

**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.





STARTER  
VORSPEISEN  
ENTREES

GF DF EF	<b>Tom yum kung Thai spicy soup with shrimps</b> Tom Yum Kung Thailändische Gewürzsuppe mit Garnelen Tom yum kung Soupe thaïlandaise épicée aux crevettes	17€
VG GF EF	<b>Thai mushrooms salad with onions, lemongrass, ginger and green leaves</b> Thailändischer Pilzsalat mit Zwiebeln, Zitronengras, Ingwer und grünen Blättern Salade de champignons thaïlandais avec oignons, citronnelle, gingembre et feuilles vertes	17€
GF EF	<b>Kale salad with tuna, red grapefruit, citrus dressing and sesame</b> Grünkohlsalat mit Thunfisch, rotem Grapefruit, Zitrusfrucht Dressing und Sesam Salade de chou frisé au thon, pamplemousse rouge, vinaigrette aux agrumes et sésame	13€
GF EF	<b>Green salad with beef, lemongrass, red radish and Thai dressing</b> Gr�ner Salat mit Rindfleisch, Zitronengras, rotem Rettich und Thai-Dressing Salade verte au b�euf, citronnelle, radis rouge et vinaigrette thaï	20€
V	<b>Fried rice with egg and vegetables</b> Gebratener Reis mit Ei und Gemüse Riz frit avec oeuf et légumes	14€
V DF	<b>Vegetable spring rolls with sweet chili and teriyaki sauce</b> Frühlingsrollen mit Gemüse, s��em Chili und Teriyaki-So�e Rouleaux de printemps aux légumes avec chili doux et sauce teriyaki	14€
VG	<b>Homemade gyoza dumplings with vegetables and teriyaki sauce</b> Hausgemachte Gyoza-Kl�be mit Gemüse und Teriyaki-So�e Boulettes de gyoza maison avec légumes et sauce teriyaki	14€
DF	<b>Pia muk tod deep fried squid with sweet chili and ginger sauce</b> „Pia muk tod“ frittiertes Tintenfisch mit s��er Chili- und Ingwerso�e Pia muk tod calmars frits avec sauce au chili doux et au gingembre	14€
	<b>Homemade gyoza dumplings with chicken and teriyaki sauce</b> Hausgemachte Gyoza- Kl�be mit H�hnerfleisch und Teriyaki-So�e Boulettes de gyoza faites maison avec du poulet et de la sauce teriyaki	14€
	<b>Spring rolls with duck, vegetables, green salad and sweet chilli</b> Frühlingsrollen mit Ente, Gemüse, gr�nem Salat und s��em Chili Rouleaux de printemps au canard, légumes, salade verte et piment doux	14€
GF DF	<b>Chicken satay with peanut butter sauce and fried rice</b> H�hnchen-Satay mit Erdnussbuttersauce und gebratenem Reis Poulet satay avec sauce au beurre de cacahu�tes et riz frit	14€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

## Wok

GF DF	<b>Pad Thai noodles with prawns</b> Pad Thai Nudeln mit Garnelen Pad Thai nouilles avec crevettes	27€
GF DF	<b>Pad Thai noodles with chicken</b> Pad Thai Nudeln mit Huhn Pad Thai Nouilles avec poulet	26€
GF DF	<b>Sweet and sour pork with vegetables and jasmine rice</b> Süß-saures Schweinefleisch mit Gemüse und Jasminreis Porc aigre-doux avec légumes et riz au jasmin	28€
GF DF	<b>Pan fried duck with vegetables and basil</b> Gebratene Ente mit Gemüse und Basilikum Canard poêlé aux légumes et au basilic	28€
GF	<b>Black pepper beef with zucchini, sweet potato puree and jasmine rice</b> Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer, Zucchini, Süßkartoffelpüree und Jasminreis Bœuf au poivre noir avec courgettes, purée de patate douce et riz au jasmin	33€

