

ANAYA
AN ASIAN CULINARY ADVENTURE

A true master of Thai cuisine, 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 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 grey ink, appearing to read 'Thiou', is centered on the page.

CHOICE OF STARTERS

GF EF DF	Tom Kha Gai Thai soup with chicken and coconut milk Tom Kha Gai thailändische Suppe mit Huhn und Kokosmilch Soupe thaïlandaise Tom Kha Gai au poulet et lait de coco	17€
DF EF	Salmon sashimi with Goma dressing, shiso leaves, and nori Lachs-Sashimi mit Goma-Dressing, Shiso-Blättern und Nori Sashimi de saumon avec sauce Goma, feuilles de shiso et nori	24€
VG	Thai mushrooms salad with onions, lemongrass, ginger, and green leaves Thailändischer Pilzsalat mit Zwiebeln, Zitronengras, Ingwer und grünen Blättern Salade de champignons thaïlandaise avec oignons, citronnelle, gingembre et feuilles vertes	19€
VG	Cucumber salad with edamame, toasted almonds and lime Gurkensalat mit Edamame, gerösteten Mandeln und Limette Salade de concombre avec edamame, amandes grillées et citron vert	16€
DF EF	Green salad with beef, lemongrass, red radish and Thai dressing Grüner Salat mit Rindfleisch, Zitronengras, rotem Rettich und Thai-Dressing Salade verte au bœuf, citronnelle, radis rouge et vinaigrette thaï	18€
DF	Crab salad with yuzu mayo, tobiko, and red cabbage Krabben-Salat mit Yuzu-Mayonnaise, Tobiko und Rotkohl Salade de crabe avec mayonnaise au yuzu, tobiko et chou rouge	24€
V	Stir fried rice with egg and vegetables Gebratener Reis mit Ei und Gemüse Riz sauté aux œufs et légumes	14€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

*May contain traces / EF egg free option

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.

CHOICE OF STARTERS

EF	Chicken Dim Sum with vegetables, Kimchee sesame and teriyaki sauce Hühnchen-Dim Sum mit Gemüse, Kimchi-Sesam und Teriyaki-Sauce Dim sum au poulet avec légumes, sésame kimchi et sauce teriyaki	19€
VG	Vegetable Gyoza with truffle ponzu and wasabi salt Gemüse-Gyoza mit Trüffel-Ponzu und Wasabi-Salz Gyoza aux légumes avec ponzu à la truffe et sel de wasabi	21€
VG	Vegetable Spring rolls with sweet chili and plum sauce Gemüse-Frühlingsrollen mit süßer Chili- und Pflaumensauce Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce chili douce et sauce aux prunes	16€
	Spring rolls with duck & vegetables, green salad, and sweet chili Frühlingsrollen mit Ente & Gemüse, grünem Salat und süßer Chili-Soße Rouleaux de printemps au canard & légumes, salade verte et sauce chili douce	19€
DF	Prawn ravioli with coconut cream and lemongrass essence Garnelen-Ravioli mit Kokosnusscreme und Zitronengras-Essenz Raviolis aux crevettes avec crème de coco et essence de citronnelle	24€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

*May contain traces / EF egg free option

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.

GRILL

DF EF	Chicken satay with peanut butter sauce and fried rice Hühnchen-Satay mit Erdnussbutter-Sauce und gebratenem Reis Brochettes de poulet satay avec sauce au beurre de cacahuète et riz frit	28€
DF	Salmon Teriyaki with citrus gel, pickled onion and crushed pistachio Lachs Teriyaki mit Zitrusgel, eingelegter Zwiebel und zerstoßenen Pistazien Saumon Teriyaki avec gel aux agrumes, oignon mariné et pistaches concassées	33€
DF	Sea bass fillet with ginger and Kung Pao vegetables Wolfsbarschfilet mit Ingwer und Kung-Pao-Gemüse Filet de bar au gingembre et légumes Kung Pao	31€

WOK

DF	Pad Thai rice noodles with prawns or chicken or vegetables Pad Thai Reismudeln mit Garnelen oder Hühnchen oder Gemüse Nouilles de riz Pad Thai avec crevettes ou poulet ou légumes	28€
DF EF	Pan fried duck with vegetables and basil Gebratene Ente mit Gemüse und Basilikum Canard poêlé aux légumes et basilic	34€
DF EF	Sweet and sour pork with pineapple and vegetables Süß-saures Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse Porc aigre-doux à l'ananas et aux légumes	30€
EF	Stir fried black pepper beef with vegetables and jasmine rice Gebratenes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer, Gemüse und Jasminreis Bœuf sauté au poivre noir avec légumes et riz jasmin	33€
VG GF	Tofu and vegetables with lemongrass, spices and panang curry Tofu und Gemüse mit Zitronengras, Gewürzen und Panang-Curry Tofu et légumes au citronnelle, épices et curry panang	26€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

*May contain traces / EF egg free option

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.

