

ANAYA

ASIAN CUISINE, ALIVE WITH FLAVOUR

Anaya channels the energy of Asia through the vision of Michelin-star Chef Thiou. Known for her acclaimed restaurant in Paris, she combines the bold character of Thai cuisine with Mediterranean ingredients, creating dishes that are vibrant and full of contrast.

The menu is anchored in Thai foundations, layered with wider Asian influences. Fragrant broths, coconut-rich curries and wok-fired dishes bring depth, heat and brightness in equal measure. An exotic line-up of à la carte creations delivers striking textures and nuanced flavours - expressive and assured, alive with spice and contrast.



Chef Thiou

ikos[™]
RESORTS

Starters

- Tom Yum Kung Thai soup with prawns, mushrooms, lime and ginger** 18€
Celery | Crustaceans | Fish | Soya
- Thailändische Tom-Yum-Kung-Suppe mit Garnelen, Pilzen, Limette & Ingwer**
Sellerie | Krustentiere | Fisch | Soja
- Soupe thaïlandaise Tom Yum Kung aux crevettes, champignons, citron vert et gingembre**
Céleri | Crustacés | Poisson | Soja
- Thai refreshing salad with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and yuzu** 18€
Fish | Nuts | Soya
- Thailändischer erfrischender Salat mit Karotte, grünem Apfel, Haselnüssen, frischem Koriander und Yuzu**
Fisch | Nüsse | Soja
- Salade thaïlandaise rafraîchissante avec carotte, pomme verte, noisettes, coriandre fraîche et yuzu**
Poisson | Noix | Soja
- Green salad with beef, lemongrass, red radish and Thai dressing** 19€
Gluten | Crustaceans | Fish | Mollusks | Peanuts | Soya | Sulphites
- Grüner Salat mit Rindfleisch, Zitronengras, rotem Rettich und Thai-Dressing**
Gluten | Krebstiere | Fisch | Weichtiere | Erdnüsse | Soja | Sulfite
- Salade verte au bœuf, citronnelle, radis rouge et vinaigrette thaïlandaise**
Gluten | Crustacés | Poissons | Mollusques | Arachides | Soja | Sulfites
- Prawn ravioli with coconut cream and lemongrass essence** 19€
Gluten | Crustaceans | Eggs
- Garnelen-Ravioli mit Kokoscreme und Zitronengras-Aroma**
Gluten | Krebstiere | Eier
- Raviolis aux crevettes, à la crème de coco et à l'essence de citronnelle**
Gluten | Crustacés | Œufs

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Starters

Chicken Dim Sum with vegetables, Kimchee sesame and sesame ponzu sauce	14€
Gluten Fish Sesame Soya	
Chicken Dim Sum mit Gemüse, Kimchee-Sesam und Sesam-Ponzu-Sauce	
Gluten Fisch Sesam Soja	
Dim Sum au poulet aux légumes, kimchee sésame et sauce ponzu au sésame	
Gluten Poisson Sésame Soja	
Vegetable Gyoza with truffle ponzu and wasabi salt	
Gluten Soya Sulphites	
Gemüse-Gyoza mit Trüffel-Ponzu und Wasabi-Salz	19€
Gluten Soja Sulfite	
Gyoza aux légumes avec ponzu à la truffe et sel au wasabi	
Gluten Soja Sulfites	
Spring rolls with duck and vegetables, green salad, and Plum sause	
Celery Gluten Eggs Mollusks Sesame Soya Sulphites	
Frühlingsrollen mit Ente und Gemüse, grüner Salat und Pflaumensoße	18€
Sellerie Gluten Eier Weichtiere Sesam Soja Sulfite	
Rouleaux de printemps au canard et aux légumes, salade verte et sauce aux prunes	
Céleri Gluten Œufs Mollusques Sésame Soja Sulfites	
Vegetable spring rolls with Sweet chili sauce	
Celery Gluten Soya Sulphites	
Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	
Sellerie Gluten Soja Sulfite	
Rouleaux de printemps aux légumes avec chili doux et sauce	21€
Céleri Gluten Soja Sulfites	

