

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
€ 10,00

Πλατώ Κρητικών και Ελληνικών Τυριών
ή αλλαντικών
ή ανάμεικτο
Cretan and Greek cheese platter
or cold cuts
or mixed
€23,00



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

Τάρτα άγριων μανιταριών
Πράσο, καπνιστό χοιρινό, τυρί Chèvre
Wild mushroom tart
Leek, smoked pork, Chèvre cheese
€15,00

Ταρτάρ Angus μοσχάρι
Μουστάρδα Dijon, κρόκος σόγιας
Angus beef tartare
Dijon mustard, soy cured yolk
€19,00

Ταρτάρ Κιτρινόπτερου τόνου
Κιτρινόπτερος τόνος, γλυκοπατάτα, λάιμ, τζίντζερ
Yellowfin tuna tartare
Yellowfin tuna, sweet potato, lime, ginger
€19,00



GALAXY HOTEL
I R A K L I O

ΣΑΛΑΤΕΣ // SALADS



Burrata

Baby ρόκα, ντοματίνια, τρίχρωμη κινόα και πέστο βασιλικού

Burrata

Baby arugula, cherry tomatoes, tricolor quinoa and basil pesto

€15,00



Ελληνική σαλάτα

Ντοματίνια, κάπαρη, ντακάκι Σίφνου, μους φέτας

Insalata Greca

Cherry tomatoes, capers, Sifnos rusk, feta mousse

€14,00

Σπανάκι και ρόκα

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

Spinach and Arugula

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

€13,00



GALAXY HOTEL
I R A K L I O

ΠΙΤΣΑ ΣΤΟΝ ΠΕΤΡΙΝΟ ΦΟΥΡΝΟ // PIZZA IN THE STONE OVEN



Margherita

Μοτσαρέλα di bufala, σάλτσα ντομάτας και βασιλικός
Mozzarella di bufala, salsa pomodoro and basil

€14,00

Bacon & mushrooms

Σάλτσα ντομάτας, μοτσαρέλα, μπέικον, μανιτάρια
Tomato sauce, mozzarella, bacon, mushrooms

€16,00

Prosciutto

Προσούτο di Parma, πεκορίνο, τρούφα, ρόκα και ντοματίνια κονφί
Prosciutto di Parma, pecorino, truffle, arugula and confit cherry tomatoes

€18,00

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ // PASTA & RISOTTO

Καρμπονάρα Romana

Guanciale, αυγό, παρμεζάνα

Carbonara Romana

Guanciale, egg, parmesan

€17,00

Ραβιόλι di Manzo

Μοσχάρι Μπρεζέ, μασκαρπόνε, μανιτάρι shimeji

Ravioli di Manzo

Braised beef short rib, mascarpone, shimeji mushroom

€18,00

Κριθαρότο surf & turf

Κριθαράκι, γαρίδες, ταλιάτα flap steak, Κρόκος Κοζάνης

Surf & turf kritharoto

Orzo risotto, shrimps, flap steak tagliata, Saffron from Kozani

€19,00



GALAXY HOTEL
I R A K L I O

ΨΑΡΙ & ΚΡΕΑΣ // FISH & MEAT

Μυλοκόπι

Κρέμα λαδολέμονο, χόρτα εποχής σοτέ

Croaker

Olive oil and lemon cream, sautéed seasonal greens

€32,00

Σφυρίδα

Ξινόχοντρος, μυρώνια, γλυκό λαδολέμονο

Grouper

Xinohondros, chervil, sweet olive oil and lemon sauce

€34,00

Κοτόπουλο Κατσιατόρε

Duxelleμανιταριών, ψητά παντζάρια, καμένο πράσο, κραμπλ θυμάρι και μέλι

Pollo alla cacciatora

Mushroom duxelle, roasted beets, charred leek, thyme and honey crumble

€28,00

Αρνί Κότσι

Αρνίσιο κότσι μπρεζέ, πουρές ψητής πατάτας, φρέσκια τρούφα, σάλτσα gravy αρνιού

Lamb shank

Braised lamb shank, roasted potato purée, fresh truffle, lamb gravy sauce

€30,00

Flap steak tagliata

Άγρια ρόκα, παρμεζάνα, παλαιωμένο βαλσάμικο

Wild arugula, parmesan, aged balsamic vinegar

€34,00

Rib Eye

Σπαστή πατάτα με μυρωδικά, λαχανικά εποχής, σάλτσα μπεαρνέζ

Crumbled potatoes with herbs, seasonal vegetables, béarnaise sauce

€36,00



GALAXY HOTEL
I R A K L I O

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ // DESSERTS

Το κλασικό παγωτό Σικάγο Galaxy

Παγωτό σοκολάτα, καβουρντισμένο αμύγδαλο, σαντιγί, σιρόπι σοκολάτας

The classic Chicago Ice-cream of Galaxy

Chocolate ice-cream, roasted almonds, whipped cream, chocolate syrup

€10,00

Πάστα Ferrero

Κρέμα gianduja

Ferrero cake

Gianduja cream

€10,00

Πάστα φράουλα φυστίκι

Strawberry pistachio cake

€9,50

Βάσκινο Τσιζκέικ

Basque Cheesecake

€10,00

Λεμονόπιτα

Φιστίκια Αιγίνης

Lemon pie

Pistachios from Aegina

€10,50

Φρέσκο Τιραμισού

Tiramisù fresco

€10,00

Εκλεκτό παγωτό και sorbets εποχής / μπάλα

Premium ice cream and seasonal sorbets / scoop

€4,50

Φρέσκα φρούτα εποχής

Seasonal fresh fruits

€9,00

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 €2,00 / άτομο

//Freshly baked breads with dips and extra virgin olive oil €2,00 / 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