

ANAYA

ASIAN CUISINE, ALIVE WITH FLAVOUR






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 flavors always ensure a one-of-a-kind dining experience.

Anaya takes you on a culinary adventure across asia, serving authentic thai and pan asian dishes. Carefully curated by chef thiou, our exotic line-up of inspired à la carte creations is where aromatic asian flavors meet french finesse. All perfectly presented to you in stunning al fresco and indoor surroundings.




STARTERS

	<p>Tom Yum Kung Thai soup with prawns, mushrooms, lime and ginger 21€</p> <p>Tom Yum Kung Thai-Suppe mit Garnelen, Pilzen, Limette und Ingwer Soupe thaïlandaise Tom Yum Kung aux crevettes, champignons, citron vert et gingembre</p>
	<p>Green salad with sliced beef, lemongrass, red radish and Thai dressing 19€</p> <p>Grüner Salat Mit Geschnittenem Rindfleisch, Zitronengras, Rotem Rettich Und Thai-Dressing Salade Verte Avec Bœuf Émincé, Citronnelle, Radis Rouge Et Vinaigrette Thai</p>
	<p>Thai refreshing salad with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and yuzu 17€</p> <p>Erfrischender thailändischer Salat mit Karotte, grünem Apfel, Haselnüssen, frischem Koriander und Yuzu Salade thaïlandaise rafraîchissante avec carotte, pomme verte, noisettes, coriandre fraîche et yuzu</p>
	<p>Duck salad with watermelon, onion, coriander and hoisin dressing 19€</p> <p>Entensalat mit Wassermelone, Zwiebel, Koriander und Hoisin-Dressing Salade de canard à la pastèque, oignon, coriandre et sauce hoisin</p>
	<p>Chicken dim sum with vegetables, kimchi sesame and teriyaki sauce 18€</p> <p>Dim Sum mit Hähnchen, Gemüse, Kimchi-Sesam und Teriyakisauce Dim sum au poulet, légumes, kimchi au sésame et sauce teriyaki</p>
	<p>Vegetable gyoza with truffle ponzu and wasabi salt 18€</p> <p>Gemüse-Gyoza mit Trüffel-Ponzu und Wasabisalz Gyoza aux légumes avec ponzu à la truffe et sel au wasabi</p>
	<p>Spring rolls with duck and vegetables, green salad and plum sauce 19€</p> <p>Frühlingsrollen mit Ente und Gemüse, grüner Salat und Pflaumensauce Rouleaux de printemps au canard et légumes, salade verte et sauce aux prunes</p>
	<p>Vegetable spring rolls with sweet chili sauce 17€</p> <p>Vegetarische Frühlingsrollen mit süßer Chilisauce Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce chili douce</p>
	<p>Prawn ravioli with coconut cream and lemongrass essence 20€</p> <p>Ravioli mit Garnelen, Kokoscreme und Zitronengras-Essenz Raviolis aux crevettes avec crème de coco et essence de citronnelle</p>
	<p>Roasted cauliflower with green curry and coconut milk pesto 17€</p> <p>Gerösteter Blumenkohl mit grünem Curry und Kokosmilch-Pesto Chou-fleur rôti au curry vert et pesto au lait de coco</p>
	<p>Pia Muk Tod deep fried squid with sweet chilli and ginger sauce 19€</p> <p>Pia Muk Tod frittiertes Tintenfisch mit Sweet Chili und Ingwersauce Pia Muk Tod calamar frit avec sweet chili et sauce au gingembre</p>

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

ANAYA GRILL & GLAZE

	Chicken satay with peanut butter sauce and fried rice Hähnchen-Satay mit Erdnussbuttersauce und gebratenem Reis Satay de poulet avec sauce au beurre de cacahuète et riz frit	25€
	Salmon teriyaki with citrus sauce, pickled onion and crushed pistachio Lachs-Teriyaki mit Zitrusauce, eingelegter Zwiebel und zerstoßenen Pistazien Saumon teriyaki avec sauce aux agrumes, oignon mariné et pistaches concassées	27€
	Black cod with miso glaze, steamed rice and bok choy Schwarzer Kabeljau mit Miso-Glasur, gedämpftem Reis und Pak Choi Morue noire au glaçage miso, riz vapeur et bok choy	30€
	Crispy duck with hoisin glaze, mandarin pancakes and vegetables Knusprige Ente mit Hoisin-Glasur, Mandarin-Pfannkuchen und Gemüse Canard croustillant avec glaçage hoisin, pancakes mandarin et légumes	28€