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Anaya Grill & Glaze

Chicken Satay skewers with peanut butter sauce served with fried rice Gluten Eggs Fish Mollusks Peanuts Sesame Soya Sulphites Nuts	26€
Hähnchen-Satay-Spieße mit Erdnussbuttersauce, serviert mit gebratenem Reis Gluten Eier Fisch Weichtiere Erdnüsse Sesam Soja Sulfite Nüsse	
Brochettes de poulet satay avec sauce au beurre de cacahuète et riz frit Gluten Œufs Poisson Mollusques Arachides Sésame Soja Sulfites Noix	
Black cod with miso glaze and flamed edamame Celery Fish Milk Soya Sulphites	32€
Schwarzer Kabeljau mit Miso-Glasur und flambierten Edamame Sellerie Fisch Milch Soja Sulfite	
Morue noire nappée d'une sauce au miso et accompagnée d'edamame flambés Céleri Poisson Lait Soja Sulfites	
Crispy duck with hoisin glaze, mandarin pancakes and vegetables Gluten Sesame Soya Sulphites	34€
Knusprige Ente mit Hoisin-Glasur, Mandarin-Pfannkuchen und Gemüse Gluten Sesam Soja Sulfite	
Canard croustillant avec glaçage hoisin, crêpes mandarines et légumes Gluten Sésame Soja Sulfites	
Wok	
Pad Thai rice noodles with prawns or chicken or vegetables Celery Gluten Crustaceans Eggs Mollusks Peanuts Soya Sulphites	30€
Pad-Thai-Reisnudeln mit Garnelen, Hähnchen oder Gemüse Sellerie Gluten Krebstiere Eier Weichtiere Erdnüsse Soja Sulfite	
Nouilles Pad Thai aux crevettes, au poulet ou aux légumes Céleri Gluten Crustacés Œufs Mollusques Arachides Soja Sulfites	
Sweet and sour pork with pineapple and vegetables Celery Gluten Mollusks Sesame Soya Sulphites	31€
Süß-saures Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse Sellerie Gluten Weichtiere Sesam Soja Sulfite	
Porc aigre-doux à l'ananas et aux légumes Céleri Gluten Mollusques Sésame Soja Sulfites	

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Wok

Stir fried black pepper beef with vegetables and jasmine rice 32€

Celery | Gluten | Mollusks | Soya | Sulphites

Gebratenes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer mit Gemüse und Jasminreis

Sellerie | Gluten | Weichtiere | Soja | Sulfite

Bœuf sauté au poivre noir avec légumes et riz au jasmin

Céleri | Gluten | Mollusques | Soja | Sulfites

Tofu and vegetables with lemongrass, spices and panang curry 34€

Gluten | Celery | Peanuts | Soya | Sulphites

Tofu und Gemüse mit Zitronengras, Gewürzen und Panang-Curry

Gluten | Sellerie | Erdnüsse | Soja | Sulfite

Tofu et légumes à la citronnelle, aux épices et au curry panang

Gluten | Céleri | Arachides | Soja | Sulfites

Thai Curry

Thai yellow curry with vegetables, chili, and coriander 28€

Fish | Nuts | Peanuts

Thai-Curry gelb mit Gemüse, Chili und Koriander

Fisch | Nüsse | Erdnüsse

Curry jaune thaïlandais aux légumes, piment et coriandre

Poisson | Noix | Cacahuètes

Thai yellow curry with prawns and jasmine rice 26€

Crustaceans | Fish | Nuts | Peanuts

Gelbes Thai-Curry mit Garnelen und Jasminreis

Schalentiere | Fisch | Nüsse | Erdnüsse

Curry jaune thaïlandais aux crevettes et riz au jasmin

Crustacés | Poissons | Noix | Cacahuètes

Thai red Curry with chicken and jasmine rice

Fish | Nuts | Peanuts

Rotes Thai-Curry mit Hühnerfleisch und Jasminreis

Fisch | Nüsse | Erdnüsse

Curry rouge thaïlandais au poulet et riz au jasmin 26€

Poisson | Noix | Cacahuètes

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Desserts

Chocolate namelaka with passion fruit foam, mango gel & almond cocoa streusel Gluten Milk Nuts	14€
Schokoladen-Namelaka mit Passionsfruchtschaum, Mangogel und Mandel-Kakao-Streuseln Gluten Milch Nüsse	
Namelaka au chocolat avec mousse de fruit de la passion, gel de mangue et streusel cacao-amande Gluten Lait Noix	
Crispy banana with caramel and vanilla ice cream Gluten Milk Nuts	14€
Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis Gluten Milch Nüsse	
Banane croustillante au caramel et glace à la vanille Gluten Lait Noix	
Mochi Soft Japanese rice cakes filled with ice cream Lemon-yuzu and chocolate	14€
Mochi Weiche japanische Reiskuchen, gefüllt mit Eiscreme, wahlweise in den Geschmacksrichtungen Zitrone-Yuzu und Schokolade	
Mochi Petits gâteaux japonais moelleux fourrés à la crème glacée, au choix : Citron-yuzu ou chocolat	
Seasonal fruit salad with lime dressing Saisonaler Obstsalat mit Limetten-Dressing	12€
Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron vert	
Ice cream selection: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana, Pistachio Gluten Milk Eggs Soya	8€
Verschiedene Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie Gluten Milch Eier Soja	
Sélection des glaces: Vanille, Chocolat, Fraise, Banane, Pistache Gluten Lait Œufs Soja	
Sorbet Selection: Mango, Lime Sorbet-Auswahl: Mango, Limette	8€
Sélection de sorbets: Mangue, Citron vert	

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Vegan Menu

Starters

Thai refreshing salad with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and yuzu 18€

Nuts | Soya

Thailändischer erfrischender Salat mit Karotte, grünem Apfel, Haselnüssen, frischem Koriander und Yuzu

Nüsse | Soja

Salade thaïlandaise rafraîchissante avec carotte, pomme verte, noisettes, coriandre fraîche et yuzu

