

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 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 στην Ιταλία 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 to Italy 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**

## OPEKTIKA // APPETIZERS

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

### **Μοσχαρίσιο Καρπάτσιο**

Καρπάτσιο από μοσχαρίσιο φιλέτο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ρόκα, παρμεζάνα

### **Beef Carpaccio**

Extra virgin olive oil, arugula, parmesan

**€15,00**

### **Αραντσίνι**

Μπαρμπούνι ραγού, άγριο μάραθο

### **Arancini**

Mullet ragout, wild fennel

**€14,00**

### **Καπελέτι**

Καπνιστή μελιτζάνα, τυρί Scamorza, βασιλικός

### **Capelletti**

Smoked eggplant, Scamorza cheese, basil

**€12,00**

### **Ταρτάρ**

Κιτρινόπτερος τόνος, γλυκοπατάτα, λάιμ, τζίντζερ

### **Tartare**

Yellowfin tuna, sweet potato, lime, ginger

**€17,00**

## **Πλατώ επιλεγμένων Ιταλικών και Ελληνικών αλλαντικών**

(συνοδεύεται από φρέσκα αρτοποιήματα)

### **Charcuterie platter with selected Italian and Greek cold cuts**

(accompañed by freshly baked goods)

**€18,00**



GALAXY HOTEL  
I R A K L I O

## ΣΑΛΑΤΕΣ // SALADS

### Μοτσαρέλα di Bufala

Baby ρόκα, ντοματίνια, τρίχρωμη κινόα, πέστο βασιλικού

### Mozzarella di Bufala

Baby arugula, cherry tomatoes, tricolor quinoa, basil pesto

**€12,00**



### Ελληνική σαλάτα

Ντοματίνια, κάπαρη, ντακάκι Σίφνου, μους φέτας



### Insalata Greca

Cherry tomatoes, capers, Sifnos rusk, feta mousse

**€9,00**

### Σπανάκι και ρόκα

Τυρί Taleggio, τραγανό προσούτο και καβουρδισμένοι ξηροί καρποί

### Spinach and Arugula

Taleggio cheese, crispy prosciutto and roasted nuts

**€10,00**

## ΠΙΤΣΑ ΣΤΟΝ ΠΕΤΡΙΝΟ ΦΟΥΡΝΟ // PIZZA IN THE STONE OVEN

### Μαργαρίτα

Μοτσαρέλα di bufala, σάλτσα ντομάτας, βασιλικός



### Margherita

Mozzarella di bufala, salsa Pomodoro, basil

**€11,00**

### Σπιανάτα

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, πικάντικη Σπιανάτα, γκοργκοντζόλα

### Spianata

Salsa pomodoro, mozzarella, Spianata picante, gorgonzola

**€14,00**

### Προσούτο

Προσούτο di Parma, πεκορίνο, τρούφα, ρόκα, ντοματίνια confit

### Prosciutto

Prosciutto di Parma, pecorino, truffle, arugula, confit cherry tomatoes

**€16,00**



GALAXY HOTEL  
I R A K L I O

**ZYMAPIKA & PIZOTTO // PASTA & RISOTTO**

**Καρμπονάρα Romana**

Guanciale, αυγό, πεκορίνο, παρμεζάνα

**Carbonara Romana**

Guanciale, egg, pecorino, parmesan

**€14,00**

**Νιόκι**



Φρέσκο σπανάκι, ρικότα

**Gnocchi**

Fresh spinach, ricotta

**€14,00**

**Φετουτσίνι**

Ταρτάρ γαρίδας, αυγοτάραχο Μεσολογγίου, χαβιάρι πέστροφας

**Fettuccine**

Shrimp tartare, Messolonghi roe, trout caviar

**€16,00**

**Ριζότο με σαφράν και γαρίδες**

Κρόκος Κοζάνης

**Zafferano di risotto gamberi**

Saffron from Kozani

**€14,00**

**Μανιτάρια, Τρούφα**

Ριζότο, μανιτάρια, πάστα τρούφας

**Funghi, Tartufo**

Risotto, mushrooms, truffle paste

**€16,00**



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

**ΨΑΡΙ & ΚΡΕΑΣ // FISH & MEAT**

**Ψάρι ημέρας σχάρας**

Φρέσκια κρέμα λαδολέμονου, αχνιστά λαχανικά, χόρτα εποχής

**Grilled fish of the day**

Fresh oil and lemon cream, steamed vegetables, seasonal greens

**€28,00**

**Φαγκρί**

Κρέμα κουνουπίδι, σάλτσα κακκαβιάς

**Sea bream**

Cauliflower cream, kakkavia sauce

**€23,00**

**Κοτόπουλο Κατσιατόρε**

Duxelle μανιταριών, σελινόριζα, baby λαχανικά

**Chicken Cacciatore**

Duxelle of mushrooms, celery root, baby vegetables

**€21,00**

**Χοιρινό Ψαρονέφρι**

Προσούτο di Parma, γλυκοκολοκύθα, μανιτάρια τρομπέτες

**Pork tenderloin**

Prosciutto di Parma, sweet pumpkin, trumpet mushrooms

**€22,00**

**Αρίσια παϊδάκια**

Κρέμα αγκινάρας, μπριάμ λαχανικών

**Lamb chops**

Artichoke cream, vegetable briam

**€25,00**

**Beef Tagliata**

Μοσχαρίσια μπριζόλα, άγρια ρόκα, παρμεζάνα

Flap steak, wild arugula, parmesan

**€27,00**

**Rib Eye**

Baby πατάτα με μυρωδικά, λαχανικά εποχής, σάλτσα μπεαρνέζ

Baby potato with herbs, seasonal vegetables, béarnaise sauce

**€27,00**

**Μοσχάρι από τη Φάρμα Νικολούδη, Μεσσαρά Ηρακλείου**

Beef from the Nikoloudis Farm, Messara, Heraklion



GALAXY HOTEL  
I R A K L I O

**ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ // DESSERTS**

**Φρέσκο Τιραμισού**  
**Tiramisù fresco**  
**€8,00**

**Πανακότα**  
Αλμυρή καραμέλα βουτύρου, καραμελωμένα κουκουνάρια  
**Panna cotta**  
Salted butterscotch, caramelized pine nuts  
**€8,00**

**Λεμονόπιτα**  
Φιστίκια Αιγίνης  
**Lemon pie**  
Pistachios from Aegina  
**€9,00**

**Παρουσίαση Ιταλικών, Διεθνών και Ελληνικών τυριών**  
(συνοδεύεται από φρέσκα αρτοποιήματα και φρούτα)  
**Selection of Italian, International and Greek cheeses**  
(accompanied by freshly baked goods and fruits)  
**€18,00**

**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 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