

*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 // APPETIZERS

Σούπα ημέρας
Soup of the day
€ 9,00

Πλατώ Κρητικών και Ελληνικών Τυριών
ή αλλαντικών
ή ανάμεικτο
Cretan and Greek cheese platter
or cold cuts
or mixed
€21,00

Μοσχαρίσιο Καρπάτσιο
Καρπάτσιο από μοσχαρίσιο φιλέτο, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, ρόκα, παρμεζάνα
Beef Carpaccio
Extra virgin olive oil, arugula, parmesan
€17,00



Αρανσίνι
Λαχανικά εποχής, κρέμα παρμεζάνας
Arancini
Seasonal vegetables, parmesan cream
€13,00

Ταρτάρ
Κιτρινόπτερος τόνος, γλυκοπατάτα, λάιμ, τζίντζερ
Tartare
Yellowfin tuna, sweet potato, lime, ginger
€18,00

ΣΑΛΑΤΕΣ // SALADS



Burrata

Baby ρόκα, ντοματίνια, τρίχρωμη κινόα και πέστο βασιλικού

Burrata

Baby arugula, cherry tomatoes, tricolor quinoa and basil pesto

€13,00



Ελληνική σαλάτα

Ντοματίνια, κάπαρη, ντακάκι Σίφνου, μους φέτας

Insalata Greca

Cherry tomatoes, capers, Sifnos rusk, feta mousse

€10,50

Σπανάκι και ρόκα

Ζεστό κατσικίσιο τυρί chènre, τραγανό προσούτο Ευρυτανίας και καβουρδισμένοι ξηροί καρποί, βινεγκρέτ φράουλας

Spinach and Arugula

Warm chènre goat cheese, crispy prosciutto from Evritania and roasted nuts, strawberry vinaigrette

€11,00

ΠΙΤΣΑ ΣΤΟΝ ΠΕΤΡΙΝΟ ΦΟΥΡΝΟ // PIZZA IN THE STONE OVEN



Μαργαρίτα

Μοτσαρέλα di bufala, σάλτσα ντομάτας και βασιλικός

Margherita

Mozzarella di bufala, salsa pomodoro and basil

€12,00

Αλφρέντο

Λευκή σάλτσα, καπνιστό κοτόπουλο, παρμεζάνα, spianata

Alfredo

White sauce, smoked chicken, parmesan, spianata

€15,00

Προσούτο

Προσούτο di Parma, πεκορίνο, τρούφα, ρόκα και ντοματίνια κονφί

Prosciutto

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

€17,00



ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ // PASTA & RISOTTO

Καρμπονάρα Romana

Guanciale, αυγό, πεκορίνο, παρμεζάνα

Carbonara Romana

Guanciale, egg, pecorino, parmesan

€16,00

Ραβιόλι di Manzo

Μοσχάρι Μπρεζέ, μανιτάρι shimeji

Ravioli di Manzo

Braised beef short rib, shimeji mushroom

€17,00

Νιόκι

Φρέσκο σπανάκι, ρικότα

Gnocchi

Fresh spinach, ricotta

€16,00



Ριζότο με σαφράν και γαρίδες

Κρόκος Κοζάνης

Zafferano di risotto gamberi

Saffron from Kozani

€17,00

Ριζότο Μανιταριών

Ποικιλία μανιταριών, φρέσκια τρούφα

Risotto funghi Tartufo

Variety of mushrooms, fresh truffle

€18,00



ΨΑΡΙ & ΚΡΕΑΣ // FISH & MEAT

Μυλοκόπι

Ραγού μανιταριών, σάλτσα ντομάτα, λάδι βασιλικού

Croaker

Mushroom ragout, tomato sauce, basil oil

€33,00

Μαγιάτικο

Κρητικά χόρτα σοτέ, σάλτσα κακαβιά

Amberjack

Sautéed Cretan greens, kakavia sauce

€32,00

Κοτόπουλο

Ψητά παντζάρια, καμένο πράσο, φυστίκι, κραμπλ θυμάρι - μέλι, σάλτσα gravy

Rotolo di pollo

Roast beets, burnt leek, pistachio, thyme – honey crumble, gravy sauce

€24,00

Αρνί Κότσι

Σιγομαγειρεμένο κότσι, τραχανότο λαχανικών

Lamb shank

Slow cooked lamb shank, vegetable trachanoto

€28,00

Beef Tagliata

Μοσχαρίσια μπριζόλα, άγρια ρόκα, παρμεζάνα

Flap steak, wild arugula, parmesan

€32,00

Rib Eye

Baby πατάτα με μυρωδικά, λαχανικά εποχής, σάλτσα μπεαρνέζ

Baby potato with herbs, seasonal vegetables, béarnaise sauce

€35,00



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ // DESSERTS

Crèmeux σοκολάτας

Μους βανίλιας, tuille ξηρών καρπών

Chocolate crèmeux

Vanilla mousse, nuts tuille

€10,00

Φρέσκο Τιραμισού

Tiramisù fresco

€9,00

Πανακότα

Αλμυρή καραμέλα βουτύρου, καραμελωμένα κουκουνάρια

Panna cotta

Salted butterscotch, caramelized pine nuts

€9,00

Λεμονόπιτα

Φιστίκια Αιγίνης

Lemon pie

Pistachios from Aegina

€10,00



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

Όπου

//Where



, παρακαλώ βρείτε επιλογές vegetarian

, please find vegetarian options

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



GALAXY HOTEL
I R A K L I O