





CHAN

Awake your senses...

Παρακαλούμε, αφήστε τον **Executive Chef Δημήτρη Τσανανά** να σας ξεναγήσει σε ένα γαστρονομικό ταξίδι Ασιατικών & Ελληνικών γεύσεων...
Please entrust our **Executive Chef Dimitri Tsanana** to guide you on a gastronomic journey of Pan Asian and Greek flavors...

Το CHAN δεν έχει κανόνες!
Να είστε δημιουργικοί και χαράξτε το δικό σας ιδιαίτερο μονοπάτι!
Chan has no set rules!
Be creative and follow your own path!

Ορεκτικά Hors d'oeuvres

Edamame | φασολάκια σόγιας | ανθός αλατιού 
Edamame | soya beans | sea salt flakes 
5.50€ (A:6)

Χειροποίητα αφράτα ψωμάκια ατμού | γαρίδες* tempura | μαρούλι iceberg | καρότο | φιστίκι | πίκλα κόκκινου λάχανου | μαγιονέζα | sriracha
Homemade steamed fluffy buns | shrimp* tempura | iceberg lettuce | carrot | peanuts | pickled red cabbage | mayonnaise | sriracha
16.50€ (A:1,2,3,5,6)

Χειροποίητα αφράτα ψωμάκια ατμού | τραγανή πάπια* pulled | σάλτσα δαμάσκηνο | μαρούλι iceberg | αγγούρι | πίκλα κρεμμυδιού | μαγιονέζα | τρούφα
Homemade steamed fluffy buns | pulled crispy duck* | plum sauce | iceberg lettuce | cucumber | pickled onion | mayonnaise | truffle
16.00€ (A:1,3,5,6)

Spring rolls | πάπια* | καρότο | δυόσμο | σάλτσα δαμάσκηνο hoisin
Spring rolls | duck* | carrot | spearmint | plum hoisin sauce
12.00€ (A:1,6)

Gyoza | χοιρινό* | κοτόπουλο* | ginger | σκόρδο | σάλτσα εσπεριδοειδών | σόγια
Gyoza | pork* | chicken* | ginger | garlic | citrus fruit sauce | soya
2.50€ (A:1,6)

Tartare τόνου | σόγια | σησαμέλαιο | μαύρο σουσάμι | κρέμα λεμονιού | yuzu
Tuna tartare | soya | sesame oil | black sesame | lemon cream | yuzu
17.50€ (A:4,6,11)

Βραχάκια γαρίδας* τεμπούρα | σχοινόπρασο | πικάντικη μαγιονέζα
Rock shrimp* tempura | chives | spicy mayonnaise
16.50 € (A:1,2,3,6,7,8,10,11,12)

Tartare τσιπούρας | μούς λευκού ταραμά | μοσχολέμονο | δυόσμος
Gilthead bream tartare | white fish roe mousse | lime | spearmint
17.00€ (A:1,4,11)

Κροκέτες θαλασσινών* | panko | humus αντζούγια-φουντούκι | γιαούρτι-wasabi | δυόσμο
Seafood croquettes* | panko | anchovy-hazelnut humus | yoghurt-wasabi | spearmint
16.50€ (A:1,2,3,4,6,7,8,14)

Λουκουμάδες τυριών | “chutney” τομάτας | κρέμα τυριού | λάδι τρούφας
Savoury cheese donuts | tomato chutney | cream cheese | truffle oil
15.00 € (A:1,3,7,8,11)

Maki roll

Παραδοσικό ρολό ρυζιού με γέμιση θαλασσιών & λαχανικών, τυλιγμένα σε φύκι
Traditional sushi rice roll with a filling of seafood and vegetables, rolled up in seaweed

Πικάντικος τόνος | αγγούρι | μαγιονέζα lemongrass | ρόκα | πικάντικο mango
Spicy tuna | cucumber | lemongrass mayonnaise | arugula | spicy mango
(A:3,4,6,11) **17.00€**

Βραχάκια γαρίδας* τεμπούρα | ταρτάρ σολομού | ρονζυ | κόκκινη πιπεριά |
φύλλο σόγιας με κουρκουμά | μαγιονέζα | sriracha | τραγανό καλαμπόκι
Rock shrimp* tempura | salmon tartare | ponzu | red pepper | soy leaf with turmeric |
mayonnaise | sriracha | crispy corn
(A:1,2,3,4,6,7,8,10,11,12) **17.50€**



Tempura roll | γαρίδα* σε panko | πέρλες ρονζυ | αγγούρι | μαγιονέζα | τρούφα |
πίκλα κόκκινου λάχανου | gomasio θαλασσιών
Tempura roll | panko crusted shrimp* | ponzu pearls | cucumber | mayonnaise | truffle |
pickled red cabbage | seafood gomasio
(A:1,2,3,4,6,11) **17.50€**

