

## 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...

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).

**ΠΡΩΙΝΟ, BRUNCH AND SNACKS**  
ALL DAY BREAKFAST, BRUNCH AND SNACKS

**Κρητικό Πρωινό**

Ζεστό ή κρύο ρόφημα καφέ ή αφέψημα, φρέσκος χυμός πορτοκάλι, αρτοποιήματα και παξιμάδια, σαρικοπιτάκι, , βούτυρο , και μαργαρίνη, κρητικό θυμαρίσιο μέλι, μαρμελάδες εποχής, Κρητικά αλλαντικά και τυριά, φρέσκα φρούτα, ομελέτα 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, mini-Cretan cheese pie, butter and margarine, Cretan thyme honey, seasonal jams, Cretan and international cold cuts and cheeses, fresh fruit, omelet 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)

**€20,00**

**Ευρωπαϊκό Πρωινό**

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

**€15,00**

**Pancakes (6 τμχ. – 6 pcs.)**

Σκέτες ή 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

**€7,50**

**Αυγά**

Eggs

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)

Benedict with smoked salmon or apaki on farm bread **€14,00**

Στραπατσάδα: σκέτη ή με ντομάτα

Strapatsada: scrambled eggs plain or with tomato **€7,00**

Ομελέτα / frittata: σκέτη ή σφουγγάτο με πατάτες, με λαχανικά, με τυρί, με αλλαντικά  
Omelete / frittata: plain or sfougato with potatoes or with vegetables or cheese or ham

**€7,50**

### **Σάντουιτς φουρνιστό (Τοστ)**

Αλλαντικά Κρήτης(ζαμπόν χοιρινό ή καπνιστή γαλόπουλα) γραβιέρα Κρήτης  
(ή μετσοβόνη, τσένταρ, έμμενταλ, ένταμ) ντομάτα, τσιπς πατάτας

#### **Croque Monsieur**

Cretan cold meats (ham or smoked turkey), Cretan gruyere (or smoked metsovone cheese,  
cheddal, emmental, edam) tomato, homemade potato chips

**€6,50**

### **Σάντουιτς καπνιστού σολομού**

Καπνιστός σολομός Νορβηγίας, πολύσπορο ζυμωτό ψωμί, κρέμα τυριού, μυρωδικά

#### **Smoked salmon sandwich**

Norwegian smoked salmon, multigrain bread, cream of cheese, herbs

**€9,00**

### **Club Sandwich**

Κοτόπουλο σχάρας, μπέικον, αυγό, τυρί, ντομάτα, τσιπς πατάτας

Grilled chicken, bacon, egg, cheese, tomato, potato chips

**€8,50**

### **Burger μοσχαρίσιο**

Μπιφτέκι μοσχαρίσιο, ντομάτα, μαρούλι, κρεμμύδι, πίκλες και  
αν επιθυμείτε:

τυρί (γραβιέρα Κρήτης, τσένταρ, έμμενταλ, ένταμ, παρμεζάνα)  
μανιτάρια σωτέ, μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι

#### **Beef burger**

Beef patty tomato, lettuce, onion, pickles and if you wish:

Cheese (Cretan gruyere, cheddar, emmental, edam, parmesan) sautéed mushrooms, bacon,  
caramelized onions

**€16,50**



**ΟΡΕΚΤΙΚΑ // APPETIZERS**

**Σούπα ημέρας**  
*Soup of the day*  
**€ 8,00**

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

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

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

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

**Κρητική κρεατόπιτα**  
Γέμιση από αρνί, γραβιέρα, φέτα και δυόσμο  
**Cretan meat pie**  
With Lamb, gruyere, feta and mint  
**€13,50**

**Πλατό Κρητικών, Ελληνικών και διεθνών Τυριών**  
Αλλαντικών  
Ανάμεικτο  
**Platter of Cretan, Greek and International Cheese**  
Cold Cuts  
Mixed  
**€14,00**

**ΣΑΛΑΤΕΣ // SALADS**

**Χωριάτικη σαλάτα // Greek salad  
€8,00**

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

**Κρητική σαλάτα**  
Αντίδι, άγρια ρόκα, σπανάκι, μαριναρισμένα αποξηραμένα σύκα, σπόροι ροδιού  
απάκι ψητό, ξινομυζήθρα, ντρέσινγκ χαρουπόμελου  
**Cretan salad**  
Endive, wild rocket, spinach, marinated dried figs, pomegranate seeds,  
grilled apaki, xinomyzithra, carob & honey dressing  
**€12,50**

