

CANTAN

Asian & modern Greek cuisine
by Dimitris Tsananas

Starters

Edamame | ανθός αλατιού
Edamame | 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)

Gyoza | χοιρινό* | κοτόπουλο* | ginger | σκόρδο | σάλτσα εσπεριδοειδών | σόγια
Gyoza | pork* | chicken* | ginger | garlic | citrus fruit sauce | soya

3.00€ (A:1, 6)

Tartar τόνου | τραγανό ταρτάκι | σόγια | σησαμέλαιο | μαύρο σουσάμι | μαρμελάδα λεμονιού | yuzu
Tuna tartare | crispy cracker | soya | sesame oil | black sesame |
lemon marmalade | yuzu

18.00€ (A:4, 6, 11)

Τραγάνες μπάρες ρυζιού | ταρ ταρ σολομού | den miso | μοσχολέμονο
Crispy rice bars | salmon tartare | den miso | lime

15.00€ (A:4, 6, 11)

Spring rolls | πάπια* | καρότο | δυόσμο | σάλτσα δαμάσκηνου hoisin
Spring rolls | duck* | carrot | spearmint | plum hoisin sauce

13.00€ (A:4, 6, 14)

Leche de tigre | sashimi σολομού & λαβράκι | κόκκινο chilli
Leche de tigre | salmon & sea bass sashimi | red chilli

17.00€ (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 leaf-turmeric |
truffle mayonnaise | sesame oil

19.00€ (A:2, 3, 7, 11)

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

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

19.00€ (A:3, 4, 6, 11)

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

15.00€  (A:2, 6, 11)

Uramaki Rolls

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

Ρολό μελάνι σουπιάς | γαρίδες* σχάρας | μαγιονέζα sriracha | gomasio θαλασσινών |
psyche αυγοτάραχου

Cuttlefish ink roll | grilled shrimp* | sriracha mayonnaise | seafood gomasio | psyche bottarga

20.00€ (A:2, 3, 4, 11, 14)

Ρολό καβούρι* | καψαλισμένος σολομός | ρόκα | μαγιονέζα τρούφας | κανταΐφι | flakes τομάτας
Crab* roll | flamed salmon | arugula | truffle mayonnaise | kataifi | tomato flakes

20.00€ (A:2, 3, 4, 6, 7,)

Sashimi Platter

Φιλέτα ωμών θαλασσινών | σολομός | λαβράκι | τόνος | γαρίδα* | χτένια* | wasabi | πικλα "ginger"
Raw fillets of seafood | salmon | sea bass | tuna | shrimp* | scallops* | wasabi | pickled ginger
32.00€ (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
8.00€ / 2 pieces (A: 4, 6)

Λαβράκι | πέρλες ponzu | crumble τομάτας
Sea bass | ponzu pearls | tomato crumble
9.00€ / 2 pieces (A: 4, 6)

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

Γαρίδα* ebi | truffle ponzu | gomasio θαλασσινών
Shrimp* ebi | truffle ponzu | seafood gomasio
8.00€ / 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 | καβούρι* | λωρίδες λαχανικών | Βιετναμέζικο dressing
Pulled pork* salad | crab* | vegetable strips | Vietnamese dressing
19.00€ (A: 2, 5, 6, 8, 11)

Καρπούζι | φέτα | μάνγκο | δυόσμο | κόλιανδρο | κάσιους | Ταϊλανδέζικο ντρέσσινγκ φιστικιού
Watermelon | feta | mango | spearmint | coriander | cashews | Thai peanut dressing
17.00€ (A: 5, 7, 8, 11)

Πικάντικη ρόκα | σπανάκι | vinaigrette καρπουζιού | φέτα σαγανάκι | σουσάμι
Spicy arugula | spinach | watermelon vinaigrette | feta saganaki | sesame
16.00€ (A:1, 3, 7, 8, 11)

Τραγανό baby μαρούλι στην σχάρα | κροκέτες θαλασσινών | σάλτσα αντζούγιας |
croûtons ολικής αλέσεως
Grilled crispy baby lettuce | seafood croquettes | anchovy sauce | whole wheat croûtons
19.00€ (A:1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 14)