## Thai Curry

GF DF	<b>Tofu and vegetables sautéed with lemongrass and spices</b> Tofu et légumes sautés à la citronnelle et aux épices Tofu et légumes sautés à la citronnelle et épices	32€
V GF	<b>Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander</b> Gelbes Thai-Curry mit Gemüse, Chili und Koriander Curry jaune thaïlandais avec légumes, piment et coriandre	23€
GF DF	<b>Thai yellow curry with seafood and jasmine rice</b> Gelbes Thai-Curry mit Meeresfrüchten und Jasminreis Curry jaune thaïlandais avec fruits de mer et riz au jasmin	28€
GF DF	<b>Thai red curry with chicken and jasmine rice</b> Curry rouge thaïlandais avec boeuf et riz au jasmin Curry rouge thaï au boeuf et riz au jasmin	23€
GF DF	<b>Red curry Salmon fillet with jasmine rice and sesame</b> Rotes Lachsfilet-Curry mit Jasminreis und Sesam Filet de saumon au curry rouge avec riz au jasmin et sésame	32€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

DESSERTS  
NACHSPEISEN  
DESSERTS

V	<b>Chocolate mousse with almond tuile, mango sorbet and lime syrup</b> Mousse au Chocolat mit Mandelblättchen, Mango-Sorbet und Limettensirup Mousse au chocolat avec tuile aux amandes, sorbet à la mangue et sirop de citron vert	14€
V	<b>Crispy banana with caramel, chocolate and vanilla ice cream</b> Knusprige Banane mit Karamell, Schokoladen und Vanilleeis Banane croustillante avec glace caramel, chocolat et vanille	14€
GF	<b>Cold Yuzu apple soufflé</b> Kaltes Yuzu-Apfelsoufflé Soufflé froid aux pommes et au Yuzu	14€
	<b>Seasonal fruit salad</b> Obstsalat der Saison Salade de fruits de saison	14€
	<b>Ice cream selection</b> <b>Vanilla, chocolate, strawberry, banana</b> Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane	9€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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 OPTIONS

## VEGANE OPTIONEN

### PLATS VEGETALIENS

#### STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

GF	<b>Thai mushrooms salad with onions, lemongrass, ginger and green leaves</b> Thai-Pilzsalat mit braunem Reis, Zwiebeln, Zitronengras, Ingwer, grünen Bohnen und Karotten Salade de champignons thaïlandais avec oignons, citronnelle, gingembre et feuilles vertes	18€
	<b>Homemade gyoza with vegetables and teriyaki sauce</b> Hausgemachte Gyoza-Nudeln mit Gemüse und Teriyaki-Soße Boulettes de gyoza maison avec légumes et sauce teriyaki	20€
	<b>Vegetarian spring rolls with sweet chili and Teriyaki sauce</b> Vegetarische und gebratene Frühlingsrollen mit süßem Chili und Teriyaki-Soße Rouleaux de printemps végétariens au piment doux et sauce teriyaki	14€
	<b>Fried rice with vegetables</b> Gebratener Reis mit Gemüse Riz frit avec légumes	14€

#### MAIN COURSE · ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ · ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

GF	<b>Pad Thai noodles with vegetables</b> Pad Thai Nudeln mit Gemüse Pad Thai nouilles avec légumes	14€
GF	<b>Tofu and vegetables sautéed with lemongrass and spices</b> Tofu und Gemüse sautiert mit Zitronengras und Gewürzen Tofu et légumes sautés à la citronnelle et aux épices	16€
GF	<b>Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander</b> Gemüse mit gelbem Thaicurry, Chili und Koriander Curry jaune thaïlandais avec légumes, piment et coriandre	14€
GF	<b>Thai red curry with vegetables, chili and coriander</b> Curry rouge thaïlandais mit Gemüse, Chili und Koriander Curry rouge thaï aux légumes, piment et coriandre	14€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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 OPTIONS  
VEGANE OPTIONEN  
PLATS VEGETALIENS

DESSERTS · NACHSPEISEN · DESSERTS

	<b>Crispy banana with caramel and vanilla ice cream</b>	14€
	Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis Banane croustillante avec caramel et glace à la vanille	
GF	<b>Drunken pineapple with coconut ice cream</b>	14€
	Betrunkene Ananas mit Kokosnusseis Ananas « ivre » avec glace à la noix de coco	
	<b>Seasonal fruit salad</b>	14€
	Obstsalat der Saison Salade de fruits de saison	
	<b>Ice cream selection</b>	9€
	<b>Vanilla, chocolate</b>	
	Auswahl an Eis Vanille, Schokolade Sélection de glaces Vanille, chocolat	

