

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 flavors 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 are where aromatic Asian flavors meet French finesse. All perfectly presented to you in stunning al fresco and indoor surroundings.

A handwritten signature in a cursive script, likely belonging to Chef Thiou, positioned at the bottom center of the page.

STARTERS

DF	Tom Kha Gai Thai soup with chicken and coconut milk 🌶️ Tom Kha Gai Thai-Suppe mit Hühnchen und Kokosmilch Soupe thaïlandaise Tom Kha Gai au poulet et au lait de coco	21€
DF	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	23€
VG GF	Thai mushroom salad with onions, lemongrass, ginger, and green leaves Thailändischer Pilzsalat mit Zwiebeln, Zitronengras, Ingwer und grünen Blättern Salade thaïlandaise aux champignons avec des oignons, de la citronnelle, du gingembre et des feuilles vertes	23€
DF EF	Kale salad with tuna, citrus dressing, and sesame Grünkohlsalat mit Thunfisch, Zitrusdressing und Sesam Salade de chou kale avec du thon, une vinaigrette aux agrumes et du sésame	19€
DF EF	Green salad with beef, lemongrass, red radish, and Thai dressing Grüner Salat mit Rindfleisch, Zitronengras, rotem Rettich und Thai-Dressing Salade verte avec bœuf, citronnelle, radis rouge et vinaigrette thaïlandaise	23€
V GF	Stir fried rice with egg and vegetables Gebratener Reis mit Ei und Gemüse Riz sauté avec œuf et légumes	22€

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.

STARTERS

DF EF	Chicken Dim Sum with vegetables, Kimchi sesame, and teriyaki sauce Hähnchen-Dim-Sum mit Gemüse, Kimchi-Sesam und Teriyaki-Sauce Dim Sum au poulet avec légumes, sésame au kimchi et sauce teriyaki	21€
VG	Vegetable Gyoza with truffle ponzu sauce and wasabi salt Gemüse-Gyoza mit Trüffel-Ponzu-Sauce und Wasabi-Salz Gyoza aux légumes avec sauce ponzu à la truffe et sel de wasabi	24€
	Spring rolls with duck and vegetables, green salad, and sweet chili sauce Frühlingsrollen mit Ente und Gemüse, grüner Salat und süße Chilisauce Rouleaux de printemps au canard et aux légumes, salade verte et sauce chili douce	25€
V	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	22€
DF	Prawn ravioli with coconut cream and lemongrass essence Garnelen-Ravioli mit Kokoscreme und Zitronengrassessenz Raviolis aux crevettes avec crème de coco et essence de citronnelle	23€
DF EF	Deep-fried squid with sweet chili and ginger sauce Frittierter Tintenfisch mit süßer Chili-Ingwer-Sauce Calamar frit avec sauce au piment doux et au gingembre	22€

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	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	27€
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	30€
DF EF	Sea bass fillet with ginger and Kung Pao vegetables Wolfsbarschfilet mit Ingwer und Kung-Pao-Gemüse Filet de bar avec gingembre et légumes Kung Pao	29€

WOK

DF	Pad Thai rice noodles with prawns or chicken or vegetables Pad Thai Reismudeln mit Garnelen, Hähnchen oder Gemüse Nouilles de riz Pad Thai avec crevettes, poulet ou légumes	28€
DF EF	Pan fried duck with vegetables and basil Gebratene Ente mit Gemüse und Basilikum Canard poêlé avec des légumes et du basilic	32€
DF EF	Sweet and sour pork with pineapple and vegetables Schweinefleisch süß-sauer mit Ananas und Gemüse Porc aigre-doux avec ananas et légumes	28€
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 des légumes et du riz jasmin	34€
VG GF	Tofu and vegetables with lemongrass, spices and panang curry Tofu und Gemüse mit Zitronengras, Gewürzen und Panang-Curry Tofu et légumes avec de la citronnelle, des épices et du curry Panang	27€