WOK

	Pad Thai rice noodles with prawns or chicken or vegetables Pad-Thai-Reisnudeln mit Garnelen oder Hähnchen oder Gemüse Nouilles de riz Pad Thai aux crevettes ou au poulet ou aux légumes	24€
	Stir-fried black pepper beef with vegetables and jasmine rice Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer aus dem Wok, Gemüse und Jasminreis Bœuf sauté au poivre noir avec légumes et riz jasmin	26€
	Sweet and sour pork with pineapple and vegetables Süß-saures Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse Porc aigre-doux avec ananas et légumes	24€
	Tofu and vegetables with lemongrass, spices and Panang curry Tofu und Gemüse mit Zitronengras, Gewürzen und Panang-Curry Tofu et légumes avec citronnelle, épices et curry Panang	22€

Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.






Celery / Cereal containing gluten / Crustaceans / Eggs / Fish / Lupin / Milk
 Mollusks / Mustard / Nuts / Peanuts / Sesame seeds / Soya / Sulphur Dioxide

THAI CURRY














- | | | |
|---|---|-----|
|   | Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander
Gelbes Thai-Curry mit Gemüse, Chili und Koriander
Curry thaï jaune aux légumes, piment et coriandre | 24€ |
|      | Thai yellow curry with prawns and jasmine rice
Gelbes Thai-Curry mit Garnelen und Jasminreis
Curry thaï jaune aux crevettes et riz jasmin | 29€ |
|   | Thai red curry with chicken and jasmine rice
Rotes Thai-Curry mit Hähnchen und Jasminreis
Curry thaï rouge au poulet et riz jasmin | 27€ |

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*

DESSERTS

  	Crispy banana with caramel and vanilla ice cream Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis Banane croustillante avec caramel et glace à la vanille	17€
  	Chocolate Namelaka with passion fruit sponge Schokoladen-Namelaka mit Passionsfrucht-Biskuit Namelaka au chocolat avec biscuit au fruit de la passion	15€
  	Mango custard with lychee sorbet Mango-Custard mit Litschi-Sorbet Crème à la mangue avec sorbet litchi	16€
	Seasonal fruit salad with lime dressing Saisonaler Fruchtsalat mit Limetten-Dressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron vert	15€
  	Selection of ice creams Vanilla, chocolate, strawberry, banana Auswahl an Eiscremes Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane	12€
	Selection of sorbets Mango sorbet, lime sorbet Auswahl an Sorbets Mangosorbet, Limettensorbet Sélection de sorbets Sorbet mangue, sorbet citron vert	12€

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

VEGAN MENU

STARTERS

-  **Thai refreshing salad with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and yuzu** 17€
Erfrischender thailändischer Salat mit Karotte, grünem Apfel, Haselnüssen, frischem Koriander und Yuzu
Salade thaïlandaise rafraîchissante avec carotte, pomme verte, noisettes, coriandre fraîche et yuzu
-  **Roasted cauliflower with green curry and coconut milk pesto** 17€
Gerösteter Blumenkohl mit grünem Curry und Kokosmilch-Pesto
Chou-fleur rôti avec pesto de curry vert et lait de coco
-    **Vegetable gyoza with truffle ponzu and wasabi salt** 18€
Gemüse-Gyoza mit Trüffel-Ponzu und Wasabi-Salz
Gyoza aux légumes avec ponzu à la truffe et sel au wasabi
-    **Vegetable spring rolls with sweet chilli sauce** 17€
Vegetarische Frühlingsrollen mit süßer Chilisauce
Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce chili douce

MAIN COURSES

-    **Pad Thai rice noodles with vegetables** 22€
Pad-Thai-Reisnudeln mit Gemüse
Nouilles de riz Pad Thai aux légumes
-    **Tofu and vegetables with lemongrass, spices and Panang curry** 22€
Tofu und Gemüse mit Zitronengras, Gewürzen und Panang-Curry
Tofu et légumes avec citronnelle, épices et curry Panang
-   **Thai yellow curry with vegetables, chilli and coriander** 24€
Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander
Curry jaune thaïlandais aux légumes, piment et coriandre

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

DESSERTS



Crispy banana with coconut-caramel sauce

17€

Knusprige Banane mit Kokos-Karamellsauce
Banane croustillante avec sauce caramel-coco

Seasonal fruit salad with lime dressing

12€

Saisonaler Fruchtsalat mit Limetten-Dressing
Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron vert



Selection of sorbets

12€

Mango sorbet, lime sorbet

Auswahl an Sorbets
Mangosorbet, Limettensorbet
Sélection de sorbets
Sorbet mangue, sorbet citron vert

Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

Celery / Cereal containing gluten / Crustaceans / Eggs / Fish / Lupin / Milk
 Mollusks / Mustard / Nuts / Peanuts / Sesame seeds / Soya / Sulphur Dioxide

KIDS MENU

TODDLERS MENU

	Cream of green vegetables and olive oil	9€
	Crème aus grünem Gemüse und Olivenöl Crème de légumes verts et huile d'olive	
	Cream of chicken, potato, carrots and celery	10€
	Crème aus Huhn, Kartoffel, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pomme de terre, carottes et céleri	
	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes	11€
	Crème aus pochierem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	
	Cream of seasonal fruits	8€
	Crème aus saisonalen Früchten Crème de fruits de saison	

All our Ikos baby selections have been prepared with fresh ingredients & virgin olive oil with no added salt or pepper

Alle unsere Ikos-Babyspeisen werden aus frischen Zutaten und nativem Olivenöl zubereitet, ohne zusätzliches Salz oder Pfeffer





Toutes nos sélections Ikos pour bébés sont préparées avec des ingrédients frais et de l'huile d'olive vierge, sans sel ni poivre ajoutés

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

STARTERS

-  **Thai refreshing salad with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and yuzu** 17€
Erfrischender thailändischer Salat mit Karotte, grünem Apfel, Haselnüssen, frischem Koriander und Yuzu
Salade thaïlandaise rafraîchissante avec carotte, pomme verte, noisettes, coriandre fraîche et yuzu
-  **Chicken dim sum with vegetables, kimchi, sesame and teriyaki sauce** 18€
Hähnchen-Dim-Sum mit Gemüse, Kimchi, Sesam und Teriyaki-Sauce
Dim sum de poulet avec légumes, kimchi, sésame et sauce teriyaki
-  **Vegetable spring rolls with sweet chili and plum sauce** 17€
Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce und Pflaumensauce
Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce sweet chili et sauce prune
-  **Prawn ravioli with coconut cream and lemongrass essence** 19€
Ravioli mit Garnelen, Kokoscreme und Zitronengras-Essenz
Raviolis aux crevettes avec crème de coco et essence de citronnelle

MAIN DISHES











-  **Chicken satay with peanut sauce and fried rice** 17€
Hähnchen-Satay mit Erdnusssauce und gebratenem Reis
Satay de poulet avec sauce aux cacahuètes et riz frit
-  **Pad Thai rice noodles with prawns, chicken or vegetables** 17€
Pad-Thai-Reisnudeln mit Garnelen, Hähnchen oder Gemüse
Nouilles de riz Pad Thai aux crevettes, poulet ou légumes
-  **Sweet and sour pork with pineapple and vegetables** 17€
Süß-saures Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse
Porc aigre-doux avec ananas et légumes
-  **Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander** 17€
Gelbes Thai-Curry mit Gemüse, Chili und Koriander
Curry thaï jaune aux légumes, piment et coriandre

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

AND MORE











  	Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries Kinder-Rindfleischburger mit Tomate, Salat und Pommes frites Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites	12€
	Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries Hähnchen-Nuggets mit Tomate, Gurke und Pommes frites Nuggets de poulet avec tomate, concombre et frites	11€
 	Fish fingers with tomato, cucumber and French fries Fischstäbchen mit Tomate, Gurke und Pommes frites Bâtonnets de poisson avec tomate, concombre et frites	11€
 	Pizza margherita with mozzarella and tomato sauce Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza Margherita avec mozzarella et sauce tomate	12€
 	Penne pasta with tomato or Bolognese sauce Penne mit Tomatensauce oder Bolognese-Sauce Penne avec sauce tomate ou sauce bolognaise	10€

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide

DESSERTS

  	Crispy banana with caramel and vanilla ice cream Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis Banane croustillante avec caramel et glace à la vanille	13€
  	Chocolate Namelaka with passion fruit sponge Schokoladen-Namelaka mit Passionsfrucht-Biskuit Namelaka au chocolat avec biscuit au fruit de la passion	15€
	Seasonal fruit salad with lime dressing Saisonaler Fruchtsalat mit Limetten-Dressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron vert	12€
  	Selection of ice creams Vanilla, chocolate, strawberry, banana Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Vanille, chocolat, fraise, banane	12€
	Selection of sorbets Mango sorbet, lime sorbet Mango-Sorbet, Limetten-Sorbet Sorbet mangue, sorbet citron vert	12€

 Local dish

Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.

 Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide