

G A L A Z I A

H Y T R A



MENU

## GALAZIA HYTRA MENU

---

### ΣΟΥΠΑ / SOUP

Κρύα σούπα με ντομάτα και καρπούζι,  
τουλουμίσιο Πάρου και βασιλικό  
Tomato and watermelon Gazpacho soup with  
Paros touloumisio cheese and basil  
24,00 €

---

### ΨΩΜΙ / BREAD

Ψωμί από χαρούπι και αγουρέλαιο  
Carob bread with extra virgin olive oil

---

### ΟΡΕΚΤΙΚΑ & ΣΑΛΑΤΕΣ / APPETISERS & SALADS

Λαβράκι ανοιχτής θάλασσας με ρέλις ντομάτας  
και πούδρα ελιάς  
Sea bass with tomato relish and olive powder  
29,00 €

Γαρίδες με μοσχολέμονο, φράουλα, κρέμα  
βασιλικού, αμπελοφάσουλα και αγουρέλαιο  
Shrimps with lime, strawberry, basil cream,  
grape beans and olive oil  
42,00 €

Κροκέτα σπανακόρυζο με κολοκύθι καρπάτσιο,  
σάλτσα από φέτα και κρέμα σέλερι  
Rice-spinach croquette with zucchini carpaccio,  
feta cheese sauce and celery cream  
24,00 €

Αλμύρα με κολοκυθάκια, ταραμά, ψητές σαρδέλες  
και κουκουνάρι  
Monks beard salad with zucchini, tarama, grilled  
sardines and pinenuts  
26,00 €

Ντοματίνια Σαντορίνης με φράουλα, γαλοτύρι,  
μπισκότο ελιάς και χαρούπι  
Santorini cherry tomatoes with strawberry, galotiri  
cheese, black olives biscuit and carob  
24,00 €

---

### IN BETWEEN

Γαρίδα Carabinero στα κάρβουνα με καμμένο  
emulsion αχινού και μικρόφυλλα μυρωδικά  
Grilled Carabinero shrimp with burnt sea urchin  
emulsion and micro herbs  
85,00 €

Σκορπίνα μπουρδέτο με λαχανικά και κρόκο  
Κοζάνης  
Scorpion fish Bourdeto with vegetables and  
saffron  
38,00 €

Καπνιστό χέλι, φακές μπελούγκα και φινόκιο  
Smoked eel, beluga lentils and fennel  
32,00 €

# GALAZIA HYTRA MENU

## ΚΥΡΙΩΣ / MAIN COURSES

Γιουβέτσι με γαρίδες, ψητή ντομάτα, πιπεριά  
Φλωρίνης και άγριο μάραθο

Giouvetsi with shrimps, roasted tomato, Florina  
peppers and wild fennel

48,00 €

Αρνί μαγειρεμένο με φύλλα συκιάς, κους κους με  
αρωματικά βότανα και συκομαΐδα

Lamb cooked in fig leaves, cous cous with aromatic  
herbs and sikomaida

55,00 €

Αστακός με ραβιόλι, μυδόζουμο και σάλτσα από  
πετρόψαρα

Lobster with ravioli, mussels juice and rockfish sauce  
emulsion

85,00 €

Κοκοράκι ψητό με σελινόριζα και νούμπουλο

Roasted baby rooster with celery and Noumpoulo

44,00 €

Μοσχάρι rib-eye με κρέμα πατάτας και σάλτσα από  
τα κόκαλά του

Rib-eye steak with potato cream and sauce from  
the bones

62,00 €

Σιτάρι μελωμένο με τσαλαφούτι, μαραθόριζα, φιστίκι  
και σάλτσα από ξινόγαλο με μυρώνια

Barley with tsalafouti cream cheese, fennel,  
pistachio and sour milk sauce with chervil

42,00 €

Σφυρίδα ψητή με τσιγαριαστά χόρτα και σαμπαγιόν  
αυγολέμονο

Grilled grouper with seasonal greens and egg-lemon  
sabayon

52,00 €

Ψάρι ημέρας με λαχανικά στη κοκοτιέρα

Catch of the day with vegetables cooked in  
cocotte pot

150 €/kg

## ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Ρυζόγαλο με τραγανό φύλλο κρούστας, παγωτό  
μαστήχα και κρέμα με φιστίκι Αιγίνης

Rice pudding with crispy crust, mastiha ice cream  
and Aegina pistachios cream

26,00 €

Πάβλοβα με κρέμα βανίλιας, φρούτα του δάσους,  
λεμόνι και σορμπέ γιαούρτι

Pavlova with vanilla cream, berries, lemon and  
yogurt sorbet

27,00 €

Ναμελάκα σοκολάτας με αφρό καραμέλας και  
μπαχαρικά, μπισκότο σοκολάτας και παγωτό  
Gianduja

Chocolate namelaka with caramel foam and  
spices, chocolate crumble and Gianduja ice  
cream

28,00 €

## 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  
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 Μπουζάς  
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ,  
ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ (ΑΠΟΔΕΕΗ - ΤΙΜΟΛΟΠΟ).

Service and Taxes are included in the prices  
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).