (chicory)
Tomato, olive oil and lemon dressing, fresh mizithra

Κρητική Caesar € 14,00
Καπνιστό κοτόπουλο, κρουτόν χωριάτικου ψωμιού, παλαιωμένη παρμεζάνα, σπιτικό ντρέσιγκ Caesar
// Cretan Caesar
Smoked chicken, farm bread croutons, aged parmesan, homemade Caesar dressing

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

Margherita € 10,00
Σάλτσα ντομάτας, τυρί fior di latte, ελαιόλαδο, φύλλα βασιλικού
Tomato sauce, fior di latte cheese, olive oil, basil leaves

Capricciosa € 13,50
Σάλτσα ντομάτας, τυρί fior di latte, χοιρινό καπνιστό Κρήτης, μανιτάρια, αγκινάρα
Tomato sauce, fior di latte cheese, smoked Cretan ham, mushrooms, artichoke

Απάκι και ρόκα € 13,50
Σάλτσα ντομάτας, απάκι, τυρί fior di latte, ρόκα
// Apaki and arugula
Tomato sauce, apaki, fior di latte, arugula

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΤΟ // PASTA & RISOTTO

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

Σπαγγέτι Carbonara Romana € 13,50
Καπνιστό χοιρινό, αβγό, πεκορίνο, παρμεζάνα
// Spaghetti Carbonara Romana
Smoked pork, egg, pecorino, parmesan

Σπιτικά ζυμαρικά Κρήτης με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά € 13,00
// Homemade Cretan pasta with fresh veal sauce

Pink Martini Πέννες με κοτόπουλο € 15,00
Κοτόπουλο, καπνιστό χοιρινό, ελαφριά σάλτσα με κρέμα, φρέσκια ντομάτα, άρωμα λευκού ξηρού βερμούτ
// Pink Martini penne with chicken
Chicken, smoked pork, light cream sauce, fresh tomato, scent of white dry Vermouth

ΨΑΡΙ & ΚΡΕΑΣ // FISH & MEAT

Σολομός σχάρας € 14,00
Με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο
// Grilled salmon
With boiled vegetables and olive oil

Κοτόπουλο σχάρας με αρωματικά € 13,00
// Grilled chicken with herbs scent

Μπιφτέκια σχάρας € 14,00
Ντομάτα, τζατζίκι, κρεμμυδάκι με μαϊντανό, πίτα
// Grilled burgers
Tomato, tzatziki, onion with parsley, Pita bread

Χοιρινή μπριζόλα € 15,00
Στην σχάρα ή στο τηγάνι σβησμένη με κρασί
// Pork chop
On the grill or in the pan with wine sauce

Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος € 17,00
Ρόκα, σταμναγκάθι, παλαιωμένη γραβιέρα
// Veal chop
Arugula, stamnagathi (chicory), aged gruyere

Μοσχαρίσια κοτολέτα € 18,00
Σνίτσελ, πατατοσαλάτα με αγγούρι
// Veal cutlet
Schnitzel style, potato and cucumber salad

Αρνάκι στην γάστρα λεμονάτο € 18,50
Αχνιστό σταμναγκάθι, άρωμα μουστάρδας
// Lamb in the clay pot with lemon
Steamed stamnagathi (chicory), mustard scent

Όλα τα πιάτα της ώρας συνοδεύονται από λαχανικά εποχής και επιλογή από πουρέ πατάτας ή χειροποίητες πατάτες τηγανιτές.

All above dishes served with seasonal vegetables and your choice of potato purée or hand cut fried potatoes.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ // DESSERTS

Πούρο σοκολάτας Michel Cluizel € 7,00
// Michel Cluizel Chocolate Cigar

Πάστα σοκολατίνα € 7,00
Με μους σοκολάτα και crèmeux βατόμουρο
// Chocolate paste
Chocolate mousse with raspberry crèmeux

Πάστα σοκολατίνα γάλακτος € 7,00
Κομπότ πράσινου μήλου και σαμπλέ μπισκότου
// Milk chocolate paste
Green apple compote and biscuit sablée

Τάρτα € 9,00
Με ganache βασιλικού και κρέμα πορτοκαλί
// Tart
With ganache of basil and orange cream

Λεμονόπιτα € 9,00
Με φιστίκια Αιγίνης
// Lemon pie
With pistachios from Aegina

Εκλεκτό παγωτό και sorbets εποχής (3 μπάλες) € 8,00
// Premium ice cream and sorbets of the season (3 scoops)

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

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