

ANAYA

AN ASIAN CULINARY ADVENTURE

A true master of Thai cuisine, Michelin-starred Chef Thiou combines the tastes of her native Thailand with the freshest Mediterranean ingredients. Gourmet cuisine, with Thai accents and contemporary dressings are the hallmarks of "Thiou" her award-winning Parisian restaurant. While her attention to detail, quality ingredients and balance of flavours always ensure a one-of-a-kind dining experience.

Anaya takes you on a culinary adventure across Asia, serving authentic Thai, Indian and Chinese dishes. Carefully curated by Chef Thiou, our exotic line-up of inspired à la carte creations is where aromatic Asian flavours meet French finesse. All perfectly presented to you in stunning al fresco and indoor surroundings.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Thiou', is centered on the page. The signature is fluid and cursive, with a prominent initial 'T' and a trailing 'i'.

STARTERS

DF	Tom Yum Kung Thai spicy soup with shrimps or chicken or vegetables 🌶️🌶️🍴 Tom Yum Kung Thai scharfe Suppe mit Garnelen oder Hähnchen oder Gemüse Soupe épicée Tom Yum Kung Thai aux crevettes ou poulet ou légumes	17€
DF	Thai Salad with kale, orange, egg and roasted almond Thailändischer Salat mit Grünkohl, Orange, Ei und gerösteten Mandeln Salade thaï au chou frisé, orange, oeuf et amande grillée	18€
DF	Mushroom Salad with coriander and ginger 🌶️🌶️🍴 Pilzsalat mit Koriander und Ingwer Salade de champignons à la coriandre et au gingembre	18€
DF	Green Salad with beef, lemongrass and chili-lemon sauce Grüner Salat mit Rindfleisch, Zitronengras und Chili-Zitronensauce Salade verte au bœuf, citronnelle et sauce chili-citron	18€
VG	Vegetable Spring Rolls with plum sauce Gemüse-Frühlingsrollen mit Pflaumensauce Nems aux légumes sauce aux prunes	14€
DF	Duck Spring Rolls with sweet chili sauce and herbs salad Enten-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce und Kräutersalat Nems de canard sauce chili douce et salade d'herbes	23€
DF	Chicken Gyoza with teriyaki sauce Hähnchen-Gyoza mit Teriyaki-Sauce Gyoza au poulet sauce teriyaki	16€
DF	Deep fried Pla Muk Tod Squid with sweet chili-ginger sauce Frittierter Pla Muk Tod Tintenfisch mit süßer Chili-Ingwer-Sauce Calamars Pla Muk Tod frits avec sauce chili-gingembre	18€
V DF	Fried Rice with egg and vegetables Gebratener Reis mit Ei und Gemüse Riz sauté aux oeufs et légumes	14€

MAIN COURSES

VG GF	Tofu and Vegetables sautéed with lemongrass Tofu und Gemüse mit Zitronengras sautiert Tofu et légumes sautés à la citronnelle	23€
DF	Pad Thai Noodles with prawns or chicken and bean sprouts Pad Thai-Nudeln mit Garnelen oder Hähnchen und Sojasprossen Nouilles pad thai aux crevettes ou poulet et germes de soja	28€
VG	Thai Yellow Curry with vegetables, chili and coriander 🌶️🌿🌿 Gelbes Thai-Curry mit Gemüse, Chili und Koriander Curry jaune thaï aux légumes, piment et coriandre	23€
DF	Thai Yellow Curry with seafood and jasmine rice 🌶️🌿🌿 Gelbes Thai-Curry mit Meeresfrüchten und Jasminreis Curry jaune thaï aux fruits de mer et riz au jasmin	32€
GF DF	Thai Red Curry with beef or chicken and jasmine rice 🌶️🌶️🌿 Rotes Thai-Curry mit Rind oder Huhn und Jasminreis Curry rouge thaï au boeuf ou poulet et riz au jasmin	32€
DF	Pan fried Duck with vegetables, basil, krachai root and Kung Pao sauce Gebratene Ente mit Gemüse, Basilikum, Krachai-Wurzel und Kung-Pao-Sauce Canard poêlé aux légumes, basilic, racine de krachai et sauce Kung Pao	34€
GF DF	Pan fried Salmon with red curry and green beans Gebratener Lachs mit rotem Curry und grünen Bohnen Saumon poêlé au curry rouge et haricots verts	33€
DF	Chicken Skewers Satay with peanut butter sauce and fried rice Hähnchenspieße Saté mit Erdnussbuttersoße und gebratenem Reis Brochettes de poulet satay avec sauce au beurre de cacahuète et riz frit	28€
DF	Sweet and Sour Pork with vegetables, pineapple and jasmine rice Süß-saures Schweinefleisch mit Gemüse, Ananas und Jasminreis Porc aigre-doux aux légumes, ananas et riz au jasmin	30€

