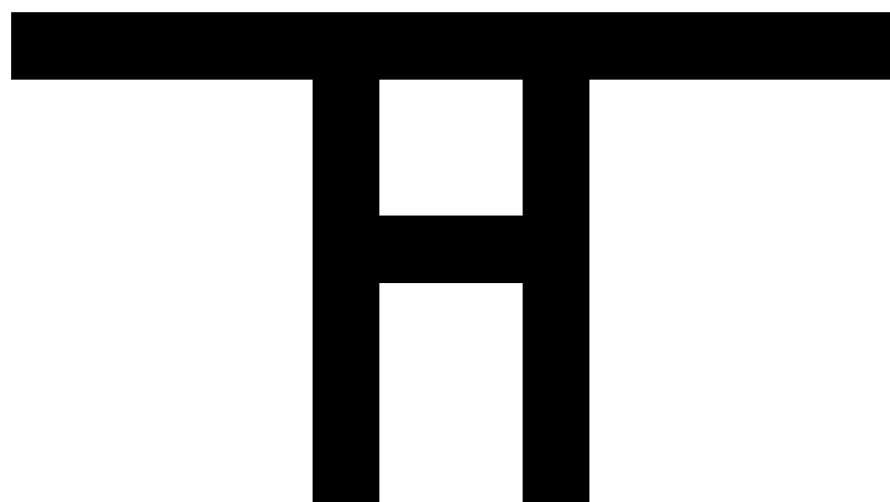


G A L A Z I A

H Y T R A



MENU

GALAZIA HYTRA MENU

ΣΟΥΠΑ / SOUP

Κακαβιά, πατάτες, κρεμμυδάκια αρωματισμένα με σαφράν και βασιλικό

Kakavia, potatoes, onions flavoured with saffron and basil

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

Με φινόκιο, ραπανάκια και dressing τόνου

GREEN SALAD

With fennel, radishes and tuna dressing

ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

Με ντοματίνια, κάππαρη, οξύμελο και τσαλαφούτι

SUMMER SALAD

With cherry tomatoes, capers, oxymel and tsalafouti cheese

ΣΑΛΑΤΑ ΚΙΝΟΑ

Αγκινάρακι τουρσί, ρόκα, φρέσκο αχλάδι και αρωματικό λάδι μέντας

QUINOA SALAD

Pickled artichoke, rocket salad, fresh pear and mint flavoured oil

ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Με ανάμεικτη σαλάτα και λαδοτύρι Πάρου, κολοκύθι και ξηρούς καρπούς

GRILLED ASPARAGUS

With mixed salad and ladotyri cheese from Paros, courgette and nuts

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / APPETIZERS

ΓΑΡΙΔΕΣ

Με χούμους από αβοκάντο, πιπεριές τσίλι, φρέσκο κόλιανδρο και πράσινες ελιές

SHRIMPS

With avocado hummus, chilli peppers, fresh coriander and green olives

ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΕΛΙΑΣ

Με μελιτζανοσαλάτα, ντοματίνια, τυρί Νιβατό Ελασσόνας και πιπεριές τουρσί

OLIVE BISCUIT

With aubergine salad, cherry tomatoes, Nivato cheese from Elassona and pickled peppers

MEZE PLATTER

Ταραμάς, φάβα, αγκινάρα τουρσί, κρίταμο, χταπόδι, μελιτζανοσαλάτα

MEZE PLATTER

Tarama, fava bean purée, pickled artichokes, sea fennel, octopus, aubergine salad

ΠΑΛΑΜΙΔΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Με φασολάκια, ταραμοσαλάτα, κρίταμο και ντοματίνια