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

# Toddler's Menu

## Kleinkinder-Menü

### Menu pour les bambins

GF DF EF	<b>Cream of green vegetables, rice and olive oil</b> Mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini pürieren Purée de pomme de terre, carotte et courgette	10€
GF DF EF	<b>Cream of chicken, potato, carrots and celery</b> Hühnercreme mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri	10€
GF DF EF	<b>Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes</b> Creme von pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€
GF DF EF	<b>Cream of seasonal fruits and biscuits</b> Creme aus saisonalen Früchten und Keksen Crème de fruits de saison et biscuits	10€

**V** vegetarian   **GF** gluten free   **VG** vegan   **DF** dairy free   **EF** egg free

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



# KID'S MENU

## STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

GF EF	<b>Beef salad with lemongrass</b> Rindfleischsalat mit Zitronengras Salade de bœuf à la citronnelle	10€
V	<b>Vegetable spring rolls with sweet and teriyaki sauce</b> Frühlingsrollen mit Gemüse und süßer Teriyaki-Soße Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce sucrée et teriyaki	12€
	<b>"Pia muk tod" deep fried squid with sweet &amp; sour sauce</b> "Pia Muk Tod" frittiertes Tintenfisch mit süß-saurer Sauce "Pia muk tod" calmars frits avec sauce aigre-douce	12€

## MAIN DISHES · HAUPTGERICHTE · PLATS PRINCIPAUX

	<b>Chicken satay skewers with jasmine rice</b> Satay-Hühnerfleischspieße mit Jasminreis Brochettes de poulet Satay avec riz au jasmin	14€
	<b>Pad Thai noodles with prawns</b> Pad Thai Nudeln mit Garnelen Pad Thai avec crevettes	12€
DF GF	<b>Sweet and sour pork with vegetables and jasmine rice</b> Süß-saures Schweinefleisch mit Gemüse und Jasminreis Porc aigre-doux avec légumes et riz au jasmin	13€

and more... · und mehr... · et plus encore...

	<b>Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries</b> Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites Kids bœuf burger avec tomate, laitue et frites	12€
V	<b>Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce</b> Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensoße Pizza Margarita avec mozzarella fromage et sauce tomate	12€
	<b>Penne pasta with tomato or bolognese sauce</b> Penne mit Tomaten- oder Bolognesesoße Pennes avec sauce tomate ou bolognaise	12€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

## KID'S MENU

DESSERTS · NACHSPEISEN · DESSERTS

- V **Chocolate mousse with almond tuile, mango sorbet and lime syrup** 14€  
Mousse au Chocolat mit Mandelblättchen, Mango-Sorbet und Limettensirup  
Mousse au chocolat avec tuile aux amandes, sorbet à la mangue et sirop de citron vert
- V **Crispy banana with caramel and vanilla ice cream** 14€  
Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis  
Banane croustillante avec caramel et glace à la vanille
- Seasonal fruit salad** 10€  
Fruchtsalat mit saisonalen Früchten  
Salade de fruits de saison
- Ice cream selection** 9€  
**Vanilla, chocolate, strawberry, banana**  
Auswahl an Eis  
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane  
Sélection de glaces  
Vanille, chocolat, fraise, banane

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

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

Αν και δίνεται όλη η δέουσα προσοχή, τα πιάτα μπορεί να εξακολουθούν να περιέχουν συστατικά που δεν αναφέρονται στο μενού και αυτά τα συστατικά μπορεί να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Οι επισκέπτες με αλλεργίες πρέπει να γνωρίζουν αυτόν τον κίνδυνο και θα πρέπει να ζητήσουν από ένα μέλος της ομάδας πληροφορίες σχετικά με την περιεκτικότητα των τροφίμων μας σε αλλεργιογόνα

Несмотря на все меры предосторожности, блюда могут содержать ингредиенты, не указанные в меню, и эти ингредиенты могут вызвать аллергическую реакцию. Гости, страдающие аллергией, должны знать об этом риске и попросить члена команды предоставить информацию о содержании аллергенов в нашей пище