

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.



GALAXY HOTEL

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ

APPETISERS & SALADS

Προζυμένιο ψωμί, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Sourdough bread, extra virgin olive oil	_€ 3,50
Σούπα ημέρας Soup of the day	_€ 15,00
Ελληνική σαλάτα <i>Ντοματίνια, κάπαρη, παξιμάδι από χαρούπι, μους φέτας</i> Geek salad <i>Cherry tomato, capers, carob rusk, feta mousse</i>	_€ 16,00
Σαλάτα με τσιπούρα <i>Φύλλα μιζούνα, edamame, ελιές, φινόκιο, shimeji, wakame</i> Fish salad with sea bream <i>Mizuna leaves, edamame, olives, fennel, shimeji, wakame</i>	_€ 20,00
Ταραμάς <i>Αυγοτάραχο, shiso, flatbread ελαιόλαδου</i> Fish roe <i>Bottarga, shiso, olive oil flatbread</i>	_€ 18,00
Χαλούμι <i>Chutney πράσινου μήλου, σάλτσα Hollandaise, δυόσμος, λάδι μυρωδικών</i> Halloumi <i>Green apple chutney, Hollandaise sauce, spearmint, herb oil</i>	_€ 15,00
Λαυράκι ceviche <i>Πίκλα σταμναγκάθι, νερό χωριάτικης σαλάτας, μοσχολέμονο</i> Sea bass ceviche <i>Pickled stamnagathi, water of greek salad, lime</i>	_€ 20,00
Αρνάκι σε ανοιχτή πίτα <i>Μυζήθρα, Καπνιστή μελιτζάνα, Γραβιέρα Κρήτης</i> Lamb on flatbread <i>Myzithra cheese, smoked eggplant, Cretan gruyère</i>	_€ 22,00



ZYMAPIKA & PIZOTO PASTA & RISOTTO

Κριθαρότο Surf & Turf

Κρόκος Κοζάνης, Flap steak Tagliata, γαρίδες, ρόκα, παρμεζάνα

Surf & Turf kritharoto

Saffron from Kozani, Flap steak Tagliata, shrimps, arugula, parmesan _€ 25,00

Ραβιόλια θαλασσινών

Κρέμα λεμόνι, ημίλιαστα ντοματίνια, φυστίκι Αιγίνης

Sea food Ravioli

Lemon cream, semi-dried cherry tomato, pistachio from Aegina _€ 23,00

Ριζότο Μανιταριών

Trifolata, τρούφα

Risotto mushroom

Trifolata, truffle _€ 20,00

Καρμπονάρα Romana

Guanciale, αυγό, παρμεζάνα

Carbonara Romana

Guanciale, egg, parmesan _€ 18,00



ΠΙΤΣΑ PIZZA

ΣΤΟΝ ΠΕΤΡΙΝΟ ΦΟΥΡΝΟ IN THE STONE OVEN

Pizza di bufala

Ντομάτα San Marzano με mozzarella bufala και βασιλικό

Pizza di bufala

San Marzano tomato with mozzarella bufala and basil

_€ 16,00

Pizza mortadella

Ντομάτα San Marzano, στρατσιατέλα, μορταδέλλα, πέστο από φυσίκι Αιγίνης και βασιλικό

Pizza mortadella

San Marzano tomato, stracciatella, mortadella, pistachio pesto and basil

_€ 18,00

Pizza trifolata

Ποικιλίαμανιταριών, παλαιωμένο gouda, τρούφα

Pizza trifolata

Variety of mushrooms, aged gouda, truffle

_€ 18,00

ΨΑΡΙ FISH

Λαυράκι butterflied 500 γρ

Σοτέ χόρτα εποχής, λαδολέμονο λουίζας

Sea bass butterflied 500 gr

Sautéed seasonal greens, olive oil and lemon verbena dressing

_€ 28,00

Σολομός φιλέτο

Λεμονοθύμαρο, σαλάτα ταμπουλέ, μαγιονέζα

Salmon fillet

Lemon thyme, tabbouleh salad, mayonnaise

_€ 24,00

Ψάρι ημέρας

Beurre blanc, πιπέρι Σετσουάν, κρέμα παστινάκι

Fish of the day

Beurre blanc, Sichuan pepper, parsnip cream

_€ 30,00



ΚΡΕΑΣ ΜΕΑΤ

Κοτόπουλο με Dry rub

Πατάτα με παρμεζάνα, τρούφα, σάλτσα chimichurri

Dry rub chicken

Potato with parmesan, truffle, chimichurri sauce

_€ 22,00

Αρνί Κότσι Μπρεζέ

Πουρές ψητής πατάτας, σάλτσα gravy

Braised Lamb shank

Roasted potato purée, gravy sauce

_€ 28,00

Flap steak tagliata 300 γρ

Flap steak tagliata 300 gr

_€ 34,00

Rib eye 300 γρ

Rib eye 300 gr

_€ 40,00

Επιλογή από γαρνιτούρες

Αφράτος πουρές πατάτας

Baby ψητά λαχανικά

Τραγανές πατάτες

Σάλτσα béarnaise

Σάλτσα chimichurri

Selection of garnishes

Fluffy potato purée

Baby grilled vegetables

Crunchy potatoes

Béarnaise sauce

Chimichurri sauce



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 almond, whipped cream, chocolate syrup

_€ 10,00

Πάστα Ferrero

Κρέμα gianduja

Ferrero cake

Gianduja cream

_€ 16,00

Brownies μπανάνα & σοκολάτα

Brownies banana & chocolate

_€ 14,00

Λεμονόπιτα

Φιστίκια Αιγίνης

Lemon pie

Pistachios from Aegina

_€ 12,00

Εκλεκτό παγωτό και sorbets // μπάλα

Premium ice cream και sorbets // scoop

_€ 4,50

Φρέσκα φρούτα εποχής

Fresh seasonal fruits

_€ 10,00



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε περίπτωση που ο πελάτης είναι αλλεργικός σε κάποιο προϊόν, παρακαλείται να επικοινωνεί με τον υπεύθυνο του καταστήματος ή με το Chef. Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας. Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων λιανικών συναλλαγών. Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο). Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών. Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
2. Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
5. Αραχίδες (αράπικα φυστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα
8. Καρποί με κέλυφος (π.χ αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους, κλπ.)
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
11. Σπόροι σουσαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σουσαμιού
12. Διοξειδίο του θείου (SO₂) και θειώδεις ενώσεις
13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όλα τα προϊόντα είναι σύνθετα, αποτελούνται από πολλά συστατικά και παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους, έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα να υπάρχει σε κάποιο από τα παραπάνω προϊόντα και άλλος αλλεργιογόνος παράγοντας πλέον αυτών που αναγράφονται.

NOTE: If a guest has an allergy to any product, please contact the restaurant manager or the chef. The establishment is required to provide complaint forms at a special location next to the exit for any complaints. Prices include all legal taxes and charges. The establishment is obliged to issue retail receipts. Consumers are not obliged to pay if they do not receive the legal receipt (receipt or invoice). Consumption of alcoholic beverages by persons under 18 years old is prohibited. The oil used in salads is extra virgin olive oil. Sunflower oil is used for frying.

ALLERGEN DESCRIPTION

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soybeans and soy products
7. Milk and dairy products
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews etc.)
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard products
11. Sesame seeds and sesame products
12. Sulphur dioxide (SO₂) and sulphites
13. Lupin and lupin products
14. Molluscs and mollusc products

Attention: All products are composite and prepared in shared production areas, therefore the presence of additional allergens beyond those listed cannot be completely excluded.

