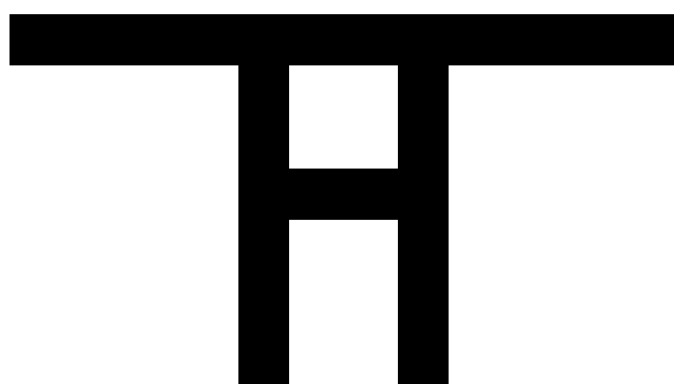


G A L A Z I A

H Y T R A



MENU

GALAZIA HYTRA MENU

ΣΟΥΠΑ / SOUP

Κρύα σούπα με ντομάτα και καρπούζι, τουλούμισιο Πάρου και βασιλικό
Tomato and watermelon Gazpacho soup
with Paros touloumisio cheese and basil
24 €

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ / APPETISERS & SALADS

Λαβράκι ανοιχτής θάλασσας με ρέλις ντομάτας, πούδρα ελιάς και γρανίτα δροσουλίτη
Sea bass with tomato relish, olive powder and ice plant sorbet
29 €

Γαρίδες με μοσχολέμονο, φράουλα, κρέμα βασιλικού, αμπελοφάσουλα και αγουρέλαιο
Shrimps with lime, strawberry, basil cream, string beans and extra virgin olive oil
42 €

Κροκέτα σπανακόρυζο με κολοκύθι καρπάτσιο, σάλτσα από φέτα και κρέμα σέλερι
Rice-spinach croquette with zucchini carpaccio, feta cheese sauce and celery cream
24 €

Αλμύρα με κολοκυθάκια, ταραμά, ψητές σαρδέλες και κουκουνάρι
Monks beard salad with zucchini, roe fish, grilled sardines and pine-nuts
26 €

Ντοματίνια Σαντορίνης με φράουλα, γαλοτύρι, μπισκότο ελιάς και χαρούπι
Santorini cherry tomatoes with strawberry, galotiri cheese, black olive and carob biscuit
24 €

Καπνιστό χέλι, φακές μπελούγκα και φινόκιο
Smoked eel, beluga lentils and fennel
32 €

GALAZIA HYTRA MENU

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN COURSES

Γιουβέτσι με γαρίδες, ψητή ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης και άγριο μάραθο
"Giouvetsi" orzo with shrimps, roasted tomato, Florina peppers and wild fennel
48 €

Αστακός με ραβιόλι, μυδόζουμο και σάλτσα από πετρόψαρα
Lobster with ravioli, mussels juice and stone fish sauce emulsion
85 €

Σκορπίνα μπουρδέτο με λαχανικά και κρόκο Κοζάνης
Scorpion fish Bourdeto with vegetables and saffron
38 €

Σφυρίδα ψητή με τσιγαριαστά χόρτα και σαμπαγιόν αυγολέμονο
Grilled grouper with seasonal fried greens and egg-lemon sabayon
52 €

Ψάρι ημέρας με λαχανικά στη κοκοτιέρα
Catch of the day with vegetables cooked in cocotte pot
150 € / kg

Κοκοράκι με σελινόριζα, νούμπουλο και σάλτσα σπιφάδο
Baby rooster with celery, noumproulo and 'stifado' sauce
44 €

Μοσχαράκι με αγκινάρες και αφρό κρασοτύρι και σαμπαγιόν αυγολέμονο
Beef with artichokes and 'krasotiri' foam
48 €

Αρνί μαγειρεμένο με φύλλα συκιάς και ρεβυθάδα Σίφνου
Lamb cooked in fig leaves and cheakreas from Sifnos
55 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Ρυζόγαλο με τραγανό γάλα, σορμπτέ βερικόκο και κρέμα με φιστίκι Αιγίνης
Rice pudding with crispy crust, apricot sorbet and Aigina pistachio cream
26 €

Φρούτα του δάσους με κρέμα λεμόνι, παγωτό από πρόβειο γάλα και φρέσκα φύλλα δυόσμου
Summer berries with lemon cream, sheep's milk ice cream and fresh peppermint
27 €

Ναμελάκα σοκολάτας με αφρό καραμέλας και μπαχαρικά, μπισκότο σοκολάτας
και παγωτό Gianduja
Chocolate namelaka with caramel foam and spices, chocolate biscuit
and Gianduja ice cream
28 €

MENΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

Καλωσόρισμα

Ψωμί από χαρούπι και εξαιρετικό
παρθένο ελαιόλαδο

Κρύα σούπα με ντομάτα και καρπούζι,
τουλουμισιο Πάρου και βασιλικό

Αλμύρα με κολοκυθάκια, ταραμά,
ψητές σαρδέλες και κουκουνάρι

Γαρίδες με μοσχολέμονο, φράουλα,
κρέμα βασιλικού, αμπελοφάσουλα
και αγουρέλαιο

Αστακός με ραβιόλι, μυδόζουμο
και σάλτσα από πετρόψαρα

Μοσχάρακι με ρεβυθάδα,
σάλτσα από χαρούπόμελο και αφρό
από ξινοτύρι Πάρου

Σορμπέ πράσινου μήλου

Ναμελάκα σοκολάτας με αφρό
καραμέλας και μπαχαρικά, μπισκότο
σοκολάτας και παγωτό Gianduja

110 €

MENU DEGUSTATION

Welcome

Carob bread with extra
virgin olive oil

Tomato and watermelon Gazpacho soup
with Paros touloumisio cheese and basil

Monks beard salad with zucchini,
roe fish, grilled sardines and pine-nuts

Shrimps with Lime, strawberry, basil
cream, string beans and early harvest
extra virgin olive oil

Lobster with ravioli, mussels juice
and stone fish sauce emulsion

Beef with slow cooked cheakpeas,
carobhoney sauce and sour cheese
foam from Paros

Green apple sorbet

Chocolate namelaka with caramel
foam and spices, chocolate biscuit
and Gianduja ice cream

110 €

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.
Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και φρεσκοκατεμυγμένες πρώτες ύλες.
Σε όλες τις παρασκευές μας χρησιμοποιείται έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και άριστης ποιότητας ηλιέλαιο για τηγανητά εδέσματα.
Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών, του ωραρίου και των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.
Η επιχείρηση διαθέτει έντυπα δελτία κοντά στην έξοδο του εστιατορίου για την καταγραφή τυχόν παραπόνων.
Αγορανομικός υπεύθυνος: Κωνσταντίνος Μπουζάς
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ,
ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ).

Service and Taxes are included in the prices. Please inform our staff of any food allergies.
The above dishes may contain freshly frozen ingredients.
All dishes are prepared with extra virgin olive oil and finest quality sun flower oil for frying.
The hotel reserves the right to amend prices, operating hours and days that the restaurant is open without prior notice.
The establishment has made printed forms available near the restaurant's exit for the registration of any complaints.
Inspector Market Officer: Konstantinos Bouzas
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY,
IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE).