

G A L A Z I A

H Y T R A



MENU

## GALAZIA HYTRA MENU

### ΣΟΥΠΕΣ / SOUPS

Γκασπάτσο ντομάτας με κατίκι Δομοκού και πούδρα από ελιές Καλαμών

Gazpacho with katiki cheese and Kalamata olive powder

18,00 €

Αιγαιοπελαγίτικη ψαρόσουπα με πετρόψαρα και λαχανικά με σαφράν και βασιλικό

Aegean fish soup with stonefish και vegetables with saffron and basil

22,00 €

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ / APPETISERS & SALADS

Λαβράκι ανοιχτής θάλασσας με αγγούρι, σέλερι και χυμό μήλου με μάραθο και αβγοτάραχο

Open-sea sea bass with cucumber, celery and apple juice with fennel and botargo

24,00 €

Ντοματίνια με αρωματική φράουλα, τσαλαφούτι, μπισκότο ελιάς και αβοκάντο

Cherry tomatoes with fragrant strawberries, tsalafouti cheese, olive biscuit and avocado

22,00 €

Άγρια ρόκα με κολοκύθια του κήπου, λούντζα, μυζήθρα και σύκα

Wild rocket with garden zucchini, lountza cold cut, mizithra cheese and figs

22,00 €

### ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT STARTERS

Παραλλαγή του παραδοσιακού μουσακά

Traditional moussaka with a twist

26,00 €

Μπαρμπούνι σαβόρο με λευκή μελιτζάνα και καπνιστό λάδι από νεροκρέμμυδα

Red mullet savoro with white eggplant and smoked water onion oil

28,00 €

Καραβίδες στα κάρβουνα με σπαράγγια, μικρόφυλλα μυρωδικά, σταφύλι και μέλι πεύκου

Langoustines cooked on charcoal grill with asparagus, small-leaf herbs, grape and pine tree honey

34,00 €

# GALAZIA HYTRA MENU

## ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

Γιουβέτσι με γαρίδες και γλυκά μπαχαρικά  
Shrimp gouvetsi with sweet spices  
38,00 €

Ριζότο "τα γεμιστά αλλιώς"  
Greek gemista risotto  
32,00 €

Σφυρίδα ποαλέ με σελινόριζα, πράσα και μυρώνια,  
αυγολέμονο  
Grouper poele with celeriac, leek, chervil and egg  
and lemon sauce  
44,00 €

Ψάρι ημέρας με λαχανικά στην κοκοτιέρα,  
αγουρέλαιο και λεμόνι  
Catch of the day with vegetables en cocotte,  
green olive oil and lemon  
50,00 €

Βιολογικός κόκορας με παλαιωμένο κρασί, κρέμα  
καλαμποκιού και εσαλότ με πετιμέζι  
Bio rooster with aged wine, corn cream and  
shallots with molasses  
36,00 €

Σιγοψημένο αρνάκι στον φούρνο με πατάτες νέας  
σοδειάς, κρέμα λευκής μελιτζάνας  
και λαχανικά του κήπου (για 2 άτομα)  
Slow cooked lamb with new harvest potatoes,  
white eggplant cream and garden  
vegetables (for 2 persons)  
74,00 €

Rib-eye steak συνοδευόμενο από αφράτη πατάτα  
με παρμεζάνα και σάλτσα με σιναπόσπορο  
Rib-eye steak accompanied by fluffy potato with  
parmesan and mustard seed sauce  
58,00 €

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Κρέμα λευκής σοκολάτας αρωματισμένη με  
μοσχολέμονο, κέικ από φιστίκι Αιγίνης,  
μπισκότο εστραγκόν και σορμπέ φράουλας  
White chocolate cream scented with lime,  
Aegina pistachio cake, tarragon biscuit  
and strawberry sorbet  
24,00 €

Πανακότα γιαούρτι με καραμελωμένο  
ροδάκινο και σορμπέ ροδάκινο  
Yoghurt panna cotta with caramelised peach  
and peach sorbet  
22,00 €

Ναμελάκα σοκολάτας με αφρό καραμέλας,  
μπισκότο σοκολάτας και παγωτό εσπρέσο  
Chocolate namelaka with caramel foam,  
chocolate biscuit and espresso ice cream  
26,00 €

## 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 αδοποίηση.  
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 (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - 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).