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
16.00€ (A:1,2,3,5,6)

Χειροποίητα αφράτα ψωμάκια ατμού | τραγανή πάπια pulled | σάλτσα δαμάσκηνου | 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 δαμάσκηνου hoisin
Spring rolls | duck*| carrot | spearmint | plum hoisin sauce
12.50€ (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)

Tartare τσιπούρας | λευκός ταραμάς | μοσχολέμονο | δυόσμος
Gilthead bream tartare | white fish roe salad | lime | spearmint
17.00€ (A:1,4,11)

Tartare μοσχαρίσιου φιλέτου Black Angus | brioche | σουσάμι kimchi - wasabi | κρόκος αυγού σε panko
Black Angus beef fillet tartare | brioche | sesame kimchi – wasabi | yolk in panko
17.50€ (A:1,3,7,10,11)

Σολομός tataki |truffle ponzu |τραγανά κρεμμύδια | πέρλες ponzu
Salmon tataki | truffle ponzu | crispy onions | ponzu pearls
16.50€ (A:4,6)

Κροκέτες θαλασσινών* | panko | humus αντζούγια- φουντούκι | γιαούρτι- wasabi | δυόσμο
Seafood* croquettes | panko | anchovy-hazelnut humus | yoghurt-wasabi | spearmint
15.50€ (A:1,2,3,4,6,7,8,14)

Maki roll

Παραδοσικό ρολό ρυζιού με γέμιση θαλασσινών & 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) **16.50€**

Βραχάκια γαρίδας* τεμπούρα | ταρτάρ σολομού | ponzu | 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:2,3,4,6) **17.00€**

Uramaki rolls

Ανάποδο ρολό maki, γέμιση τυλιγμένη σε φύκι με επικάλυψη ρυζιού
Uramaki is α 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
17.00€ (A:4,6,11)

Ρολό μελάνι σουπιάς | γαρίδες* τεμπούρα | μαγιονέζα lemongrass | gomasio θαλασσινών
Cuttlefish ink roll | shrimp* tempura | lemongrass mayonnaise | seafood gomasio
17.00€ (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
13.00€ (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
17.00€ (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

28.00€ (A:2,4,6)

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
(A:4,6) **7.00€/2 pcs**

Λαβράκι | πέρλες ponzu | crumble τομάτας
Sea bass | ponzu pearls | tomato crumble
(A:4,6) **7.00€/2 pcs**

Τόνος | σάλτσα χελιού | Furikake
Tuna | eel sauce | Furikake
(A:2,4,6,11) **7.00€/2 pcs**

Γαρίδα* ebi | truffle ponzu | gomasio θαλασσινών
Shrimp* ebi | truffle ponzu | seafood gomasio

(A:2,6,11) **7.00€/2 pcs**

Σαλάτες
Salads

Σαλάτα πάπιας* | σάλτσα δαμάσκηνου hoisin | κάσιους | ρόδι | δυόσμος | τραγανό κρεμμυδάκι
Duck* salad | plum hoisin sauce | cashews | pomegranate | spearmint | crunchy onion
(A:1,5,6,8) **17.00€**

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

Καρπούζι| φέτα |μάνγκο |δυόσμο |κόλιανδρο |κασίους | Ταϋλανδέζικο ντρέσσινγκ φιστικιού
Watermelon | feta cheese | mango | spearmint | coriander | cashews | Thai peanut dressing
(A:5,7,8,11) **16.00€**

Πικάντικη ρόκα | σπανάκι | vinaigrette καρπουζιού | φέτα σαγανάκι | σουσάμι
Spicy arugula | spinach | watermelon vinaigrette | traditional saganaki with feta cheese | sesame seeds
(A:1,3,5,7,8,10,11) **16.50€**

Τρίχρωμα παντζάρια | μαύρα μούρα | βαλεριάνα | γαλομυζήθρα | αμύγδαλο
(Διατίθεται ως χορτοφαγική επιλογή χωρίς την προσθήκη γαλομυζήθρας)
Three coloured beetroots | black berries | valerian | galomizithra cheese | almond
(Available as vegetarian without galomizithra cheese)
(A:1,7,8) **15.50€**

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
(A:1,2,3,4,6,7,8,14) **16.50€**

