

All Day Menu

ALL DAY 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

ΠΡΩΙΝΟ //
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

ΣΝΑΚ // SNACKS

Σάντουιτς φουρνιστό (Τοστ)

Αλλαντικά Κρήτης (ζαμπόν χοιρινό ή καπνιστή γαλόπουλα) γραβιέρα Κρήτης
ντομάτα, τσιπς πατάτας

Croque Monsieur

Cretan cold meats(ham or smoked turkey), Cretan gruyere, tomato, potato chips

€6,50

Σάντουιτς καπνιστού σολομού

Καπνιστός σολομός , πολύσπορο ζυμωτό ψωμί, κρέμα τυριού, μυρωδικά

Smoked salmon sandwich

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, κασέρι,)

μανιτάρια σοτέ, μπέικον, καραμελωμένο κρεμμύδι

Beef burger

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

Cheese (Cretan gruyere , kasseri) sautéed mushrooms, bacon, caramelized onions

€16,50



GALAXY HOTEL
I R A K L I O.

Σούπα ημέρας

Soup of the day

€ 8,00

Κρητικός ντάκος

Κριθαροκούλουρα ξυλόφουρνου ,φρέσκια ντομάτα, ξινομυζήθρα

// Cretan dakos

Wheat rusks from the wood oven, fresh tomato, xinomizithra

€7,00

Γαρίδες κανταΐφι σαγανάκι

Ντομάτα, φέτα, φρέσκια ρίγανη

Shrimps saganaki with kantaifi (shredded phyllo)

Tomato, feta, 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

Πλατώ Κρητικών και Ελληνικών Τυριών

ή Αλλαντικών

ή Ανάμεικτο

Cretan and Greek cheese platter

or cold cuts

or mixed

€16,00

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 Caesar

Καπνιστό κοτόπουλο, κρουτόν χωριάτικου ψωμιού, παλαιωμένη γραβιέρα , σπιτικό

ντρέσινγκ Caesar

Cretan Caesar

Smoked chicken, farm bread croutons, aged parmesan, homemade Caesar dressing



ΠΙΤΣΑ ΣΤΟΝ ΠΕΤΡΙΝΟ ΦΟΥΡΝΟ // PIZZA IN THE STONE OVEN

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

Araki and arugula

Tomato sauce, araki, fior di latte, arugula

€13,50

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.



GALAXY HOTEL
I R A K L I O.

ΖΥΜΑΡΙΚΑ // PASTA

Σπαγγέτι με ντομάτα και βασιλικό

Spaghetti with tomato and basil

€10,50

Σπιτικά ζυμαρικά Κρήτης με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά

Homemade Cretan pasta with fresh veal sauce

€13,00

Σπαγγέτι Carbonara Romana

Καπνιστό χοιρινό, αυγό, παρμεζάνα

Spaghetti Carbonara Romana

Smoked pork, egg, parmesan

€12,50

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

Σολομός σχάρας

Με βραστά λαχανικά και λαδολέμονο

Grilled salmon

With boiled vegetables and olive oil

€14,00

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



GALAXY HOTEL
I R A K L I O.

ΨΑΡΙ & ΚΡΕΑΣ // FISH & MEAT

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

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
Πουρέ σελινόριζας, πλιγούρι με λαχανικά
Slow cooked lamb
Celeriac purée, wheat with vegetables
€19,00

Μοσχαρίσιο φιλέτο
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.

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

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ // DESSERTS

Πάστα βανίλιας
Κέικ σοκολάτας, τζελ κεράσι
Vanilla gateau
Chocolate cake, cherry jelly
€8,00

Πάστα σοκολατίνα
Με μους σοκολάτα και crèmeux Τόνκα
Chocolate gateau
with crèmeux Tonka and 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 κ 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