DESSERTS

- | | | |
|----|---|-----|
| V | Chocolate Crème with hazelnut-cru de cacao touille, crumble, vanilla ice cream and passion fruit-lime coulis
Schokoladencreme mit Haselnuss-Cacao-Touille, Crumble, Vanilleeis und Maracuja-Limetten-Coulis
Crème au chocolat avec touille noisette-cru de cacao, crumble, glace vanille et coulis passion-citron vert | 14€ |
| V | Roasted Pineapple with coconut sorbet, pineapple butterscotch and crumble
Geröstete Ananas mit Kokossorbet, Ananas-Butterscotch und Crumble
Ananas rôti avec sorbet à la noix de coco, caramel au beurre d'ananas et crumble | 14€ |
| VG | Coconut Soup with green apple sorbet, almond croutons and raspberries
Kokossuppe mit grünem Apfelsorbet, Mandelcroutons und Himbeeren
Soupe à la noix de coco avec sorbet pomme verte, croûtons aux amandes et framboises | 16€ |
| VG | Fruit Salad with almonds, wheat and mint
Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze
Salade de fruits aux amandes, blé et menthe | 14€ |
| V | Ice Cream Selection, vanilla, chocolate, banana and strawberry
Eisauswahl, Vanille, Schokolade, Banane und Erdbeere
Sélection de glaces, vanille, chocolat, banane et fraise | 5€ |
| VG | Sorbet Selection, mango and lime
Sorbet-Auswahl, Mango und Limette
Assortiment de sorbets, mangue et citron vert | 5€ |

VEGAN MENU

STARTERS

Thai Salad with kale, orange and roasted almond	18€
Thailändischer Salat mit Grünkohl, Orange und gerösteten Mandeln Salade thaï au chou frisé, orange et amande grille	
Vegetables Gyoza with sweet chili sauce	16€
Gemüse-Gyoza mit s��er Chilisauce Gyoza de légumes à la sauce chili douce	
Vegetable Spring Rolls with sweet chili sauce and plum sauce	14€
Gemüse-Frühlingsrollen mit Pflaumensauce Nems aux légumes sauce aux prunes	

MAIN COURSES

	Pad Thai Noodles with vegetables	24€
	Pad Thai-Nudeln mit Gemüse Nouilles pad thaï aux légumes	
GF	Tofu and Vegetables sautéed with lemongrass	23€
	Tofu und Gemüse mit Zitronengras sautiert Tofu et légumes sautés à la citronnelle	
	Thai Yellow Curry with vegetables, chili and coriander 🌶️🌿🌿	23€
	Gelbes Thai-Curry mit Gemüse, Chili und Koriander Curry jaune thaï aux légumes, piment et coriandre	

VEGAN MENU

DESSERTS

Roasted Pineapple with coconut sorbet Geröstete Ananas mit Kokossorbet Ananas rôti au sorbet coco	14€
Coconut Soup with green apple sorbet, almond croutons and raspberries Kokossuppe mit grünem Apfelsorbet, Mandelcroutons und Himbeeren Soupe à la noix de coco avec sorbet pomme verte, croûtons aux amandes et framboises	16€
Fruit Salad with almonds, wheat and mint Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze Salade de fruits aux amandes, blé et menthe	14€
Sorbet Selection, mango and lime Sorbet-Auswahl, Mango und Limette Assortiment de sorbets, mangue et citron vert	5€

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

Trotz aller Sorgfalt können Gerichte Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten sich bei einem Mitglied des Teams über den Allergengehalt unserer Speisen informieren

Bien que toutes les précautions soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas au menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients allergiques doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.