

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 Ταϊλανδέζικη σούπα με κοτόπουλο και γάλα καρύδας Тайский суп Том Кха Гай с курицей и кокосовым молоком	17€
DF EF	Salmon sashimi with Goma dressing, shiso leaves, and nori Σασίμι σολομού με ντρέσινγκ Goma, φύλλα shiso και νόρι Сашими из лосося с соусом Гома, листьями шисо и нори	24€
VG	Thai mushrooms salad with onions, lemongrass, ginger, and green leaves Ταϊλανδέζικη σαλάτα μανιταριών με κρεμμύδια, λεμονόχορτο, τζίντζερ και πράσινα φύλλα Тайский грибной салат с луком, лемонграссом, имбирем и зелеными листьями	19€
VG	Cucumber salad with edamame, toasted almonds and lime Σαλάτα αγγουριού με φασόλια ενταμάμε, καβουρδισμένα αμύγδαλα και λάιμ Салат из огурцов с эдамаме, жареным миндалем и лаймом	16€
DF EF	Green salad with beef, lemongrass, red radish and Thai dressing Πράσινη σαλάτα με μοσχάρι, λεμονόχορτο, κόκκινο ραπανάκι και Ταϊλανδέζικη σάλτσα Зеленый салат с говядиной, лемонграссом, красной редиской и тайской заправкой	18€
DF	Crab salad with yuzu mayo, tobiko, and red cabbage Σαλάτα καβουριού με μαγιονέζα γιούζου, тоμπίκο και κόκκινο λάχανο Салат из краба с майонезом юдзу, тобико и красной капустой	24€
V	Stir fried rice with egg and vegetables Τηγανητό ρύζι με αυγό και λαχανικά Жареный рис с яйцом и овощами	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 Ντιμ Σαμ κοτόπουλου με λαχανικά, σουσάμι κίμτσι και σάλτσα τεριγιάκι Куриные димсамы с овощами, кимчи, кунжутом и соусом терияки	19€
VG	Vegetable Gyoza with truffle ponzu and wasabi salt Γκιόζα λαχανικών με πόνζου τρούφας και αλάτι βασάμπι Овощные гёдза с трюфельным понзу и солью васаби	21€
VG	Vegetable Spring rolls with sweet chili and plum sauce Ανοιξιάτικα ρολά λαχανικών με γλυκιά σάλτσα τσίλι και σάλτσα δαμάσκηνου Овощные спринг-роллы со сладким чили и сливовым соусом	16€
	Spring rolls with duck & vegetables, green salad, and sweet chili Ανοιξιάτικα ρολά με πάπια & λαχανικά, πράσινη σαλάτα και γλυκιά σάλτσα τσίλι Весенние роллы с уткой и овощами, зеленый салат и сладкий чили-соус	19€
DF	Prawn ravioli with coconut cream and lemongrass essence Ραβιόλι γαρίδας με κρέμα καρύδας και άρωμα λεμονόχορτου Равиоли с креветками в кокосовых сливках с ароматом лемонграсса	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 Σατάι κοτόπουλου με σάλτσα φυστικοβούτυρου και τηγανητό ρύζι Куриный сатай с арахисовым соусом и жареным рисом	28€
DF	Salmon Teriyaki with citrus gel, pickled onion and crushed pistachio Σολομός Τεριάκι με ζελέ εσπεριδοειδών, τουρσί κρεμμύδι και σπασμένα φιστίκια Лосось Терияки с цитрусовым гелем, маринованным луком и дроблеными фисташками	33€
DF	Sea bass fillet with ginger and Kung Pao vegetables Φιλέτο λαβράκι με τζίντζερ και λαχανικά Κουνγκ Πάο Филе сибаса с имбирем и овощами Кунг Пао	31€

WOK

DF	Pad Thai rice noodles with prawns or chicken or vegetables Pad Thai νουντλς ρυζιού με γαρίδες ή κοτόπουλο ή λαχανικά Рисовая лапша Пад Тай с креветками или курицей или овощами	28€
DF EF	Pan fried duck with vegetables and basil Τηγανητή πάπια με λαχανικά και βασιλικό Жареная утка с овощами и базиликом	34€
DF EF	Sweet and sour pork with pineapple and vegetables Γλυκόξινο χοιρινό με ανανά και λαχανικά Кисло-сладкая свинина с ананасом и овощами	30€
EF	Stir fried black pepper beef with vegetables and jasmine rice Μοσχάρι με μαύρο πιπέρι, λαχανικά και ρύζι γιασεμιού Говядина с черным перцем, овощами и жасминовым рисом	33€
VG GF	Tofu and vegetables with lemongrass, spices and panang curry Τόφου και λαχανικά με λεμονόχορτο, μπαχαρικά και κάρυ πανάγγκ Тофу и овощи с лемонграссом, специями и карри панангом	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 Κίτρινο Ταϊλανδέζικο κάρυ με λαχανικά, τσίλι και κόλιανδρο Тайское желтое карри с овощами, чили и кориандром	28€
GF DF EF	Thai yellow curry with prawns and jasmine rice Κίτρινο Ταϊλανδέζικο κάρυ με γαρίδες και ρύζι γιασεμιού Тайское желтое карри с креветками и жасминовым рисом	32€
GF DF	Thai Red Curry with chicken and jasmine rice Κόκκινο Ταϊλανδέζικο κάρυ με κοτόπουλο και ρύζι γιασεμιού Тайское красное карри с курицей и жасминовым рисом	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.

