GALAZIA

HYTRA

MENU

19:00 - 23:30

GALAZIA HYTRA MENU

ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ / SOURDOUGH BREAD

Προζυμένιο καρβέλι ψωμί με εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο και ανθό αλατιού 7€
Sourdough bread loaf with extra virgin olive oil and sea salt flakes

ΣΟΥΠΑ / SOUP

Κρύα σούπα με ντομάτα και καρπούζι, τουλουμίσιο Πάρου και βασιλικό 20€
Tomato and watermelon Gazpacho soup with Paros "touloumisio"
cheese and basil

ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ / APPETIZERS & SALADS

Λαβράκι ανοιχτής θαλάσσης με ρέλις ντομάτας, πούδρα ελιάς και δροσουλίτες 29€
Sea bass with tomato relish, olive powder and drosoulites

Γαρίδες Carabinero με μοσχολέμονο, φράουλα, κρέμα βασιλικού, 48€
αμπελοφάσουλα και αγουρέλαιο
Carabinero Shrimp with lime, strawberry, basil cream, long beans and olive oil

Κροκέτα σπανακόρυζο με κολοκύθι καρπάτσιο, 24€
σάλτσα από φέτα και κρέμα σέλερι
Rice-spinach croquette with zucchini carpaccio,
feta cheese sauce and celery cream

Αλμύρα με κολοκυθάκια, ταραμά, ψητές σαρδέλες και κουκουνάρι 24€
Monks beard salad with zucchini, tarama, grilled sardines and pinenuts

Αθηναϊκή σαλάτα με βασιλικό καβούρι, αυγοτάραχο και μπισκότο καφέ 33€
'Athinaiki' salad with king crab, bottarga and coffee crumble

Καπνιστό χέλι, φακές μπελούγκα και φινόκιο 32€
Smoked eel, beluga lentils and fennel

ΚΥΡΙΩΣ / MAIN COURSES

Γιουβέτσι με γαρίδες, ψητή ντομάτα, πιπεριά Φλωρίνης και άγριο μάραθο 48€
'Giouvetsi' orzo with shrimps, roasted tomato, Florina peppers and wild fennel

Αστακός με ραβιόλι, μυδόζουμο και σάλτσα από πετρόψαρα 70€
Lobster with ravioli, mussels juice and rockfish sauce emulsion

Σκορπίνα μπουρδέτο με λαχανικά και κρόκο Κοζάνης 52€
Scorpion fish "Bourdeto" with vegetables and saffron

Σφυρίδα ψητή με τσιγαριαστά χόρτα και σαμπαγιόν αυγολέμονο 58€
Grilled grouper with seasonal fried greens and egg-lemon sabayon

Κοτόπουλο με πουρέ σελινόριζας και σάλτσα στιφάδο 40€
Chicken with celery puree and 'stifado' sauce

Μοσχαράκι με αγκινάρες και αφρό κρασοτύρι 48€
Beef with artichokes and 'krasotiri' foam

Αρνί μαγειρεμένο με φύλλα συκιάς και ρεβυθάδα Σίφνου 49€
Lamb cooked in fig leaves and chickpeas from Sifnos

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Ρυζόγαλο με σορμπέ βερίκοκο και κρέμα από φιστίκι Αιγίνης 23€
Rice pudding with apricot sorbet and Aigina pistachio cream

Φρούτα του δάσους με κρέμα λεμόνι, παγωτό από πρόβειο γάλα 22€
και φρέσκα φύλλα δυόσμου
Berries with lemon cream, goat milk ice cream and fresh peppermint

Κρεμέ σοκολάτας υγείας με μπαχαρικά, παγωτό βανίλια 25€
και καραμελωμένος καρπός κακάο
Cremeux of bitter chocolate with spices, vanilla ice cream
and caramelized cacao beans

ΜΕΝΟΥ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

Καλωσόρισμα

Προζυμένιο ψωμί με παρθένο
ελαιόλαδο

Κρύα σούπα με ντομάτα και καρπούζι,
τουλουμίσιο Πάρου και βασιλικό

Αλμύρα με κολοκυθάκια, ταραμά,
ψητές σαρδέλες και κουκουνάρι

Γαρίδες carabinero με μοσχολέμονο,
φράουλα, κρέμα βασιλικού,
αμπελοφάσουλα και αγουρέλαιο

Αστακός με ραβιόλι, μυδόζουμο και
σάλτσα από πετρόψαρα

Μοσχαράκι με αγκινάρες
και αφρό κρασοτύρι

Σορμπέ πράσινου μήλου

Φρούτα του δάσους με κρέμα λεμόνι,
παγωτό από πρόβειο γάλα και
φρέσκα φύλλα δυόσμου

120 €

MENU DEGUSTATION

Welcome

Sourdough bread with
extra virgin olive oil

Tomato and watermelon Gazpacho
soup with Paros" touloumisio" cheese & basil

Monks beard salad with zucchini, tarama,
grilled sardines and pine nuts

Carabinero shrimp with lime,
strawberry, basil cream,
long beans and olive oil

Lobster with ravioli, mussels juice
and rockfish sauce emulsion

Beef with artichokes
and "krasotiri" foam

Green apple sorbet

Berries with lemon cream,
goat milk ice cream
and fresh peppermint

120 €

Vegan Nuts Gluten free Lactose free

.Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Αγορανομικός υπεύθυνος: Κωνσταντίνος Σίψας Μπούζας
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ, ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ
(ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ – ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ

Service and Taxes are included in the prices.
Inspector Market Officer: Konstantinos Sipsas Bouzas
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY, IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT - INVOICE)