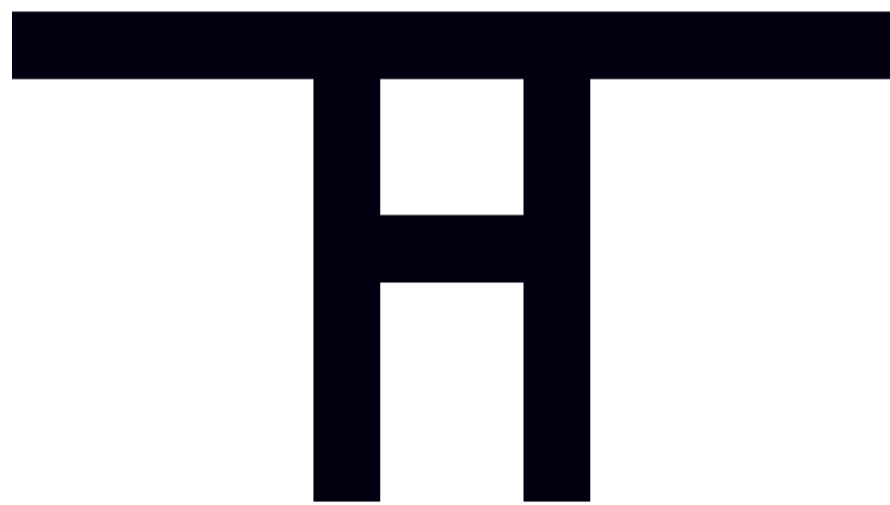


G A L A Z I A

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

18,00 €

### ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

#### ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

Με ντοματίνια, κάππαρη, οξύμελι και τσαλαφούτι

#### SUMMER SALAD

With cherry tomatoes, capers, oxymel and  
tsalafouti cheese

16,00 €

#### ΜΑΡΟΥΛΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Καρδιές μαρουλιού με παλαμίδα και σάλτσα  
από κάππαρη και κρίταμο Πάρου

#### LETTUCE ON THE GRILL

Lettuce hearts with bonito and caper sauce  
and rock samphire from Paros

18,00 €

#### ΜΠΛΕ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΑΒΟΥΡΙ

Με ιπποφαές και καρότο σε ζύμωση

#### BLUE GREEK CRAB

With sea buckthorn and fermented carrot

22,00 €

### 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

24,00 €

#### ΣΟΥΠΙΑ

Με φρέσκια ντομάτα και βότανα

#### CUTTLEFISH

With fresh tomato and herbs

20,00 €

#### ΧΤΑΠΟΔΙ ΡΙΓΑΝΑΤΟ

Με λεμονάτες πατάτες, αγκινάρα τουρσί,  
πορτοκάλι και νεροκάρδαμο

#### OCTOPUS WITH OREGANO

With lemon potatoes, pickled artichoke, orange  
and watercress

22,00 €

#### ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Με πατάτες αρωματισμένες με ρίγανη  
και θυμάρι, ζωμό μάραθου και αλμύρα

#### GRILLED SQUID

With potatoes flavored with oregano  
and thyme, fennel broth and samphire

22,00 €

#### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΣΤΗΘΟΠΛΕΥΡΑ

Με κρεμμυδάκια μαριναρισμένα με μαύρη μπίρα

#### BEEF

With onions marinated in dark beer

24,00 €

#### ΠΟΤΑΜΙΣΙΕΣ ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ

Με κρέμα από άγριο σκόρδο, σάλτσα караβίδας  
και βασιλικό

#### RIVER CRABS

With wild garlic cream, crayfish sauce and basil

26,00 €

# GALAZIA HYTRA MENU

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

### ΛΑΒΡΑΚΙ

Με κριθαρότο από άγριο μάραθο και αβγοτάραχο  
Μεσολογγίου

### SEA BASS

With orzo from wild fennel and bottarga from  
Messolonghi

30,00 €

### ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ

Με κρέμα από πεύκο και σάλτσα βουτύρου  
αρωματισμένη με φύκια

### COD

With pine cream and butter sauce flavored with  
seaweed

34,00 €

### ΣΦΥΡΙΔΑ ΦΡΙΚΑΣΕ

Με χόρτα, βότανα και λεμονάτη σάλτσα

### GROUPE FRICASSEE

With greens, herbs and lemon sauce

34,00 €

### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ

Με σελινόριζα,μανιτάρια και σάλτσα από θυμάρι  
και λεμόνι

### BIO CHICKEN

With celery root, mushrooms and thyme  
and lemon sauce

28,00 €

### 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

60,00 €

## ΓΛΥΚΑ / DESSERTS

### ΛΕΜΟΝΙ

Κέικ λεμόνι, μπισκότο βανίλιας, παγωτό  
ελαιόλαδο και βασιλικός

### LEMON

Lemon cake, vanilla cookie, olive oil ice cream  
and basil

14,00 €

### ΙΠΠΟΦΑΕΣ

Μους λευκής σοκολάτας με γιαούρτι, κάσιους  
και κρέμα ιπποφαές με μάνγκο Πάρου

### SEA BUCKTHORN

White chocolate mousse with yogurt, cashews  
and sea buckthorn cream with mango  
from Paros

16,00 €

### ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Μαρμελάδα ροδάκινο, σορμπέ ροδάκινο  
και χαμομήλι

### MILK CHOCOLATE

Peach jam, peach sorbet and chamomile

18,00 €

## Galazia Hytra στην Πάρο

Παιδί του βραβευμένου με αστέρι  
Michelin εστιατορίου Hytra,  
η Galazia Hytra αποτελεί τον απόλυτο  
γαστρονομικό 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

Sister restaurant to the Michelin-starred  
awarded Hytra, Galazia Hytra  
is the ultimate gastronomic  
destination of Paros.

The team of Galazia Hytra brings unique  
recipes that represent the best of  
Greek creative cuisine to Paros.  
True to its philosophy for classic  
dishes expressed with a  
contemporary eye, Galazia  
Hytra emphasizes the use  
of 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 | Ψωμί: 3.00€  
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 | Bread: 3.00€  
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).