CHOICE OF DESSERTS

V	Chocolate mousse with almond tuile, mango sorbet and lime syrup Μους σοκολάτας με τουίλ αμυγδάλου, σορμπέ μάνγκο και σιρόπι λάιμ Шоколадный мусс с миндальным тюилем, манговым сорбетом и сиропом лайма	14€
V EF	Crispy banana with caramel and vanilla ice cream Τραγανή μπανάνα με καραμέλα και παγωτό βανίλια Хрустящий банан с карамелью и ванильным мороженым	14€
GF	Mango Custard with lychee sorbet Κρέμα μάνγκο με σορμπέ λίτσι Манговый заварной крем с сорбетом из личи	14€
VG GF	Antioxidant fruit salad with almonds, and lime dressing Αντιοξειδωτική φρουτοσαλάτα με αμύγδαλα και ντρέσινγκ λάιμ Антиоксидантный фруктовый салат с миндалем и заправкой из лайма	14€
V GF*	Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Επιλογή παγωτών Βανίλια, σοκολάτα, φράουλα, μπανάνα Выбор мороженого Ванильное, шоколадное, клубничное, банановое	5€
VG GF*	Sorbet selection Mango sorbet, lime sorbet Επιλογή σορμπέ Σορμπέ μάνγκο, σορμπέ λάιμ Выбор сорбетов Манговый сорбет, сорбет из лайма	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	19€
	Ταϊλανδέζικη σαλάτα μανιταριών με κρεμμύδια, λεμονόχορτο, τζίντζερ και πράσινα φύλλα	
	Тайский салат из грибов с луком, лемонграссом, имбирем и зеленью	
	Cucumber salad with edamame, toasted almonds and lime	16€
	Σαλάτα αγγουριού με φασόλια edamame, καβουρδισμένα αμύγδαλα και λάιμ	
	Салат из огурцов с эдамаме, жареным миндалем и лаймом	
	Stir fried rice with egg and vegetables	14€
	Τηγανητό ρύζι με αυγό και λαχανικά	
	Жареный рис с яйцом и овощами	
	Vegetable Gyoza with truffle ponzu and wasabi salt	21€
	Γκιόζα λαχανικών με πόνζου τρούφας και αλάτι βασάμπι	
	Овощные гёдза с трюфельным понзу и солью васаби	
	Vegetable spring rolls with sweet chili and plum sauce	16€
	Ανοιξιάτικα ρολά λαχανικών με γλυκιά σάλτσα τσίλι και σάλτσα δαμάσκηνου	
	Овощные спринг-роллы со сладким чили и сливовым соусом	

CHOICE OF MAIN DISHES

	Pad Thai rice noodles with vegetables	24€
	Pad Thai νουντλς ρυζιού με λαχανικά	
	Рисовая лапша Пад Тай с овощами	
GF	Tofu and vegetables sautéed with lemongrass and spices	26€
	Τόφου και λαχανικά σοταρισμένα με λεμονόχορτο και μπαχαρικά	
	Тофу и овощи, обжаренные с лемонграссом и специями	
GF	Thai yellow curry with vegetables, chili, and coriander	28€
	Κίτρινο Ταϊλανδέζικο κάρυ με λαχανικά, τσίλι και κόλιανδρο	
	Тайское желтое карри с овощами, чили и кориандром	

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€

Τραγανή μπανάνα με καραμέλα και παγωτό βανίλια

Хрустящий банан с карамелью и ванильным мороженым

Antioxidant fruit salad with almonds, and lime dressing 14€

Αντιοξειδωτική φρουτοσαλάτα με αμύγδαλα και ντρέσινγκ λάιμ

Антиоксидантный фруктовый салат с миндалем и заправкой из лайма

GF*

Ice cream and sorbet selection

5€

Vanilla, chocolate, mango sorbet, lime Sorbet

Επιλογή παγωτού και σορμπέ

Βανίλια, σοκολάτα, σορμπέ μάνγκο, σορμπέ λάιμ

Выбор мороженого и сорбета

Ванильное, шоколадное, манговый сорбет, сорбет из лайма

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.