Φρέσκια Burrata | τριχρωμα ντοματίνια | κουκουνάρι | βασιλικός
Fresh Burrata | three colored cherry tomatoes | pine nuts | basil
19.00€ (A:7, 8)

Pasta & Risotto

Χειροποίητα agnolotti | φρέσκια τρούφα ανθότυρο | σπανάκι | σάλτσα παρμεζάνας
Homemade agnolotti | fresh truffle | anthotiro cheese | spinach | parmesan sauce
19.00€ (A:1, 3, 7)

Paccheri μελάνι σουπιάς | μπλε καβούρι | ψητό αβοκάντο | λεμονάτη σάλτσα βουτύρου
Paccheri with cuttlefish ink | blue crab | roasted avocado | butter sauce with lemon
19.00€ (A: 1, 2, 3, 7)

Κρητικά σκιουφιχτά | Προσούτο Ευρυτανίας | κρέμα φέτας | πούδρα αρωματικών βοτάνων
Traditional Cretan pasta | Prosciutto from Evritania | feta cheese cream |
aromatic herb powder
18.00€ (A:1, 7)

Ριζότο | κολοκυθάκια | γαρίδες* | αυγολέμονο | άνηθο
Risotto | zucchini | shrimps* | egg lemon sauce | dill
19.00€ (A:1, 2, 3, 7)

Main Courses

Μαύρος μπακαλιάρος* Αλάσκας | den miso | μοσχολέμονο

Black cod* from Alaska | den miso | lime

40.00€ (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

39.00€ (A:2, 4, 6, 8, 11)

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

24.00€ (A: 1, 7)

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

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

34.00€ (A: 1)

Χοιρινή* καπνιστή μπριζόλα | φρέσκιες τηγανιτές πατάτες | σάλτσα ρίγανης

Smoked pork* chop | fresh French fries | oregano sauce

28.00€ (A:1, 7)

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

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

30.00€ (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

48.00€ (A: 7)

Μοσχαρίσια* φιλετάκια Black Angus | πατάτες σε βούτυρο | τριχρωμα καρότα | σπαράγγια |

σάλτσα άγριων μανιταριών

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

50.00€ (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
Galaktoboureko cream | kaimaki ice cream | sauce Anglaise | crispy phyllo pastry hemisphere |
baklava phyllo
(A:1, 3, 5, 7, 8, 11)

Millefeuille αλλιώς | καραμελωμένη σφολιάτα | κρέμα βανίλιας | ροδάκινο | σαντιγί
Millefeuille | caramelized puff pastry | vanilla cream | peach | whipped cream
(A:1,3,7)

.....
Η τιμή για τα ανωτέρω επιδόρπια είναι
The price of the above-mentioned desserts is
11.00€ ανά πιάτο / per dessert
.....

Κομμένα φρούτα εποχής | χειροποίητο παστέλι σουσάμι | φρέσκος δυόσμος
Fresh seasonal fruit | homemade sesame pasteli | fresh spearmint
9.00€ (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 | Παγωτό λευκή σοκολάτα με λουκούμι και μαστίχα
Χίου | Παγωτό φιστίκι Αιγίνης | Παρφέ αμυγδάλου με καραμέλα | Παγωτό Μπουγάτσα |
Παγωτό Πάβλοβα με φράουλα | Παγωτό Γιαούρτι με βύσσινο |
Σορμπέ Φράουλα | Σορμπέ Μάνγκο | Σορμπέ Λεμόνι
3.50€ ανά μπάλα

Madagascar Vanilla Parfait | Chocolate Parfait | White chocolate ice cream with loukoumi &
masticha from Chios | Pistachio ice cream | Almond and Caramel Parfait | Bougatsa ice
cream | Pavlova ice cream with strawberries | Yogurt ice cream with sour cherry |
Strawberry sorbet | Mango sorbet | Lemon sorbet
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 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
All taxes are included

Ο Αγορανομικός Υπεύθυνος: Ιωάννης Ανθουλίδης
Market Inspector Officer: Ioannis Anthoulidis

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