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

VG GF	Thai yellow curry with vegetables, chili, coriander and jasmine rice Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili, Koriander und Jasminreis Curry jaune thaïlandais avec des légumes, du piment, de la coriandre et riz jasmin	26€
DF GF EF	Thai yellow curry with prawns and jasmine rice Thailändisches gelbes Curry mit Garnelen und Jasminreis Curry jaune thaïlandais aux crevettes et riz jasmin	30€
DF GF EF	Thai Red Curry with chicken and jasmine rice 🌶️ Thailändisches Rotes Curry mit Huhn und Jasminreis Curry rouge thaïlandais avec poulet et riz jasmin	28€

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.

DESSERTS

V	Chocolate mousse with almond tuile, mango sorbet and lime syrup Schokoladenmousse mit Mandel-Tuile, Mangosorbet und Limettensirup Mousse au chocolat avec tuile aux amandes, sorbet à la mangue et sirop de citron vert	18€
V	Crispy banana with caramel and vanilla ice cream Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis Banane croustillante avec caramel et glace à la vanille	18€
V GF	Mango Custard with Litchi Sorbet Mangopudding mit Litschisorbet Crème anglaise à la mangue et sorbet au litchi	15€
VG GF	Seasonal fruit salad Saisonaler Obstsalat Salade de fruits de saison	15€
	Ice cream selection featuring vanilla, strawberry, chocolate, and banana Auswahl an Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade und Banane Sélection de glaces aux parfums vanille, fraise, chocolat et banana	12€
VG GF	Sorbet selection featuring lime and mango Auswahl an Sorbets: Limette und Mango Sélection de sorbets aux saveurs de citron vert et de mangue	12€

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

STARTERS

- | | | |
|----|--|-----|
| GF | Thai mushroom salad with onions, lemongrass, ginger, and green leaves
Pilzsalat mit Zwiebeln, Zitronengras, Ingwer und grünen Blättern
Salade thaïlandaise aux champignons avec des oignons, de la citronnelle, du gingembre et des feuilles vertes | 23€ |
| | Vegetable Gyoza with truffle ponzu sauce and wasabi salt
Gemüse-Gyoza mit Trüffel-Ponzu-Sauce und Wasabi-Salz
Gyoza aux légumes avec sauce ponzu à la truffe et sel de wasabi | 24€ |
| GF | 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 | 22€ |

MAIN COURSES

- | | | |
|----|--|-----|
| GF | Pad Thai rice noodles with vegetables
Pad Thai Reishnudeln mit Gemüse
Nouilles de riz Pad Thaï aux légumes | 26€ |
| GF | Tofu and vegetables sautéed with lemongrass and spices
Tofu und Gemüse, sautiert mit Zitronengras und Gewürzen
Tofu et légumes sautés avec de la citronnelle et des épices | 28€ |
| GF | Thai yellow curry with vegetables, chili, coriander and jasmine rice
Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili, Koriander und Jasminreis
Curry jaune thaïlandais avec des légumes, du piment, de la coriandre et riz jasmin | 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.

VEGAN MENU

DESSERTS

	Crispy banana with caramel and vanilla ice cream	20€
	Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis Banane croustillante avec caramel et glace vanille	
GF	Seasonal fruit salad	15€
	Saisonaler Obstsalat Salade de fruits de saison	
	Icecreamselection featuring vanilla and chocolate	12€
	Auswahl an Eissorten: Vanille und Schokolade Sélection de glaces aux parfums vanille et chocolat	
GF	Sorbetselection featuring lime and mango	12€
	Auswahl an Sorbets: Limette und Mango Sélection de sorbets aux saveurs de citron vert et de mangue	

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.