THAI CURRY

GF VG	Thai yellow curry with vegetables, chili, and coriander Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander Curry jaune thaïlandais aux légumes, piment et coriandre	28€
GF DF EF	Thai yellow curry with prawns and jasmine rice Thailändisches gelbes Curry mit Garnelen und Jasminreis Curry jaune thaïlandais aux crevettes et riz jasmin	32€
GF DF	Thai Red Curry with chicken and jasmine rice Thailändisches rotes Curry mit Hühnchen und Jasminreis Curry rouge thaïlandais au poulet et riz jasmin	33€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

*May contain traces / EF egg free option

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.

CHOISE OF DESSERTS

V	Chocolate mousse with almond tuile, mango sorbet and lime syrup Schokoladenmousse mit Mandel-Tuile, Mangosorbet und Limetten-Sirup Mousse au chocolat avec tuile aux amandes, sorbet à la mangue et sirop de citron vert	14€
V EF	Crispy banana with caramel and vanilla ice cream Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis Banane croustillante avec caramel et glace à la vanille	14€
GF	Mango Custard with lychee sorbet Mangopudding mit Litschi-Sorbet Flan à la mangue avec sorbet au litchi	14€
VG GF	Antioxidant fruit salad with almonds, and lime dressing Antioxidantien-Obstsalat mit Mandeln und Limetten-Dressing Salade de fruits antioxydants avec amandes et vinaigrette au citron vert	14€
V GF*	Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Eisauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane	5€
VG GF*	Sorbet selection Mango sorbet, lime sorbet Sorbet-Auswahl Mangosorbet, Limettensorbet Sélection de sorbets Sorbet à la mangue, sorbet au citron vert	5€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

*May contain traces / EF egg free option

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.

VEGAN MENU

CHOICE OF STARTERS

Thai mushrooms salad with onions, lemongrass, ginger, and green leaves 18€
Thailändischer Pilzsalat mit Zwiebeln, Zitronengras, Ingwer und grünen Blättern
Salade thaïlandaise de champignons avec oignons, citronnelle, gingembre et feuilles vertes

Cucumber salad with edamame, toasted almonds and lime 16€
Gurkensalat mit Edamame, gerösteten Mandeln und Limette
Salade de concombre avec edamame, amandes grillées et citron vert

Stir fried rice with egg and vegetables 14€
Gebratener Reis mit Ei und Gemüse
Riz sauté aux œufs et légumes

Vegetable Gyoza with truffle ponzu and wasabi salt 21€
Gemüse-Gyoza mit Trüffel-Ponzu und Wasabi-Salz
Gyoza aux légumes avec ponzu à la truffe et sel de wasabi

Vegetable spring rolls with sweet chili and plum sauce 16€
Gemüse-Frühlingsrollen mit süßer Chili- und Pflaumensauce
Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce chili douce et sauce aux prunes

CHOICE OF MAIN DISHES

Pad Thai rice noodles with vegetables 24€
Pad Thai Reismudeln mit Gemüse
Nouilles de riz Pad Thai aux légumes

GF **Tofu and vegetables sautéed with lemongrass and spices** 26€
Tofu und Gemüse sautiert mit Zitronengras und Gewürzen
Tofu et légumes sautés à la citronnelle et aux épices

GF **Thai yellow curry with vegetables, chili, and coriander** 28€
Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander
Curry jaune thaïlandais aux légumes, piment et coriander

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

*May contain traces / EF egg free option

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.

VEGAN MENU

CHOICE OF DESSERTS

Crispy banana with caramel and vanilla ice cream **14€**

Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis

Banane croustillante avec caramel et glace à la vanille

Antioxidant fruit salad with almonds, and lime dressing **14€**

Antioxidantien-Obstsalat mit Mandeln und Limetten-Dressing

Salade de fruits antioxydants avec amandes et vinaigrette au citron vert

GF*

Ice cream and sorbet selection **5€**

Vanilla, chocolate, mango sorbet, lime Sorbet

Eis- und Sorbet-Auswahl

Vanille, Schokolade, Mangosorbet, Limettensorbet

Sélection de glaces et sorbets

Vanille, chocolat, sorbet à la mangue, sorbet au citron vert

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

*May contain traces / EF egg free option

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.