Uramaki rolls

Ανάποδο ρολό maki, γέμιση τυλιγμένη σε φύκι με επικάλυψη ρυζιού
Uramaki is a maki roll, turned inside out

Carpaccio μοσχαρίσιου φιλέτου | ταρταρ τόνου | ρόκα | αγγούρι | truffle ponzu |
soya - wasabi crumble | πίκλα κρεμμυδιού
Beef fillet Carpaccio | tuna tartare | arugula | cucumber | truffle ponzu |
soya - wasabi crumble | pickled onion
18.00€ (A:4,6,11)

Ρολό μελάνι σουπιάς | γαρίδες* τεμπούρα | μαγιονέζα lemongrass | gomasio θαλασσιών
Cuttlefish ink roll | shrimp* tempura | lemongrass mayonnaise | seafood gomasio
17.50€ (A:2,3,4,6,11)

Ρολό λαχανικών | αβοκάντο | ψητό σπαράγγι | κόκκινη πιπέρια | καρότο | μαρούλι |
τραγανές νιφάδες ρυζιού | truffle ponzu Furikake 
Vegetable roll | avocado | grilled asparagus | red pepper | carrot | lettuce | crispy rice flakes |
truffle ponzu Furikake 
13.50€ (A:2,6,11)

Ρολό τραγανού ρυζιού | καψαλισμένος σολομός | καβούρι* | ρόκα | μαγιονέζα sriracha |
κανταΐφι | flakes τομάτας
Crispy rice roll | flamed salmon | crab* | arugula | sriracha mayo | kataifi | tomato flakes
18.00€ (A:1,2,3,4,6,11)

Sashimi Platter

Φιλέτα ωμών θαλασσινών | σολομός | λαβράκι | τόνος | γαρίδα* | χτένια* | wasabi | πίκλα “ginger”
Raw fillets of seafood | salmon | sea bass | tuna | shrimp* | scallops* | wasabi | pickled ginger
(A:2,4,6) **28.00€**

Nigiri

Θαλασσινά πάνω σε ρύζι με ξύδι και wasabi
Seafood on rice with vinegar and wasabi

Σολομός | spicy mango | τραγάνες νιφάδες ρυζιού
Salmon | spicy mango | crispy rice flakes
7.00€/2 pcs (A:4,6)

Λαβράκι | πέρλες ponzu | crumble τομάτας
Sea bass | ponzu pearls | tomato crumble
7.50€/2 pcs (A:4,6)

Τόνος | σάλτσα κελιού | Furikake
Tuna | eel sauce | Furikake
8.00€/2 pcs (A:2,4,6,11)



Γαρίδα* ebi | truffle ponzu | gomasio θαλασσινών
Shrimp* ebi | truffle ponzu | seafood gomasio
7.50€/2 pcs (A:2,6,11)


Σαλάτες Salads

Σαλάτα πάπιας* | σάλτσα δαμάσκηνου hoisin | κάσιους | ρόδι | δυόσμος | τραγανό κρεμμυδάκι
Duck* salad | plum hoisin sauce | cashews | pomegranate | spearmint | crunchy onion
18.00€ (A:1,5,6,8)

Σαλάτα με χοιρινό* κρέας pulled | καβούρι* | λωρίδες λαχανικών | Βιετναμέζικο dressing
Pulled pork* salad | crab* | vegetable strips | Vietnamese dressing
17.00€ (A:2,5,6,8,11)

Σπανάκι | dressing γιαουρτιού με άνηθο | Φέτα | φρέσκο κρεμμυδάκι |
τραγανό φύλλο κρούστας | αυγό ποσέ
Spinach | yogurt dressing with dill | Feta cheese | spring onions |
crispy phyllo pastry | poached egg
15.00€ (A:1,3,7)

Ανάμεικτα πράσινα φυλλώματα | βασιλικοί χουρμάδες | ξηροί καρποί | ρόδι | κανταΐφι |
Ελληνικό μπλε τυρί | ντρέσσιγκ μαύρης τρούφας
(Διατίθεται ως χορτοφαγική επιλογή χωρίς την προσθήκη Ελληνικού μπλε τυριού) 
Mixed green leaf salad | medjool dates | dried nuts | pomegranate | kataifi |
Greek blue cheese | black truffle dressing
(Available as vegetarian without Greek blue cheese) 
15.50€ (A:1,7,8,10,11)

Καψαλισμένες καρδιές μαρουλιού | λευκός τόνος Αλοννήσου | Ξύγαλο Σητείας |
παντζάρια | pesto δυόσμου
Charred lettuce hearts | traditional white tuna from Alonnisos | traditional Cretan cheese |
beetroot | spearmint pesto 
16.00€ (A:4,7,8)