Ζυμαρικά & Ριζότο
Pasta & Risotto

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

Calamarata θαλασσινών | καλαμάρι | γαρίδες* | χταπόδι* | λάδι τρούφας | τοματίνια
Seafood calamarata | calamari | shrimp* | octopus* | truffle oil | cherry tomatoes
23.00€ (A:1,2,7,14)

Καβουρδισμένο κους κους | πεσκανδρίτσα |ντομάτα | λεμονόχορτο
Roasted couscous | monkfish | tomato | lemongrass
25.00€ (A:1,4,7)

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

Ριζότο | κολοκυθάκια | ψιλοκομμένη γαρίδα* | αυγολέμονο | άνηθο
Risotto | zucchini | finely chopped shrimp* | egg lemon sauce | dill
21.00€ (A:1,2,3,7)

Κυρίως Πιάτα
Main Course

Μαύρος μπακαλιάρος* Αλάσκας | den miso | μοσχολέμονο
Black cod* from Alaska | den miso | lime
(A:4,6,8) **40.00€**

Κόκκινο Thai curry | σολομός | γαρίδες* | χτένια* | ρύζι καρύδας | γλυκοπατάτα | μάνγκο
Red Thai curry | salmon | shrimp* | scallops* | coconut rice | sweet potato | mango
(A:2,4,6,8,11) **37.00€**

Λαβράκι φρικασέ | σπανάκι | άγρια χόρτα | άνηθο | αυγολέμονο
Sea bass fricassée | spinach | wild greens | dill | egg lemon sauce
(A:3,4,7) **30.00€**

Στήθος κοτόπουλο* sous-vide 72° | τρίχρωμη κινόα | φρέσκο θυμάρι | ψητό αβοκάντο | κρέμα γλυκοπατάτας
Chicken* breast sous-vide 72° | three coloured quinoa | fresh thyme | roasted avocado | sweet potato cream
(A:7) **25.00€**

Κοτόπουλο νανάκι | miso zuke | ραπανάκι kiroboshi
Whole baby chicken | miso zuke | kiroboshi radish
(A:5,6) **28.00€**

Χοιρινό* φιλέτο | νιόκι πατάτας | κρέμα Κρητικής Γραβιέρας | φρέσκο θυμάρι
Pork* fillet | potato gnocchi | Cretan Gruyère cream | fresh thyme
(A:1,3,7) **27.00€**

Χοιρινή* καπνιστή μπριζόλα | φρέσκιες τηγανιτές πατάτες | σάλτσα ρίγανης
Smoked pork* chop | fresh French fries | oregano sauce
(A:1,7) **27.00€**

Tagliata | μοσχαρίσιο* bavette Black Angus Αμερικής | βούτυρο μυρωδικών | τσίλι | γλυκολέμονο | τραγανή πατάτα Dauphinoise
Tagliata | American Black Angus beef * bavette | herb butter | chili | lime | crispy potato Dauphinoise
(A:7) **44.00€**

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
(A:7) **48.00€**

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

Εκλαίρ | κρέμα γιαούρτι | lemon-lime | coulis καρπούζι – δυόσμου
Eclair | yoghurt cream | lemon lime | watermelon – spearmint coulis
(A:1,3,7,8)

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 for 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
8.00€ (A:1,3,6,7,8,11)

Παγωτά & Sorbet
Ice cream & Sorbet

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

Παρφέ Βανίλια | Παρφέ σοκολάτα
Λευκή σοκολάτα με λουκούμι και μαστίχα Χίου
Φιστίκι Αίγινας | Μπισκότο | Γιαούρτι με μέλι και καρύδια
Φράουλα | Μαύρο μούρο | Λεμόνι

Vanilla Parfait | Chocolate Parfait
White chocolate with loukoumi & mastic from Chios
Pistachio | Cookies | Yoghurt with honey and walnuts
Strawberry | Blackberries | Lemon

(A:1,7,8) **3.50€ ανά μπάλα / per scoop**

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 (A)
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 σησαμιού,
12. Το διοξείδιο του θείου SO 2 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. Mollusks

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 καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει
εαν δεν εχει λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο
(Απόδειξη-Τιμολόγιο)
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