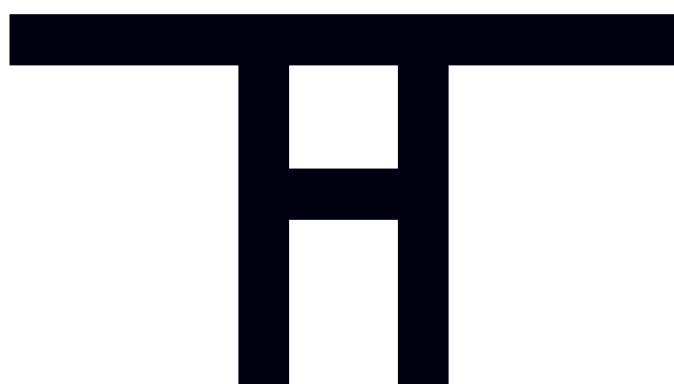


G A L A Z I A

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 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, 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 cappuccino leaves

32,00 €

### ΖΕΣΤΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ / HOT STARTERS

Ορτύκι με σπάρρι και κρέμα μανιταριών με αχλάδι και γραβιέρα

Quail with wheat and mushroom cream, with pear and gruyère cheese

32,00 €

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

34,00 €

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 gouvetsi, 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 €

Λαβράκι σοτέ με καπνιστή σελινόριζα, πράσα,  
σάλτσα σαφράν και λάδι άνηθου  
Sautéed sea bass with smoked celeriac, leeks,  
saffron sauce and dill oil  
48,00 €

Ψάρι ημέρας στο grill με λαχανικά στην κοκοτιέρα,  
με βασιλικό, αγουρέλαιο και λεμόνι  
Catch of the day on the grill with vegetables en  
cocotte, basil, early harvest olive oil and lemon  
54,00 €

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

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).