

Galazio

Ουσίες ή προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες (Β'ΑΣΗ ΚΑΝ. 1169/2011)

Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη	Καρποί με κέλυφος (π.χ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους κτλ)
Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ. καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους	Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά	Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια	Σπόροι σπασμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σπασμιού
Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες	Διοξειδίο του θείου (SO ₂) και θειώδεις ενώσεις
Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια	Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα	Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

Παρακαλούμε ενημερώστε μας για τυχόν αλλεργία ή δυσανεξία σε ένα από τα παραπάνω συστατικά. Ο Chef ή ο προϊστάμενος του τμήματος θα σας ενημερώσει για τα είδη των προϊόντων που δεν περιέχουν το συγκεκριμένο αλλεργιογόνο, με βάση τις συνταγές μας. Ωστόσο, το ξενοδοχείο δεν είναι σε θέση να εξασφαλίσει 100% ότι δεν υπάρχει η πιθανότητα ύπαρξης ίχνους του συγκεκριμένου αλλεργιογόνου, λόγω διασταυρούμενων επιμολύνσεων κατά την παραγωγή από τα χρησιμοποιούμενα σκεύη & εξοπλισμό του ξενοδοχείου.

List of food allergens / according to REG 1169/2011

Cereals containing gluten	Celery and its products
Crustaceans and their products	Mustard and products
Eggs and their products	Sesame seeds and its products
Fish and their products	Sulphur dioxide and sulphites
Peanuts and their products	Lupin and its products
Soybeans and their products	Molluscs and its products
Milk and milk products (including lactose)	
Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts Brazil nuts, pistachio nuts etc.	

Please inform us, in case of allergies or intolerances in any of the above substances. The Chef or the Head of the Department will inform you which products do not contain the specific allergen, according to our recipes. However, the hotel is in no position to ensure 100% that traces of the allergen cannot be found due to cross contamination during the production from the used utensils, tools and equipment of the hotel.

The restaurant that best portrays our love & respect for the Cretan food culture. Extra virgin olive oil, fresh vegetables, selected meat from Cretan farms, handmade bread. These and other gastronomical treasures from all parts of Greece, are creatively combined by our awarded Chef Yannis Tsvourakis.



Η αγάπη μας για το πραγματικό, αγνό Κρητικό μοντέλο διατροφής καθορίζει τη φιλοσοφία μας. Κρητικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, φρέσκα λαχανικά, χόρτα και μυρωδικά μαζεμένα με το χέρι, επιλεγμένο κρέας από Κρητικές φάρμες, χειροποίητο ψωμί και άλλοι γαστρονομικοί θησαυροί συνδυάζονται δημιουργικά από τον βραβευμένο μας Chef Γιάννη Τσιβουράκη.

Galazio

FOOD SERVICE MANAGER:
TSIVOURAKIS YIANNIS

- Taxes are included
- The establishment is obliged to have a printed form available near the exit, for the registration of any complaint



WINE AND DINE



Greek black pig smoked ham, sauteed pears, parmesan cheese
 Καπνιστό ζαμπόν Ελληνικού μαύρου χοίρου,
αχλάδια σωτέ, παρμεζάνα
 Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Pamako "tsounati" EVOO* Chania Crete
11.00

Tortellone, braised quails, aged Saint Michalis cheese
Τορτελόνε, σιγομαγειρευμένα ορτύκια,
παλαιωμένο τυρί Σαν Μιχάλης Σύρου
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο/ drizzled with organic Akali "hondrolia" EVOO* Heraklio Crete
13.00

Shrimps' croquette, brioche bread, Greek botarga taramosalata
Κροκέτα γαρίδας, ψωμί μπριός, ταραμοσαλάτα με αυγοτάραχο
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο/ drizzled with Skoutari "koroneiki" EVOO* Kritsa Lasithi Crete
15.00

Organic Grilled Beef Picanha
 Πικάνια από βιολογικό μοσχάρι Εύβοιας
 Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Efkrato Organic "tsounati" EVOO* Rethimno Crete
32.00

Carob cake, citrus fruits jam, bitter chocolate mousse
Κέικ με χαρούπι, μαρμελάδα εσπεριδοειδών,
μους πικρής σοκολάτας
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Terra Creta Platinum 0.3 "Koroneiki" EVOO* Chania Crete
10.00

SET MENU 72€

THE REFINED



Mediterranean style "tuna tataki", seasonal steamed greens salad,
pickled bitter onions
Φιλέτο τόνου σε μεσογειακή μαρινάδα, γιαχνιστά χόρτα εποχής, πίκλα βολβοί
 Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Pamako "tsounati" EVOO* Chania Crete
13.00

