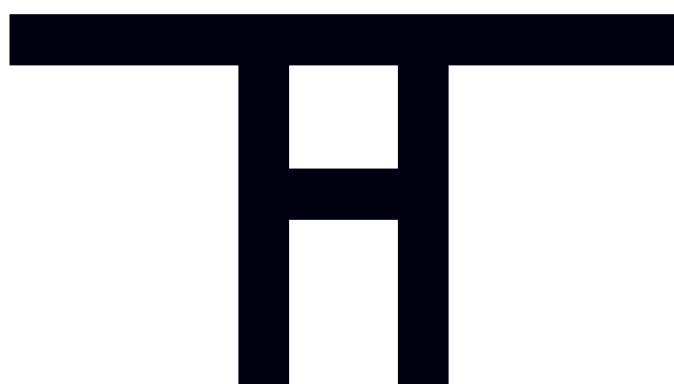


G A L A Z I A

H Y T R A



MENU

GALAZIA HYTRA MENU

ΣΟΥΠΑ / SOUP

Αιγαιοπελαγίτικη ψαρόσουπα με πετρόψαρα και λαχανικά με σαφράν και βασιλικό
Aegean fish soup with stonefish and 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, αβοκάντο και κουκουνάρι

Cherry tomatoes with fragrant strawberries, tsalafouti cheese, olive biscuit, avocado and pine nuts
22,00 €

Άγρια ρόκα και σπανάκι με κολοκύθια του κήπου, λούντζα, μυζήθρα και νεκταρίνια
Wild rocket and spinach with garden zucchini, loutza cold cut, mizithra cheese and nectarins
22,00 €

Φαγκρί καρπάτσιο με ξίδι από Bonito Flakes, πιπέρι espelette και πράσινα σπαράγγια
Sea bream carpaccio with Bonito Flakes vinegar, espelette pepper and green asparagus
26,00 €

Μοσχαρίσιο steak tartare με spicy μουστάρδα, πίκλες από βανίλια και φύλλα καπουτσίνο
Beef steak tartare with spicy mustard, vanilla pickles and caprucchino leaves
32,00 €

ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT STARTERS

Παραλλαγή του παραδοσιακού μουσακά
Traditional moussaka with a twist
28,00 €

Μπαρμπούνι σαβόρο με κρέμα μελιτζάνας και καπνιστό λάδι από νεροκρέμμυδα
Red mullet savoro with eggplant cream and smoked water onion oil
32,00 €

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
36,00 €

GALAZIA HYTRA MENU

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN DISHES

Γιουβέτσι με γαρίδες, μάραθο και γλυκά μπαχαρικά
Shrimp gounetsi, with fennel and sweet spices
42,00 €

Ριζότο τα "γεμιστά αλλιώς" με ψητή ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης και φέτα αρωματισμένη με άνηθο και δυόσμο
Greek gemista risotto with roasted tomato, peppers from Florina and feta cheese flavored with dill and mint
32,00 €

Βιολογικός κόκορας με παλαιωμένο κρασί, κρέμα καλαμποκιού και εσαλότ με πετιμέζι
Bio rooster with aged wine, corn cream and shallots with molasses
38,00 €

Αρνίσιο κότσι στη γάστρα "χιουνκιάρ" με πικάντικη γραβιέρα και ψητά λαχανικά
Lamb shank stew in aubergine "hünkar" sauce with spicy gruyere and grilled vegetables
52,00 €

Rib eye steak tagliata συνοδευόμενο από αφράτη πατάτα με παρμεζάνα και gravy sauce
Tagliata accompanied by fluffy potato with parmesan and gravy sauce
58,00 €

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Σούπα φράουλα, αρωματισμένη με βασιλικό, αμύγδαλο, μαύρη ελιά και παγωτό ελαιόλαδο
Strawberry soup, flavored with basil, almond, black olive and olive oil ice cream
26,00 €

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, παγωτό εσπρέσο και bitter σοκολάτα
Chocolate namelaka with caramel foam, chocolate biscuit, espresso ice cream and bitter chocolate
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 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).