TODDLERS' MENU

V	Cream of seasonal fruits Creme aus saisonalen Früchten Crème de fruits de saison	9€
VG GF	Cream of vegetables Gemüsecreme Crème de légumes	9€
GF DF EF	Cream of chicken, potato and carrots Hühnercreme mit Kartoffeln und Karotten Crème de poulet, pommes de terre et carottes	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet with zucchini, carrots and potatoes Creme aus pochiertem Fischfilet mit Zucchini, Karotten und Kartoffeln Velouté de filet de poisson poché avec courgettes, carottes et pommes de terre	10€

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

Alle unsere Ikos Dassia Baby-Auswahlen wurden vorbereitet, mit frischen Zutaten und nativem Olivenöl ohne Zusatz von Salz oder Pfeffer

Toutes nos sélections Ikos Dassia Baby ont été préparées, avec des ingrédients frais et d'olive vierge sans sel ni poivre ajouté

KIDS' MENU

STARTERS

DF EF	Green salad with beef, lemongrass, red radish and Thai dressing Grüner Salat mit Rindfleisch, Zitronengras, rotem Rettich und Thai-Dressing Salade verte avec bœuf, citronnelle, radis rouge et vinaigrette thaïe	18€
DF EF	Pia muk tod deep fried squid with sweet chili and ginger sauce Pia Muk Tod – Frittierter Tintenfisch mit süßer Chili- und Ingwersoße Pia Muk Tod – Calmar frit avec sauce chili douce et gingembre	19€
DF EF	Chicken Dim Sum with vegetables, Kimchee sesame and teriyaki sauce Hähnchen-Dim-Sum mit Gemüse, Kimchi, Sesam und Teriyaki-Sauce Dim Sum au poulet avec légumes, kimchi, sésame et sauce teriyaki	19€
VG	Vegetable spring rolls with sweet chili and plum sauce Gemüserollen mit süßer Chili- und Pflaumensoße Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce chili douce et sauce aux prunes	17€

MAIN COURSES

DF	Pad Thai rice noodles with vegetables and prawns Pad Thai Reismudeln mit Gemüse und Garnelen Nouilles de riz Pad Thaï avec des légumes et des crevettes	20€
DF	Chicken satay with peanut butter sauce and fried rice Hähnchensatay mit Erdnussbuttersauce und gebratenem Reis Satay de poulet avec sauce au beurre de cacahuète et riz frit	22€
DF EF	Sweet and sour pork with pineapple and vegetables Schweinefleisch süß-sauer mit Ananas und Gemüse Porc aigre-doux avec ananas et légumes	22€
DF EF	Pan fried duck with vegetables and basil Gebratene Ente mit Gemüse und Basilikum Canard poêlé avec des légumes et du basilic	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.

KIDS' MENU

AND MORE...

EF	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	16€
V EF	Margherita pizza with mozzarella and tomato sauce Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza Margherita avec mozzarella et sauce tomate	14€
EF	Penne pasta with tomato or Bolognese sauce Penne-Nudeln mit Tomaten oder Bolognese-Sauce Pâtes penne avec sauce tomate ou sauce bolognaise	13€
EF	Fish croquettes with fries Fischkroketten mit Pommes Croquettes de poisson avec frites	14€
EF	Chicken nuggets with fries Hähnchen-Nuggets mit Pommes Nuggets de poulet avec frites	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.

KIDS' MENU

DESSERTS

V	Chocolate mousse with almond tuile, mango sorbet and lime syrup Schokoladenmousse mit Mandel-Tuile, Mangosorbet und Limettensirup Mousse au chocolat avec tuile aux amandes, sorbet à la mangue et sirop de citron vert	15€
V	Crispy banana with caramel and vanilla ice cream Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis Banane croustillante avec caramel et glace à la vanille	14€
VG GF	Kids' fruit salad Obstsalat für Kinder Salade de fruits pour enfants	14€
	Ice cream selection featuring vanilla, strawberry, chocolate, and banana Auswahl an Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade und Banane Sélection de glaces aux parfums vanille, fraise, chocolat et banane	10€
VG GF	Sorbet selection featuring lime and mango Auswahl an Sorbets: Limette und Mango Sélection de sorbets aux saveurs de citron vert et de mangue	10€

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.

