



# CANAN

Asian & modern Greek cuisine  
by Dimitris Tsananas

# Starters

Edamame | φασολάκια σόγιας | ανθός αλατιού

Edamame | soya beans | sea salt flakes

5,50€  (A:6)

Τραγανά edamame | μαγιονέζα sriracha | σάλτσα χελιού

Crispy edamame | sriracha mayonnaise | eel sauce

7,00€  (A:1, 2, 3, 6, 11)

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)

Spring rolls | πάπια\* | καρότο | δυόσμο | σάλτσα δαμάσκηνου hoisin

Spring rolls | duck\* | carrot | spearmint | plum hoisin sauce

11,50€ (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)

Tartar τόνου | κράκερ ταπιόκας | σόγια | σησαμέλαιο | μαύρο σουσάμι | μαρμελάδα λεμονιού | yuzu

Tuna tartare | tapioca cracker | soya | sesame oil | black sesame |  
lemon marmalade | 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)

Τραγάνες μπάρες ρυζιού | ταρ ταρ σολομού | den miso | μοσχολέμονο

Crispy rice bars | salmon tartare | den miso | lime

15,00€ (A:4, 6, 11)

Τόνος tataki | φάβα Σαντορίνης | ponzu-εσπεριδοειδών | φρέσκια τρούφα

Tuna tataki | fava Santorini | ponzu-citrus fruit | fresh truffle

16,50€ (A:6, 10)

Τραγανά καλαμαράκια\* | τραγανό αγγουράκι | grilled - green jalapeno sauce

Crispy squid\* | crispy cucumber | grilled - green jalapeno sauce

16,50€ (A:1, 14)

Leche de tigre | sashimi σολομού & λαβράκι | κόκκινο chilli

Leche de tigre | salmon & sea bass sashimi | red chilli

17,50€ (A:4, 6, 14)

# Maki Rolls

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

Γαρίδα\* tempura | τραγανό αγγούρι | κροκέτες θαλασσινών | φύλλο soy-κουρκουμά | μαγιονέζα  
τρούφας | σησαμέλαιο

Shrimp tempura | crispy cucumber | seafood croquettes | soy-turmeric leaf | truffle  
mayonnaise | sesame oil

18,00€ (A:2, 3, 7, 11)

Πικάντικος τόνος | αγγούρι | μαγιονέζα lemongrass | ρόκα | πικάντικο mango

Spicy tuna | cucumber | lemongrass mayonnaise | arugula | spicy mango

17,00€ (A:3, 4, 6, 11)

Tempura roll | ψητός σολομός | μαγιονέζα sriracha | σάλτσα χελιού | πίκλα κόκκινου λάχανου |  
gomasio θαλασσινών

Tempura roll | grilled salmon | sriracha mayonnaise | eel sauce | pickled red cabbage |  
seafood gomasio

18,00€ (A:1, 2, 3, 6, 11)

# Uramaki Rolls

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

Carpaccio μοσχαρίσιου φιλέτου | καβούρι | ρόκα | αγγούρι τουρσί | μαγιονέζα den miso |  
ponzu-εσπεριδοειδών | soya - wasabi crumble

Beef fillet Carpaccio | crab | arugula | pickled cucumber | den miso mayonnaise |  
ponzu - citrus fruit | soya - wasabi crumble

18,00€ (A:2, 3, 6, 7)

Ρολό μελάνι σουπιάς | γαρίδες\* σχάρας | μαγιονέζα sriracha | gomasio θαλασσινών

Cuttlefish ink roll | grilled shrimp\* | sriracha mayonnaise | seafood gomasio

18,00€ (A:2, 3, 4, 11, 14)

Ρολό λαχανικών | αβοκάντο | ψητό σπαράγγι | κόκκινη πιπεριά | 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 καβούρι\* | καψαλισμένος σολομός | ρόκα | μαγιονέζα τρούφας | κανταΐφι | flakes τομάτας

Crab\* roll | flamed salmon | arugula | truffle mayonnaise | kataifi | tomato flakes

18,00€ (A:1, 2, 3, 4, 6, 7)

# 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:1, 2, 3, 4, 6, 7)

## 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 pieces (A:4, 6)

Λαβράκι | πέρλες ponzu | crumble τομάτας  
Sea bass | ponzu pearls | tomato crumble  
7,50€ / 2 pieces (A:4, 6)

Τόνος | σάλτσα χελιού | Furikake  
Tuna | eel sauce | Furikake  
7,50€ / 2 pieces (A:2, 4, 6, 11)

Γαρίδα\* ebi | truffle ponzu | gomasio θαλασσινών  
Shrimp\* ebi | truffle ponzu | seafood gomasio  
7,00€ / 2 pieces (A:2, 6, 11)

## Salads

Σαλάτα τραγανής πάπιας\* | σάλτσα δαμάσκηνου | κάσιους | ρόδι | δυόσμο | τραγανό κρεμμυδάκι  
Crispy duck salad\* | plum sauce | cashews | pomegranate | spearmint | crunchy onion  
18,00€ (A:1, 5, 6, 8)

Σαλάτα με χοιρινό\* κρέας pulled | καβουρί\* | λωρίδες λαχανικών | Βιετναμέζικο dressing  
Pulled pork\* salad | crab\* | vegetable strips | Vietnamese dressing  
17,00€ (A: 2, 5, 6, 8, 11)

Σαλάτα με δροσερά φυλλώματα | λάχανο kimchi | nigiri σολομού - τσιπούρας | σόγια 2 ετών |  
ντρέσινγκ σουσαμιού  
Mesclun salad | kimchi cabbage | salmon – gilthead bream nigiri | 2 years old soya | sesame  
dressing  
18,00€ (A:4, 6, 11)

Ανάμεικτα πράσινα φυλλώματα | αχλάδι κομπόστα | ξηροί καρποί | ρόδι | κανταΐφι | Ελληνικό μπλε τυρί | ντρέσινγκ μαύρης τρούφας

Mixed green leaf salad | pear compote | dried nuts | pomegranate | kataifi | Greek blue cheese | black truffle mayonnaise

16,50€ (A: 1, 7, 8, 11)

Ελληνική βουβαλισία μοτσαρέλα σε panko | ψητές ντομάτες | pâte ελιάς | pesto βασιλικού | crostini παρμεζάνας

Greek buffalo mozzarella in panko | grilled tomatoes | olive pâte | basil pesto | parmesan crostini

17,00€ (A: 1, 3, 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)

## Pasta & Risotto

Χειροποίητα agnolotti | φρέσκια τρούφα ανθότυρο | σπανάκι | σάλτσα παρμεζάνας  
Homemade agnolotti | fresh truffle | anthotiro cheese | spinach | parmesan sauce

18,00€ (A: 1, 3, 7)

Paccheri μελάνι σουπιάς | μπλε καβούρι | ψητό αβοκάντο | λεμονάτη σάλτσα βουτύρου  
Paccheri cuttlefish ink | blue crab | roasted avocado | butter sauce with lemon

18,00€ (A: 1, 2, 3, 7)

Κριθαράκι παντζαριού | καλαμάρι | πεσκανδρίτσα | μοσχολέμονο  
Beetroot orzo | calamari | monkfish | lime

18,00€ (A: 1, 2, 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 | χοιρινός κιμάς\* | αυγολέμονο | άνηθο  
Risotto | zucchini | minced pork\* | egg lemon sauce | dill

19,00€ (A: 1, 3, 7)

# Main Courses

Μαύρος μπακαλιάρος\* Αλάσκας | den miso | μοσχολέμονο  
Black cod\* from Alaska | den miso | lime  
39,00€ (A:1, 2, 3, 4, 6, 7)

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)

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)

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)

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  
46,00€ (A:7)

# Desserts & Seasonal Fruits

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)

Εκμεκ κανταΐφι | καβουρδισμένα αμύγδαλα | κανέλα | κρέμα βανίλιας | σάλτσα φιστίκι Αίγινας  
Ekmek kataifi | roasted almond | cinnamon | vanilla cream | peanuts from Aigina sauce  
(A: 1, 3, 7,8)

Τάρτα αμυγδάλου | μπανάνα | φιστίκι αράπικο | τσιπς σοκολάτας | σάλτσα βανίλιας |παγωτό κανέλας  
Almond tart | banana | chocolate chips | vanilla sauce | cinnamon ice cream  
(A:1, 3, 5, 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  
8,00€ (A:1, 3, 6, 7, 8, 11)

## Ice cream & sorbet

Παγωτά & “sorbet” που παράγονται στην Θεσσαλονίκη  
Ice cream & 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  
3.50€ ανά μπάλα

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€ 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 σησαμιού,
12. Το διοξείδιο του θείου SO<sub>2</sub> 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 (SO<sub>2</sub>) 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  
All 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