GRILLED BONITO

With green beans, fish roe salad, sea fennel and cherry tomatoes

ΣΟΥΠΙΑ

Με σπανάκι, αϊβάρ Κοζάνης, φρέσκια ντομάτα και φρέσκα βότανα

CUTTLEFISH

With spinach, aivar cream from Kozani, tomato and fresh herbs

ΧΤΑΠΟΔΙ ΡΙΓΑΝΑΤΟ

Με λεμονάτες πατάτες, αγκινάρα τουρσί, πορτοκάλι και νεροκάρδαμο

OCTOPUS WITH OREGANO

With lemon potatoes, pickled artichoke, orange supreme and watercress

GALAZIA HYTRA MENU

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

ΤΣΙΠΟΥΡΑ

Με αλμυρικά, ντομάτα, ελιές και βασιλικό

SEA BREAM

With rock samphire, tomato, olives and basil

ΛΑΒΡΑΚΙ

Με κριθαρότο από άγριο μάραθο και αβγοτάραχο Μεσολογγίου

SEA BASS

With orzo from wild fennel and bottarga from Messolonghi

ΣΦΥΡΙΔΑ ΦΡΙΚΑΣΕ

Με άγρια χόρτα, σελινόριζα, μυρώνια, άνηθο και σάλτσα αβγολέμονο

GROUPER FRICASSEE

With wild greens, celeriac, chervil, dill, egg and lemon sauce

ΜΟΣΧΑΡΙ ΧΟΥΝΚΙΑΡ

Κρέμα μελιτζάνας με γραβιέρα και σάλτσα ντομάτας

BEEF HUNKIAR

Creamed aubergine, graviera cheese and tomato sauce

ΑΡΝΙ ΧΕΡΑΚΙ (ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ)

Σιγοψημένο στον φούρνο με μίνι πατάτες και λαχανικά

LAMB SHOULDER (FOR 2 PEOPLE)

Slow cooked lamb with baby potatoes and vegetables

RIB EYE

Με πουρέ πατάτας και ραγού μανιταριών

RIB EYE

With potato purée and mushroom stew

ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

ΠΑΡΦΕ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

Sorbet φράουλα, φρέσκα φρούτα, αφρό βανίλιας και μπισκότο αμυγδάλου

ALMOND PARFAIT

Strawberry sorbet, fresh fruit, vanilla foam and almond crumble

CRÉMEUX ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Με μήλο, κάσιους και παγωτό καραμέλας

CHOCOLATE CRÉMEUX

With apple, cashews and caramel ice cream

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Με παγωτό βανίλια

CHOCOLATE MOUSSE

With vanilla ice cream

9.00€

Galazia Hytra στην Πάρο

Παιδί του βραβευμένου με αστέρι Michelin εστιατορίου Hytra, η Galazia Hytra φεύγει για πρώτη φορά εκτός Αττικής σηματοδοτώντας μια νέα εποχή για τον προορισμό της Πάρου.

Η ομάδα του εστιατορίου Galazia Hytra ταξιδεύει στο νησί φέρνοντας μαζί της μοναδικές συνταγές που πρεσβεύουν την ελληνική δημιουργική κουζίνα.

Πιστή στη φιλοσοφία της για κλασικά πιάτα που εκφράζονται με σύγχρονη ματιά, η Galazia Hytra δίνει έμφαση στην εξαιρετική πρώτη ύλη.

Η αγάπη για τα τοπικά προϊόντα και οι συνεργασίες με μικρούς Έλληνες παραγωγούς αποτελούν συνώνυμα της γαστρονομικής κουλτούρας του εστιατορίου που επιθυμεί να αναδείξει τον πλούτο της ελληνικής γης.

Galazia Hytra in Paros

A child of the award-winning Michelin star restaurant Hytra, Galazia Hytra marks the brand's first foray outside of the Attica region, signalling a new era for the island of Paros.

The team of Galazia Hytra will be bringing with it to Paros unique recipes that represent the best of Greek creative cuisine.

True to its philosophy for classic dishes expressed with a contemporary eye, Galazia Hytra emphasizes the excellent raw ingredients.

The love for local products and collaborations with small Greek producers are synonymous with the gastronomic culture of the restaurant, which aims to highlight the abundance of the Greek soil.

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις

Για οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ απευθυνθείτε στον σερβιτόρο μας.

Στις ανωτέρω παρασκευές ενδέχεται να χρησιμοποιηθούν και φρεσκοκατεψυγμένες 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 Μπούζας

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).