

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 & BRUNCH //
ALL DAY BREAKFAST & BRUNCH
(Σερβίρεται // Served 07:00 - 14:00)

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, freshly baked pastries and rusks, butter and margarine, Cretan thyme honey, seasonal jams, Cretan and international cold cuts and cheese, cereal and milk

€17,00



Pancakes (6 τμχ – 6 pcs)

Σκέτα ή με φρούτα εποχής
Με θυμαρίσιο μέλι Κρήτης ή σιρόπι Σφενδάμου
Plain or with seasonal fruits

With Cretan thyme honey or maple syrup

€8,00

Αυγά

Eggs

Βραστά (2 τμχ) boiled (2 pcs) **€6,00**

Ποσέ (2 τμχ) poached (2 pcs) **€7,00**

Benedict με καπνιστό σολομό ή απάκι επάνω σε ψωμί (2 τμχ)

Benedict with smoked salmon or apaki cretan smoked pork on farm bread (2 pcs)

€16,00

Στραπατσάδα: σκέτη ή με ντομάτα

Strapatsada: scrambled eggs plain or with tomato

€8,50

Ομελέτα/ frittata: σκέτη ή σφουγγάτο με πατάτες, με λαχανικά, με τυρί, με αλλαντικά
Omelette / frittata: plain or sfougato with potatoes or with vegetables or cheese or ham

€9,50



ΣΝΑΚ // SNACKS

Σάντουιτς φουρνιστό (Τοστ)

Αλλαντικά Κρήτης (ζαμπόν χοιρινό ή καπνιστή γαλοπούλα),
ένταμ, ντομάτα, τσιπς πατάτας

Baked sandwich

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

€6,00

Σάντουιτς καπνιστού σολομού

Καπνιστός σολομός, πολύσπορο ζυμωτό ψωμί, κρέμα τυριού, μυρωδικά

Smoked salmon sandwich

Smoked salmon, multigrain bread, cream cheese, herbs

€11,00

Club Sandwich

Κοτόπουλο σχάρας, μπέικον, αυγό, τυρί, ντομάτα,
τσιπς πατάτας (ή πατάτες wedges + €2,50)

Grilled chicken, bacon, egg, cheese, tomato,

potato chips (or wedge fries + €2,50)

€14,00

Smash Angus burger μοσχαρίσιο

Ντομάτα, μαρούλι άισπεργκ, κρεμμύδι, cheddar,

πατάτες wedges, BBQ σως

Smash Angus beef burger

Tomato, iceberg, onion, cheddar, wedge fries, BBQ sauce

€16,00

Τραγανά strips κοτόπουλο

BBQ σως, πατάτες wedges, σαλάτα πράσινη

Crispy chicken strips

BBQ sauce, wedge fries, green salad

€13,00



ΟΡΕΚΤΙΚΑ // APPETIZERS

Σούπα ημέρας

Soup of the day

€ 10,00



Ντάκος

Κριθαροκουλούρα ξυλόφουρνου, φρέσκια ντομάτα, ξινομυζήθρα

Cretan dakos

Barley rusk from the wood oven, fresh tomato, xinomizithra

€8,00



Χαλλούμι

Σάλτσα Hollandaise, chutney πράσινου μήλου, πίκλα κρεμμυδιού

Halloumi

Hollandaise sauce, green apple chutney, pickled onion

€12,00

Ραγού μπολονέζ

Κρέμα πατάτας, μαύρη τρούφα

Ragout Bolognese

Potato cream, black truffle

€14,00

Χταπόδι ψητό

Ρεβιθάδα στη γάστρα

Oven-roasted Octopus

Slow-cooked chick pea casserole

€14,00

Γαρίδες τεμπούρα

Γκουακαμόλε, νούντλς λαχανικών, σάλτσα Sriracha

Tempura shrimps

Guacamole, vegetable noodles, Sriracha sauce

€15,00



ΣΑΛΑΤΕΣ // SALADS



Ελληνική σαλάτα

Ντοματίνια, κάπαρη, ντακάκι χαρουπιού, μους φέτας

Greek salad

Cherry tomatoes, capers, carob rusk, feta mousse

€12,00



Αβοκάντο Χανίων με σπανάκι

Ντομάτα, φέτα, βινεγκρέτ βαλσάμικου

Avocado from Chania with spinach

Tomato, feta, balsamic vinaigrette

€12,00



Burrata

Ρόκα, ντοματίνια, κινόα και πέστο βασιλικού

Burrata

Baby arugula, cherry tomatoes, tricolor quinoa and basil pesto

€14,00

Σαλάτα του Καίσαρα

Καπνιστό κοτόπουλο, μπέικον, κρουτόν χωριάτικου ψωμιού,
παλαιωμένη παρμεζάνα, σπιτικό ντρέσινγκ Caesar

