



*Dinner
Menu*

DINNER MENU

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.

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.

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...

Quality is our compass and the gastronomic wealth of our land and the 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
Μελιτζάνα ιμάμ Στον πέτρινο φούρνο, κεφτεδάκια «κοκκινιστά», crostino από χωριάτικο ψωμί, μυζήθρα <i>// Eggplant imam</i> <i>In the stone oven, meatballs in red sauce, farm bread crostino, mizithra</i>	€ 10,00
Κοτόπουλο γεμιστό με δροσερή κρέμα από ελαφρύ τζατζίκι και αβοκάντο Μπουτάκι κοτόπουλο γεμιστό, δυόσμος, φέτα <i>// Chicken stuffed with fresh cream avocado tzatziki</i> <i>Stuffed chicken legs, mint, feta</i>	€ 13,50
Καρπάτσιο με ψάρι της ημέρας Μαρινάδα με πικάντικο λαδολέμονο, αβγοτάραχο Μεσολογίου <i>// Fish Carpaccio of the day</i> <i>Spicy Oil marinade, Messolonghi botarga</i>	€ 16,50
Καλαμάρια σωτέ, πέστο βασιλικού και ντάκος καπνιστής μελιτζάνας <i>// Squid sautéed, basil pesto and dakos with smoked eggplant</i>	€ 16,00
Πλατώ Κρητικών, Ελληνικών και διεθνών Τυριών Αλλαντικών, Ανάμεικτο <i>// Platter of Cretan, Greek and International Cheese</i> <i>Cold Cuts, Mixed</i>	€ 14,00

ΣΑΛΑΤΕΣ // SALADS

Ψητά λαχανικά εποχής Παλαιωμένη γραβιέρα, σκέτα ή σε σαλάτα με ντρέσινγκ γιαουρτιού <i>// Seasonal roasted vegetables</i> <i>Aged gruyere, plain or in salad with yoghurt dressing</i>	€ 10,50
Χωριάτικη σαλάτα Ντοματίνια, φύλλα κάπαρης, ντακάκι Σίφνου, κρέμα από κατσικίσιο τυρί Ρεθύμνου, βινεγκρέτ ντομάτας <i>// Greek salad</i> <i>Cherry tomatoes, caper leaves, mini rusks from Sifnos, cream of goat cheese from Rethymno</i>	€ 10,00
Σαλάτα με ψητές γαρίδες Σπανάκι, φινόκιο, πορτοκάλι, και ντρέσινγκ εσπεριδοειδών <i>// Roasted shrimp salad</i> <i>Spinach, fennel, orange, and citrus dressing</i>	€ 15,00
Σαλάτα με άγρια χόρτα Πουρές καρότου, παστέλι, πούδρα χαρουπιού, ντρέσινγκ Βαλσάμικου <i>// Salad with wild greens</i> <i>Carrot purée, sesame pasteli, carob powder, Balsamic dressing</i>	€ 10,00
Σαλάτα σπανακόπιτα Λαδολέμονο με άνηθο, ζεστή φέτα <i>// Spanakopita salad</i> <i>Dill infused oil and lemon dressing, warm feta</i>	€ 9,00

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΤΟ // PASTA & RISOTTO

Σπαγγέτι με ψάρι ημέρας και φινόκιο Φρέσκο ψάρι ημέρας, φινόκιο, λευκό κρασί, άρωμα εσπεριδοειδών <i>// Spaghetti with fresh fish of the day and fennel root</i> <i>Fresh fish of the day, fennel root, white wine, citrus scents</i>	€ 17,50
Ριζότο με καραβίδες // Risotto with crayfish	€ 22,00
Ραβιόλια με μελιτζάνα Γέμιση από καπνιστή μελιτζάνα και μυζήθρα, σάλτσα με ντομάτα, στάκα και φασκόμηλο <i>// Eggplant Ravioli</i> <i>Filled with smoked eggplant and mizithra, sauce with tomato, staka and sage</i>	€ 16,50
Ριζότο λαχανικών Λαχανικά εποχής με confit από ντοματάκια και παρμεζάνα <i>// Vegetable Risotto</i> <i>Seasoned vegetables, tomatoes confit and parmesan cheese</i>	€ 14,00

ΨΑΡΙ & ΚΡΕΑΣ // FISH & MEAT

Ψάρι ημέρας

Μαγειρεμένο ανάλογα με το είδος ή την προτίμησή σας.
Φρέσκα «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

Λαβράκι σε κρούστα ψωμιού

Φρέσκο λαβράκι, ψωμί με προζύμι, κρέμα αρακά, σπόροι μουστάρδας
// Sea bass in bread crust
Fresh sea bass, sourdough bread, cream of peas, mustard seeds

€ 19,00

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

Μοσχαρίσια κοτολέτα

Σνίτσελ, πατατοσαλάτα με αγγούρι
// Veal cutlet
Schnitzel style. Potato and cucumber salad

€ 18,00

Μπουτάκια κοτόπουλο ραγού

Τραχανάς, φρέσκο σπανάκι, ψητά ντοματίνια
// Ragout of chicken thighs
Trachanas, fresh spinach, roasted cherry tomatoes

€ 15,50

Χοιρινό με πράσο και σέλινο

Καρότο, μαρούλια και αυγολέμονο
// Pork with celery and leek
Carrot, lettuce and egg-lemon sauce

€ 23,00

Rib Eye

Με λαχανικά σχάρας, πατάτες τηγανητές και σάλτσα chimichuri
// With grilled vegetables, fried potatoes and chimichuri sauce

€ 28,00

Fillet mignon

Με πατάτες ντοφινουαζ, σπαράγγια και σάλτσα μανιταριών
// With potatoes dauphinoise, asparagus and mushroom sauce

€ 28,00

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ // DESSERTS

Πούρο σοκολάτας Michel Cluizel

// Michel Cluizel Chocolate Cigar

€ 7,00

Πάστα σοκολατίνα

Με μους σοκολάτα και crèmeux βατόμουρο
// Chocolate paste
Chocolate mousse with raspberry crèmeux

€ 7,00

Πάστα σοκολατίνα γάλακτος

Κομπότ πράσινου μήλου και σαμπλέ μπισκότου
// Milk chocolate paste
Green apple compote and biscuit sablée

€ 7,00

Τάρτα

Με ganache βασιλικού και κρέμα πορτοκαλί
// Tart
With ganache of basil and orange cream

€ 9,00

Λεμονόπιτα

Με φιστίκια Αιγίνης
// Lemon pie
With pistachios from Aegina

€ 9,00

Εκλεκτό παγωτό και sorbets εποχής (3 μπάλες)

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

€ 8,00

Φρέσκα φρούτα εποχής

// Fresh fruits of the season

€ 7,00

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