Gratin Jumbo shrimps, white onions, curry, ginger & lime
Γαρίδες στην σαλαμάνδρα, λευκό κρεμμύδι, κάρρου, πιπερόριζα, μοσχολέμονο
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Dr Kavvadia "lianelia" EVOO* Corfu island
15.00

Summer rolls, eggplants, onions, bell peppers coulis,
mitzithra soft cheese mousse
Καλοκαιρινά ρολά, μελιτζάνα, κρεμμύδι, πιπεριά Φλωρίνης,
μους γαλομυζήθρας
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Terra Creta Platinum 0.3 "Koroneiki" EVOO* Chania Crete
12.00

Sauteed Monk fish fillet, potato & leek cream, shrimps gremolata
Φιλέτο πεσκανδρίτσας σωτέ, κρέμα πατάτας-πράσου, γκρεμολάτα με γαρίδα
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Terra Creta Grand cru "koroneiki" EVOO* Chania Crete
22.00

Vanilla & espresso light cream, chocolate mousse, pecan nuts
Ανάλαφρη κρέμα βανίλιας με εσπρέσο,
μους σοκολάτα γάλακτος, καρύδια πεκάν
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with oleve Shine "adramitini" EVOO* Lesvos island
9.00

SET MENU 62€

SEA BREEZE



Marinated Amberjack fillet, cucumber juice, pickled salicornia
Μαριναρισμένο φιλέτο μαγατίκου, νερό αγγουριού, πίκλα αλμύρα
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with oleve Shine "adramitini" EVOO* Lesvos island
13.00

Organic zucchini carpaccio, blue crab Athinaiki salad, botarga Trikalinos
 Λεπτές φέτες οργανικό κολοκύθι, "μπλέ καβούρι Αθηναϊκή",
αυγοτάραχο Τρικαλινού
 Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Efkrato Organic "tsounati" EVOO* Rethimno Crete
15.00

Grilled calamari, legumes salad, local wild greens cream
Φρέσκο καλαμάρι σχάρας, σαλάτα οσπρίων,
κρέμα άγριων τοπικών χόρτων
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with ena ena "Koroneiki Manaki" EVOO* Olimpia Peloponese
15.00

Sauteed sea bass, sweet potato cake, roasted nuts & evo oil - lemon sauce
Φιλέτο λαυράκι σωτέ, πουρές γλυκοπατάτας, σάλτσα εξαιρετικού παρθένου
ελαιόλαδου, ξηροί καρποί, λεμόνι
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with elea Rokka "Koroneiki" EVOO* Chania Crete
21.00

White chocolate moussemango & passion fruit jelly, crispy vanilla sable
Μούς λευκής σοκολάτας, ζελέ μάγκο και φρούτα του πάθους, μπισκότο βανίλιας
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with organic Akali "hondrolia" EVOO* Heraklion, Crete
10.00

SET MENU 65€

AROUND GREECE



Smoked mackerel, fennel pie, pickled okra, tomato mayonnaise
Καπνιστό σκουμπρί, μαραθόπιτα, μπάμια τουρσί,
 μαγιονέζα ντομάτας
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with ena ena "Koroneiki Manaki" EVOO* Olimpia Peloponese
9.00

Cherry tomatoes salad, purslane, peach, Tino's island
kopanisti cheese, flat bread
 Σαλάτα με ντοματίνια, γλιστρίδα, ροδάκινο, κοπανιστή Τήνου,
 τηγανόψωμο
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Skoutari "koroneiki" EVOO* Kritsa Lasithi Crete
11.00

Sauteed free range rooster, Cretan herbs, sour wheat "cream"
& eggplants, tomato compote
Σωτέ κοτόπουλο ελεύθερης βοσκής, Κρητικά βότανα, "κρέμα" ξινόχοντρου
& μελιτζάνα, καραμελωμένη ντομάτα
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Dr Kavvadia "lianelia" EVOO* Corfu island
15.00

Pressed stew Lamb, chick peas, artichoke
Αρνάκι πρεσαριστό, σιγομαγειρευμένο στον ζωμό του, ρεβιθάδα, αγκινάρα
Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with elea Rokka "Koroneiki" EVOO* Chania Crete
18.00

Mousse amaretto, peach coulis, caramelized almonds, kaimaki ice cream
Μους πικραμύγδαλο, πουρές ροδάκινο, καραμελωμένα αμύγδαλα,
παγωτό καϊμάκι
 Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Terra Creta Grand cru "koroneiki" EVOO* Chania Crete
10.00

SET MENU 58€