Caesar's salad

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

€16,00



ΠΙΤΣΑ ΣΤΟΝ ΠΕΤΡΙΝΟ ΦΟΥΡΝΟ //
PIZZA IN THE STONE OVEN

*Φτιάχνουμε καθημερινά αυθεντικό Ναπολιτάνικο ζυμάρι και φρέσκια σάλτσα ντομάτα και ψήνουμε την πίτσα στην πέτρα για μοναδικά αυθεντική γεύση
Every day we make our own authentic Neapolitan pizza dough and fresh tomato sauce and we bake our pizza in the stone oven for a unique flavor*



Margherita

Σάλτσα ντομάτα, τυρί fior di latte, ελαιόλαδο, φύλλα βασιλικού
Tomato sauce, fior di latte cheese, olive oil, basil leaves

€13,00

Bacon & mushrooms

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

€14,00

Prosciutto

Prosciutto di Parma, ρόκα, παρμεζάνα και ντοματίνια κονφί
Prosciutto di Parma, arugula, parmesan, and cherry tomatoes confit

€16,00



ΖΥΜΑΡΙΚΑ // PASTA



Σπαγγέτι με ντομάτα και βασιλικό
Spaghetti with tomato and basil
€13,00

Καρμπονάρα Romana
Guanciale, αυγό, παρμεζάνα
Carbonara Romana
Guanciale, egg, parmesan
€16,00

Paccheri
Σιγομαγειρέμενο μοσχαρίσιο μάγουλο ,κρέμα παρμεζάνας, καβουρδισμένο πιπέρι
Paccheri pasta
Braised beef cheek, parmesan cream, roasted peppercorns
€17,00



Ριζότο σπαράγγι
Άγρια σπαράγγια, κρόκος Κοζάνης
Asparagus risotto
Wild asparagus, saffron from Kozani
€15,00



ΨΑΡΙ & ΚΡΕΑΣ // FISH & MEAT

Σολομός σχάρας

Μαρινάδα με ξύσμα λεμονιού και λεμονοθύμαρο, σαλάτα ταμπουλέ και μαγιονέζα

Grilled salmon

Marinade with lemon zest and lemon thyme,
tabbouleh salad and mayonnaise

€17,00

Λαβράκι butterflied

Χόρτα εποχής σοτέ, κρέμα λαδολέμονο

Butterflied Seabass

Sautéed seasonal greens, olive oil and lemon sauce

€24,00

Κοτόπουλο με Dry Rub και αρωματικά

Λαχανικά σχάρας και πατάτες baby

Dry Rub chicken with herbs

Grilled vegetables and baby potatoes

€16,00

Μοσχαρίσια μπιφτέκια σχάρας

Πικάντικη ντομάτα, σπιτική πίτα, BBQ σως, πατάτες wedges

Grilled beef patties

Spicy tomato, homemade pita bread, BBQ sauce, wedge fries

€17,00

Αρνί Κότσι Μπρεζέ

Πουρές ψητής πατάτας, φρέσκια τρούφα, gravy

Braised Lamb shank

Roasted potato purée, fresh truffle, gravy

€28,00

Flap steak tagliata

Άγρια ρόκα, παρμεζάνα, παλαιωμένο βαλσάμικο

Wild arugula, parmesan, aged balsamic vinegar

€32,00

Rib Eye

Σπαστή πατάτα με μυρωδικά, λαχανικά εποχής, σάλτσα béarnaise

Crumbled potatoes with herbs, seasonal vegetables, béarnaise sauce

€34,00



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

€9,00

Βάσκινο Τσιζκέικ

Basque Cheesecake

€9,00

Πάστα φράουλα φυστίκι

Strawberry pistachio cake

€9,00

Λεμονόπιτα

Φυστίκια Αιγίνης

Lemon pie

Pistachios from Aegina

€10,00

Εκλεκτό παγωτό και sorbets εποχής / μπάλα

Premium ice-cream and seasonal sorbets / scoop

€4,50

Φρέσκα φρούτα εποχής

Fresh seasonal 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 έξτρα παρθένο ελαιόλαδο €2,00 / άτομο

//Freshly baked breads with 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



GALAXY HOTEL
I R A K L I O