Τραγανό μαρούλι romaine & iceberg | σάλτσα αντζούγιας | croûtons ολικής αλέσεως
Κρητική Γραβιέρα | κροκέτες θαλασσινών
Crispy romaine & iceberg lettuce | anchovy sauce | whole wheat croûtons
Cretan Gruyère | seafood croquettes
18.00€ (A:1,2,3,4,6,7,8,14)

Ζυμαρικά & Ριζότο Pasta & Risotto

Σπαγγέτι | ραγού θαλασσινών | φουντούκι | φρυγανιά | ελαιόλαδο | σουσάμι
Spaghetti | seafood ragoût | hazelnut | rusk | olive oil | sesame seed
(A:1,2,7,8,11,14) **23.00€**

Calamarata θαλασσινών | καλαμάρι | γαρίδες* | χταπόδι* | λάδι τρούφας | τοματίνια
Seafood calamarata | calamari | shrimp* | octopus* | truffle oil | cherry tomatoes
(A:1,2,7,14) **25.00€**

Κριθαράκι | λεμονόχορτο | πεσκανδρίτσα | πιπεριά τσίλι | ξύσμα λεμονιού
Orzo | lemongrass | monkfish | chili pepper | lemon zest
(A:1,4,7) **24.00€**

Κρητικά σκιουφιχτά | Προσούτο Ευρυτανίας | κρέμα φέτας | πούδρα αρωματικών βοτάνων
Traditional Cretan pasta | Prosciutto from Evritania | feta cheese cream | aromatic herb powder
(A:1,7) **17.00€**

Ριζότο | κολοκυθάκια | χοιρινός* κιμάς | αυγολέμονο | άνηθο
Risotto | zucchini | minced pork* | egg lemon sauce | dill
(A:1,3,7) **19.00€**

Κυρίως Πιάτα

Main Course

Μαύρος μπακαλιάρος* Αλάσκας | den miso | μοσχολέμονο

Black cod* from Alaska | den miso | lime

39.00€ (A:4,6,8)

Κόκκινο Thai curry | σολομός | γαρίδες* | χτένια* | ρύζι καρύδας | γλυκοπατάτα | μάνγκο


Red Thai curry | salmon | shrimp* | scallops* | coconut rice | sweet potato | mango


37.00€ (A:2,4,6,8,11)

Λαβράκι φρικασέ | σπανάκι | άγρια χόρτα | άνηθο | αυγολέμονο

Sea bass fricassée | spinach | wild greens | dill | egg lemon sauce

30.00€ (A:3,4,7)

Καλαμάρι σχάρας | ρεβύθια φούρνου | πίκλα λεμονιού | λάδι τρούφας 

Grilled squid | oven baked cheek peas | pickled lemon | truffle oil 

25.00€ (A:1,14)

Στήθος κοτόπουλο* | κρέμα πατάτας με τρούφα | λαχανικά | μελωμένα καρότα | σάλτσα gravy

Chicken* breast | creamy potato purée with truffle | vegetables | low and slow roasted carrots | gravy sauce

24.00€ (A:1,7)

Κοτόπουλο νανάκι | miso zuke | ραπανάκι kiroboshi

Whole baby chicken | miso zuke | kiroboshi radish

28.00€ (A:5,6)

Χοιρινή* καπνιστή μπριζόλα | φρέσκιες τηγανιτές πατάτες | σάλτσα ρίγανης

Smoked pork* chop | fresh French fries | oregano sauce

27.00€ (A:1,7)

Χοιρινό φιλέτο | νιόκι πατάτας | κρέμα Κρητικής Γραβιέρας | φρέσκο θυμάρι

Pork fillet | potato gnocchi | Cretan Gruyère cream | fresh thyme

27.00€ (A:1,3,7)

Tagliata | μοσχαρίσιο* bavette Black Angus Αμερικής | βούτυρο μυρωδικών | τσίλι | γλυκολέμονο | τραγανή πατάτα Dauphinoise

Tagliata | American Black Angus beef * bavette | herb butter | chili | lime |

crispy Dauphinoise potato

44.00€ (A:7)

Μοσχαρίσιο* φιλέτο Black Angus | πατάτες σε βούτυρο | τρίχρωμα καρότα | σπαράγγια | σάλτσα άγριων μανιταριών

Black Angus beef* fillet | buttered potatoes | three coloured carrots | asparagus |

wild mushroom sauce

46.00€ (A:7)

Επιδόρπια & Φρούτα Desserts & Seasonal Fruit

Tirami - choux | Savoyard καρυδόπιτας | σιρόπι Ελληνικού καφέ | σάλτσα σοκολάτας
Tirami - choux | walnut pie Savoyard | Greek coffee syrup | chocolate sauce
(A:1,3,5,6,7,8)

