

Galazio

Ουσίες ή προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες (ΒΑΣΗ 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 Tsivourakis.



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



"Kermes" organic Greek Jamon

"Κερμες" Ελληνικό βιολογικό χαμόν ιμπέρικο φυσικής ωρίμανσης

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Terra Creta Organic "koroneiki" EVOO* Chania Crete

11.00

Tortelloni, 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

12.00

Shrimps croquette, brioche bread, Greek botarga taramosalata

Κροκέτα γαρίδας, ψωμί μπιρός, ταραμοσαλάτα με αυγοτάραχο

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο/ drizzled with Skoutari "koroneiki" EVOO* Kritsa Lasithi Crete

14.00

Organic Grilled Beef Picanha

Πικάνια από βιολογικό μοσχάρι Εύβοιας

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Organic Pamako "tsounati" EVOO* Chania, Crete

31.00

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

9.00

SET MENU 70€

PLANT BASED



Oven roast Tomatoes chilled soup, coriander, sheep's milk yogurt

Δροσερή σούπα ψητής ντομάτας, φρέσκο κόλιανδρο, πρόβειο γιαούρτι

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Organic Pamako "tsounati" EVOO* Chania, Crete

8.00

Seasonal steamed Greens salad

raisins, caramelized nuts, pickled bitter onions, thyme

honey & e.v. olive oil dressing

Βραστά χόρτα εποχής, σταφίδες, καραμελωμένοι ξηροί καρποί,

πίκλα βολβοί, σάλτσα με θυμαρίσιο μέλι & εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Dr Kavvadia "lianelia" EVOO* Corfu island

10.00

Cretan boureki tart, local cheeses, mint, potatoes, zuchini

Τάρτα κρητικό μπουρέκι, ντόπια τυριά, δυόσμος,

πατάτα, κολοκύθι

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Terra Creta Platinum 0.3 "Koroneiki" EVOO* Chania Crete

12.00

Mushrooms "kebab", chick pea hummus, grilled avocado, coriander pesto

Μανιτάρια "κεμπάπ", πουρές ρεβιθιών, αβοκάντο σχάρας, πέστο κόλιανδρου

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Terra Creta Grand cru "koroneiki" EVOO* Chania Crete

16.00

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 Terra Creta Organic "koroneiki" EVOO* Chania Crete

9.00

SET MENU 48€

SEA BREEZE



Trio fish tartar

tuna, shrimps, amberjack

Ταρτάρ 3 ψαριών, τόνος, γαρίδα, μαγιάτικο

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Terra Creta Grand cru "koroneiki" EVOO* Chania Crete

12.00

Purple Tomato carpaccio, blue crab Athinaiki salad,

Botarga Trikalinos

Λεπτές φέτες μαύρης ντομάτας, "μπλέ καβούρι Αθηναϊκή",

αυγοτάραχο Τρικαλινού

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Efrato Organic "tsounati" EVOO* Rethimno Crete

13.00

Grilled calamari, legumes salad, local wild greens cream

Φρέσκο καλαμάρι σχάρας, σαλάτα οσπρίων,

κρέμα άγριων τοπικών χόρτων

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Mitira "adramitini" EVOO* Lesvos island

14.00

Sautéed sea bass, sweet potato cake, roasted nuts & evo oil - lemon sauce

Φιλέτο Λαυράκι σωτέ, κέικ γλυκοπατάτας, σάλτσα εξαιρετικού παρθένο

ελαιόλαδου, ξηροί καρποί, λεμόνι

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Eliama Koroneiki EVOO* Heraklion Crete

19.00

White chocolate mousse

mango & 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

9.00

SET MENU 60€

AROUND GREECE



Smoked mackerel, fennel pie, pickled okra, tomato mayonnaise

Καπνιστό σκουμπρί, μαραθόπιτα, μπάμια τουρσί,

μαγιονέζα ντομάτας

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Eliama Koroneiki EVOO* Heraklion, Crete

8.00

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

10.00

Free range rooster Corfu's Pastitsada,

sour wheat "cream" & potato

Κοτόπουλο ελεύθερης βοσκής Κερκυραϊκή παστιτσάδα,

κρέμα ξινόχοντρου & πατάτα

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Dr Kavvadia "lianelia" EVOO* Corfu island

14.00

Pressed stew Lamb, chick peas, artichoke

Αρνάκι πρεσαριστό, σιγομαγειρευμένο στον ζωμό του,

ρεβιθάδα, αγκινάρα

Συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο | drizzled with Mitira "adramitini" EVOO* Lesvos Island

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 Efrato Organic "tsounati" EVOO* Rethimno Crete

9.00

SET MENU 52€

COMPLETELY ORGANIC DISH

ORGANIC INGREDIENT

VEGETARIAN | ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΟