





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 
6.00€ (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
17.00€ (A:1,2,3,5,6)

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
3.00€ (A:1,6)

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

Τραγάνες μπάρες ρυζιού | ταρ ταρ σολομού | den miso | μοσχολέμονο
Crispy rice bars | salmon tartare | den miso | lime
16.00€ (A:4,6,11)

Leche de tigre | sashimi σολομού & λαβράκι | κόκκινο chilli
Leche de tigre | salmon & sea bass sashimi | red chilli
18.00€ (A:4,6,11)

Maki rolls



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) **16.00€**

Tempura roll | γαρίδα* σε panko | πέρλες ρονζυ | αγγούρι | μαγιονέζα | τρούφα |
πίκλα κόκκινου λάχανου | gomasio θαλασσινών
Tempura roll | panko crusted shrimp* | ponzu pearls | cucumber | mayonnaise | truffle |
pickled red cabbage | seafood gomasio
(A:1,2,3,4,6,11) **16.00€**

Uramaki rolls

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

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 
14.00€ (A:2,6,11)

Ρολό τραγανού ρυζιού | καφαλισμένος σολομός | καβούρι* | ρόκα | μαγιονέζα sriracha |
κανταΐφι | flakes τομάτας
Crispy rice roll | flamed salmon | crab* | arugula | sriracha mayo | kataifi | tomato flakes
19.00€ (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
8.00€/2 pcs (A:4,6)

Λαβράκι | πέρλες ρονζου | crumble τομάτας
Sea bass | ronzu pearls | tomato crumble
8.00€/2 pcs (A:4,6)

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

Σαλάτες Salads

Σαλάτα τραγανής πάπιας* | σάλτσα δαμάσκηγου | κάσιους | ρόδι | δυόσμο | τραγανό κρεμμυδάκι
Crispy duck salad* | plum sauce | cashews | pomegranate | spearmint | crunchy onion

18.00€ (A:1,5,6,8)

Καρπούζι | φέτα | μάνγκο | δυόσμο | κόλιανδρο | κασίους | Ταϊλανδέζικο dressing φιστικιού
Watermelon | feta cheese | mango | spearmint | coriander | cashews | Thai peanut dressing

15.00€ (A:5,7,8, 11)

Πικάντικη ρόκα | σπανάκι | vinaigrette καρπουζιού | φέτα σαγανάκι | σουσάμι
Spicy arugula | spinach | watermelon vinaigrette | traditional saganaki with feta cheese | sesame

16.00€ (A:5,7,8, 11)

Άνυδρες ντομάτες | βουβαλίσια μοτσαρέλα Κερκίνης | κουκουνάρι | βασιλικός
Dehydrated tomatoes | buffalo mozzarella from Kerkini | pine cone | basil

18.00€ (A:7,8)

Τραγανό baby μαρούλι στην σχάρα | κροκέτες θαλασσινών | σάλτσα αντζούγιας | croûtons ολικής αλέσεως | Κρητική Γραβιέρα

Grilled crispy baby lettuce | seafood croquettes | anchovy sauce | whole wheat croûtons | Cretan Gruyère

18.00€ (A:1,2,3,4,6,7,8,14)

Ζυμαρικά & Ριζότο Pasta & Risotto

Calamarata θαλασσινών | καλαμάρι | γαρίδες* | χταπόδι* | λάδι τρούφας | τοματίνια
Seafood calamarata | calamari | shrimp* | octopus* | truffle oil | cherry tomatoes

(A:1,2,7,14) **26.00€**

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) **18.00€**

Κυρίως Πιάτα

Main Course

Μαύρος μπακαλιάρος* Αλάσκας | den miso | μοσχολέμονο

Black cod* from Alaska | den miso | lime

40.00€ (A:4,6,8)

Χοιρινός κιμάς* | γαλλικό μαρούλι | τραγανό κρεμμύδι | κόλιανδρος | σάλτσα μαύρου πιπεριού

Pork minced meat* | French lettuce | crispy onion | coriander | black pepper sauce

27.00€ (A:1,4,6,7)

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

23.00€ (A:1,7)

Τραγανό στήθος πάπιας* | σάλτσα δαμάσκηνο | πιτάκια ατμού | λαχανικά

Crispy duck* breast | plum sauce | duck pancakes | vegetables

31.00€ (A:1)

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

45.00€ (A:7)

Μοσχαρίσια* φιλετάκια Black Angus | πατάτες σε βούτυρο | τρίχρωμα καρότα | σπαράγγια | σάλτσα άγριων μανιταριών

Black Angus beef* fillets | buttered potatoes | three coloured carrots | asparagus | wild mushroom sauce

48.00€ (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 καϊμάκι | sauce Anglaise | τραγανό ημισφαίριο | φύλλο μπακλαβά
Galaktobourekou cream | kaimaki ice cream | sauce Anglaise | crispy phyllo pastry hemisphere | baklava phyllo
(A:1,3,5,7,8,11)

Ρανίονα | τραγανή μαρέγκα | καρπούζι | δυόσμος | νεκταρίνι
Pavlova | crispy meringue | watermelon | spearmint | nectarine
(A:3,7)

Millefeuille αλλιώς | καραμελωμένα sticks σφολιάτας | μους πραλίνας |
παγωτό βανίλιας | crumble Oreo
Alternative Millefeuille | caramelized puff pastry sticks | praline mousse | vanilla ice cream | Oreo crumble
(A:1,7,8)

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

Η Αγορανομική Υπεύθυνη: Έφη Σιδηροπούλου
Market Inspector Officer: Effie Sidiropoulou

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