

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 μας 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 and the gastronomic wealth of our land is our compass, 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

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ // APPETIZERS AND SALADS

Σούπα ημέρας

Soup of the day

€ 8,00

Πατάτα “οφτή” με σπαράγγια

Ντομάτα ,φρέσκο κρεμμύδι, κόλιανδρο, αρωματικό γιαούρτι

“Ofiti” baked potato with asparagus

Tomato, spring onion, coriander, scented yoghurt

€10,00

Λαυράκι

Μαρινάτο με χόρτα εποχής, δυόσμο, παστό λεμόνι και μαύρο ταραμά από μελάνι σουπιάς

Sea Bass

Marinated with seasonal herbs, peppermint, pickled lemon and black fish row with squid ink

€12,00

Γαρίδες κανταΐφι σαγανάκι

Ντομάτα, φέτα, φρέσκια ρίγανη

Shrimps saganaki with kantaifi (shredded phyllo)

Tomato, feta, fresh oregano

€13,50

Κρητική κρεατόπιτα

Γέμιση από αρνί, γραβιέρα, φέτα, και μυρωδικά

Cretan meat pie

Lamb stuffing, gruyere, feta, herbs

€13,50

Πλατώ Κρητικών και Ελληνικών Τυριών

ή Αλλαντικών

ή Ανάμεικτο

Cretan and Greek cheese platter

or cold cuts

or mixed

€14,00

Χωριάτικη σαλάτα

Ντοματίνια, φύλλα κάπαρης, ντακάκι Σίφνου, κρέμα από κατσικίσιο τυρί Ρεθύμνου

Greek salad

Cherry tomatoes, caper leaves, crisp bread from Sifnos, cream goat cheese from Rethymnon

€10,00



GALAXY HOTEL
I R A K L I O

Κρητική σαλάτα

Αντίδι, άγρια ρόκα, σπανάκι, μαριναρισμένα αποξηραμένα σύκα, σπόροι ροδιού
απάκι ψητό, ξινομυζήθρα, ντρέσινγκ χαρουπόμελου

Cretan Salad

Endive, wild arugula, spinach, marinated dry figs, pomegranate, roasted apaki, sour mizithra,
carob honey dressing

€12,50

Σαλάτα με όσπρια και φρέσκα λαχανικά

Αβοκάντο Χανιών, βινεγκρέτ ροδιού

Salad with legumes and fresh vegetables

Avocado from Chania, pomegranate vinaigrette

€12,50

ZYMAPIKA & PIZOTTO // PASTA & RISOTTO

Ριζότο

Άγρια μανιτάρια με ανθόγαλο

Risotto

Wild mushrooms and anthogalo (sour cream cheese)

€12,00

Σκιουφιχτά

Μοσχάρι ραγού, κάπαρη, ντοματίνια

Skioufichta pasta

Veal ragout, capers, cherry tomatoes

€13,00

Ραβιόλια με μελιτζάνα

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

Ravioli with eggplant

Smoke eggplant stuffing, a hint of mizithra, tomato and basil sauce

€16,50

Κριθαρότο με γαρίδες

Λευκό κρασί Λήμνου, μπούκοβο, γραβιέρα

Kritharoto (orzo risotto) with shrimp

White wine from Lemnos, chili, gruyere

€16,00



GALAXY HOTEL
I R A K L I O

ΨΑΡΙ & ΚΡΕΑΣ // FISH & MEAT

Ψάρι ημέρας σχάρας

Φρέσκια κρέμα λαδολέμονου, αχνιστά λαχανικά και χόρτα εποχής

Grilled fish of the day

Fresh oil and lemon cream, steamed vegetables, and greens

€27,00

Σοφεγάδα τσιπούρας

Κρητικά γιαχνερά χόρτα, πατατούλες κονφί

Sofegada of Sea Bream

Cretan stewed greens, baby potatoes confit

€22,00

Αρνί Αστερουσίων μελωμένο

Πουρέ σελινόριζας, πλιγούρι με λαχανικά

Slow cooked lamb from Asterousia

Celeriac purée, wheat with vegetables

€19,00

Κόκορας αργοψημένος

Τραχανάς, πελτές ντομάτας, κρέμα Γαλένι

Rooster

Trahanas pasta, tomato paste, cream of galeni cream cheese

€17,00

Χοιρινό Ρεθύμνου

Κρέμα αρακά, καρότο, ψητό κουνουπίδι

Pork from Rethymnon

Cream of peas, carrot, roasted cauliflower

€17,00

Μοσχαρίσιο φιλετο

Beef tenderloin fillet

€28,00

Rib Eye fillet

€28,00

Οι παραπάνω κοπές συνοδεύονται από πατάτες τηγανητές allumette, λαχανικά σχάρας και τρεις σάλτσες: bearnaise, pepper, κρασιού.

Above beef cuts are served with allumette fried potatoes, grilled vegetables and three sauces: bearnaise, pepper, wine.



GALAXY HOTEL
I R A K L I O

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ // DESSERTS

Πάστα βανίλιας

Κέικ σοκολάτας, τζελ κεράσι

Vanilla gateau

Chocolate cake, cherry jelly

€8,00

Μπακλαβάς

Με παγωτό κανέλας ή καϊμάκι

Baklava

With ice cream - cinnamon or kaimaki (mastic)

€8,00

Μιλφέιγ με μους ανθότυρο

Φρούτα και κρέμα πετιμέζι

Mille-feuille with anothyro mousse

Fruits and cream from petimezi (grape syrup)

€8,00

Πάστα σοκολατίνα

Με μους σοκολάτα

Chocolate gateau

With chocolate mousse

€8.00

Λεμονόπιτα

Φιστίκια Αιγίνης

Lemon pie

Pistachios from Aegina

€9.00

Εκλεκτό παγωτό και sorbets εποχής (3 μπάλες)

Premium ice cream and seasonal sorbets (3 scoops)

€8,00

Φρέσκα φρούτα εποχής

Fresh fruits of the season

€7,00



GALAXY HOTEL
I R A K L I O

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

“Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που έχετε.

Το μενού μας μπορεί να έχει αλλεργιογόνες ουσίες ή ίχνη αυτών.”

//“Please inform the company staff about any allergies or intolerances you have.

“Our menu may have allergenic substances or traces of them.”

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