Σφαίρα σοκολάτας | πραλίνα φουντουκιού | φιστίκια | σάλτσα καραμέλας με βούτυρο
Chocolate sphere | hazelnut praline | pistachios | caramel sauce with butter
(A:1,3,6,7,8)

Κρέμα γαλακτομπούρεκου | παγωτό καΐμάκι | sauce Anglaise | τραγανό ημισφαίριο | φύλλο μπακλαβά
Galaktompoureko cream | kaimaki ice cream | sauce Anglaise | crispy phyllo pastry hemisphere | baklava phyllo
(A:1,3,5,7,8,11)

Εκλαίρ | τερίνα πράσινου μήλου | μους λευκής σοκολάτας | φρούτα του δάσους
Eclair | green apple terrine | white chocolate mousse | forest fruits
(A:1,3,5,7,8)

Cheese cake - μπακλαβάς | καρύδι | κανέλα | γαρύφαλλο | φρούτα του δάσους
Cheese cake - baklava | walnut | cinnamon | clove | forest fruits
(A:1,3,5,7,8,11)

Η τιμή για τα ανωτέρω επιδόρπια είναι
✔ The price of the above-mentioned desserts is
10.00€ ανά πιάτο / per dessert

✔ Κομμένα φρούτα εποχής | χειροποίητο παστέλι σουσάμι | φρέσκος δυόσμος
✔ Fresh seasonal fruit | homemade sesame pasteli | fresh spearmint
(A:1,3,6,7,8,11) **8.00€**

Παγωτά & Sorbet Ice cream & Sorbet

Παγωτά & “sorbet” που παράγονται στην Θεσσαλονίκη
Ice creams & sorbet made in Thessaloniki

Παρφέ Βανίλια Μαδαγασκάρης | Παρφέ σοκολάτα | Λευκή σοκολάτα με λουκούμι και μαστίχα Χίου |
Φιστίκι Αιγίνης | Παρφέ αμυγδάλου με καραμέλα | Μπουγάτσα |
Πάβλοβα με φράουλα | Γιαούρτι με βύσσινο |
Φράουλα | Μάνγκο | Λεμόνι ✔



Madagascar Vanilla Parfait | Chocolate Parfait | White chocolate with loukoumi & masticha from Chios |
Pistachio | Almond and Caramel Parfait | Bougatsa |
Pavlova with strawberries | Yogurt with sour cherry |
Strawberry | Mango | Lemon ✔

3.50€ ανά μπάλα / per scoop

(A:1,7,8)

Τα εδέσματα μας παρασκευάζονται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο Ελληνικής παραγωγής
Our dishes are prepared with Greek extra virgin olive oil

Φρεσκοκατεψυγμένα υλικά (*)
Freshly frozen ingredients (*)

Στο μενού μας μπορείτε να βρείτε χορτοφαγικές επιλογές με το σύμβολο 
In our menu you will find vegetarian options with the symbol 

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ (Α)

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, 2. Καρκινοειδή (οστρακοειδή),
3. Αυγά, 4. Ψάρια, 5. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια), 6. Σόγια, 7. Γάλα & γαλακτοκομικά,
8. Βρώσιμοι ξηροί καρποί, 9. Σέλινο, 10. Σινάπι, 11. Σπόροι σιταμιού,
12. Το διοξείδιο του θείου SO₂ και θειώδη, 13. Λούπινο, 14. Μαλάκια

DESCRIPTION OF ENCODED ALLERGENS (A)

1. Cereals containing gluten, 2. Crustaceans (shellfish), 3. Eggs, 4. Fish,
5. Groundnuts (peanuts), 6. Soya, 7. Milk & Dairy, 8. Edible nuts, 9. Celery, 10. Mustard,
11. Sesame, 12. Sulphur dioxide (SO₂) and sulphites, 13. Lupine, 14. Molluscs

Παρακαλούμε να μας ενημερώσετε για τυχόν αλλεργίες
ή ειδικές διατροφικές ανάγκες τις οποίες πρέπει να γνωρίζουμε
In case of any allergies or dietary requirements, kindly inform us

Απαγορεύεται η κατανάλωση τροφίμων και ποτών που προέρχονται εκτός ξενοδοχείου
Food and beverage consumption from outside catering is prohibited

Το ξενοδοχείο διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής των τιμών,
του ωραρίου & των ημερών λειτουργίας του εστιατορίου,
χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση
The hotel reserves the right to alter prices,
operating hours & days of the restaurant,
without prior notice

Οι τιμές συμπεριλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις
Service and taxes are included

Ο Αγορανομικός Υπεύθυνος : Δημήτρης Κάκαρης
Market Inspector Officer: Dimitris Kakaris

Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ
ΕΑΝ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ
(ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY
IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED
(RECEIPT-INVOICE)

Το εστιατόριο διαθέτει δελτίο παραπόνων
Complaint forms are available