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

**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 baked our pizza in the stone oven for a unique flavor.

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

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

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

## **ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΡΙΖΟΤΤΟ // PASTA AND RISOTTO**

### **Σπαγγέτι με ντομάτα και βασιλικό**

Spaghetti with tomato and basil

**€10,50**

### **Σπαγγέτι Carbonara Romana**

Καπνιστό χοιρινό, αυγό, παρμεζάνα, πεκορίνο

### **Spaghetti Carbonara Romana**

Smoked pork, egg, pecorino, parmesan

**€12,50**

### **Ραβιόλια με μελιτζάνα**

Γέμιση από καπνιστή μελιτζάνα και μια νότα μυζήθρας, σάλτσα με ντομάτα και βασιλικό

### **Eggplant Ravioli**

Filled with smoked eggplant and a hint of mizithra cheese, sauce with tomato and basil

**€16,50**

### **Κριθαρότο με γαρίδες**

Λευκό κρασί Λήμνου, μπούκοβο, παρμεζάνα

### **Pasta with shrimp**

White wine from Limnos, hot peppers, parmesan

**€16,00**

## **ΨΑΡΙ & ΚΡΕΑΣ // FISH & MEAT**

### **Ψάρι ημέρας σχάρας**

Φρέσκια «κρέμα» λαδολέμονου, φρέσκα αχνιστά λαχανικά και χόρτα εποχής

### **Grilled fish of the day**

Fresh "cream" of olive oil and lemon, fresh seasonal steamed vegetable and herbs

**€27,00**

### **Σολομός σχάρας**

Με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο

### **Grilled salmon**

With boiled vegetables and olive oil

**€14,00**

### **Σοφεγάδα τσιπούρας**

Κρητικά γιαχνερά χόρτα, πατατούλες κονφι

### **Sofegada of sea bream**

Cretan herbs, potatoes confit

**€22,00**

### **Κοτόπουλο σχάρας με αρωματικά**

Grilled chicken with marjoram scent

**€13,00**



**GALAXY HOTEL**  
I R A K L I O

### **Μπιφτέκια σχάρας**

Ντομάτα, τζατζίκι, κρεμμυδάκι με μαϊντανό, πίτα

#### **Grilled burgers**

Tomato, tzatziki, onion with parsley, Pita bread

**€14,00**

### **Χοιρινή μπριζόλα**

Στην σχάρα ή στο τηγάνι σβησμένη με κρασί

#### **// Pork chop**

On the grill or in the pan with wine sauce

**€15,00**

### **Αρνί μελωμένο**

Πουρές σελινόριζας, πλιγούρι με λαχανικά

#### **Slow cooked lamb**

Celery purée, wheat with vegetables

**€17,00**

### **Rib Eye**

Λαχανικά σχάρας ,πατάτες τηγανητές και σάλτσα chimichuri

#### **Rib Eye**

Grilled vegetables, fried potatoes and chimichuri sauce

**€28,00**

### **Fillet mignon**

Πουρέ πατάτας, σπαράγγια , σάλτσα μανιταριών

#### **Fillet mignon**

Mashed potatoes, asparagus, mushroom sauce

**€28,00**

Όλα τα πιάτα της ώρας συνοδεύονται από λαχανικά εποχής και επιλογή από  
πουρέ πατάτας ή πατάτες τηγανητές  
All above dishes served with seasonal vegetables and your choice of potato purée or  
fried potatoes

## **ΕΠΙΔΩΡΠΙΑ // DESSERTS**

### **Πάστα βανίλιας Μαδαγασκάρης**

Κέικ σοκολάτας, τζελ κεράσι, μους βανίλιας Μαδαγασκάρης

#### **Madagascar Vanilla**

Chocolate cake, cherry jelly, mousse of Madagascar vanilla

**€7,00**

### **Πάστα σοκολατίνα**

Με μους σοκολάτα και crèmeux Τόνκα

#### **Chocolate gateau**

Chocolate mousse with crèmeux Tonka

**€7.00**

**Λεμονόπιτα**  
Φιστίκια Αιγίνης  
**Lemon pie**  
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**

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 κ έξτρα παρθένο ελαιόλαδο €1,50 / άτομο  
Freshly baked breads with dips and extra virgin olive oil €1,50 / person