Noix | Soja

Vegetable Gyoza with truffle ponzu and wasabi salt 22€

Celery | Gluten | Soya | Sulphites

Gemüse-Gyoza mit Trüffel-Ponzu und Wasabi-Salz

Sellerie | Gluten | Soja | Sulfite

Gyoza de légumes à la truffe ponzu et sel de wasabi

Céleri | Gluten | Soja | Sulfites

Vegetable spring rolls with sweet chilli sauce 19€

Gluten | Celery | Peanuts | Nuts | Sesame | Soya | Sulphites

Gemüse-Frühlingsrollen mit süßer Chili-Sauce

Gluten | Sellerie | Erdnüsse | Nüsse | Sesam | Soja | Sulfite

Rouleaux de printemps aux légumes accompagnés d'une sauce au piment doux

Gluten | Céleri | Arachides | Fruits à coque | Sésame | Soja | Sulfites

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Vegan Menu

Main Courses

Pad Thai rice noodles with vegetables	26€
Celery Gluten Peanuts Soya Nuts Sulphites	
Pad Thai Reismudeln mit Gemüse	
Sellerie Gluten Erdnüsse Soja Nüsse Sulfite	
Nouilles de riz pad thaï aux légumes	
Céleri Gluten Arachides Soja Noix Sulfites	
Tofu and vegetables sautéed with lemongrass and spices	23€
Panang curry	
Celery Nuts Peanuts Soya Sulphites	
Tofu und Gemüse sautiert mit Zitronengras und Gewürzen	
Sellerie Nüsse Erdnüsse Soja Sulfite	
Tofu et légumes sautés à la citronnelle et aux épices	
Céleri Noix Cacahuètes Soja Sulfites	
Thai yellow curry with vegetables, chili, and coriander	25€
Nuts Peanuts	
Gelbes Thai-Curry mit Gemüse, Chili und Koriander	
Nüsse Erdnüsse	
Curry jaune thaïlandais aux légumes, piment et coriandre	
Noix Cacahuètes	

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Vegan Menu

Desserts

- Vegan Crispy banana with caramel and plant-based vanilla ice cream** 14€
Gluten | Nuts
Knusprige Banane mit Karamell und pflanzenbasierte Vanilleeis
Gluten | Nüsse
Banane croustillante au caramel et glace à la vanille à base de plantes
Gluten | Noix
- Mochi**
Soft Japanese rice cakes filled with ice cream Lemon-yuzu and chocolate 12€
Mochi
Weiche japanische Reiskuchen, gefüllt mit Eiscreme, wahlweise in den
Geschmacksrichtungen Zitrone-Yuzu und Schokolade
Mochi
Petits gâteaux japonais moelleux fourrés à la crème glacée, au choix :
Citron-yuzu ou chocolat
- Seasonal fruit salad with lime dressing** 12€
Saisonaler Obstsalat mit Limetten-Dressing
Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron vert
- Sorbet selection: Mango, Lime** 8€
Sorbet-Auswahl: Mango, Limette
Sélection de sorbets: Mangue, Citron vert

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Toddler's menu

Cream of green vegetables, potatoes, and olive oil Celery	10€
Crème aus grünem Gemüse, Kartoffeln und Olivenöl Sellerie	
Crème de légumes verts, pommes de terre et huile d'olive Céleri	
Cream of chicken, potato, carrots, and celery Celery	10€
Püree aus Hühnerfleisch, Kartoffeln, Karotten und Sellerie Sellerie	
Crème de poulet, pomme de terre, carottes et céleri Céleri	
Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Fish	10€
Crème aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Fisch	
Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre Poisson	
Cream of seasonal fruits and biscuits Gluten	10€
Crème aus Früchten der Saison und Keksen Gluten	
Crème de fruits de saison et biscuits Gluten	

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Kid's menu

Starters

Thai refreshing salad with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and yuzu 12€

Fish | Nuts | Soja

Thailändischer erfrischender Salat mit Karotte, grünem Apfel, Haselnüssen, frischem Koriander und Yuzu

Fisch | Nüsse | Soja

Salade thaïlandaise rafraîchissante avec carotte, pomme verte, noisettes, coriandre fraîche et yuzu

Poisson | Noix | Soja

Prawn ravioli with coconut cream and lemongrass essence 11€

Gluten | Crustaceans | Eggs | Fish

Ravioli mit Garnelen, Kokoscreme und Zitronengras-Essenz

Gluten | Krebstiere | Eier | Fisch

Raviolis aux crevettes, crème de coco et essence de citronnelle

Gluten | Crustacés | Œufs | Poisson

Chicken Dim Sum with vegetables, Kimchee sesame and teriyaki sauce 10€

Gluten | Fish | Sesame | Soja

Chicken Dim Sum mit Gemüse, Kimchee-Sesam und Sesam-Ponzu-Sauce

Gluten | Fisch | Sesam | Soja

Dim Sum au poulet aux légumes, kimchee sésame et sauce ponzu au sésame

Gluten | Poisson | Sésame | Soja

Vegetable spring rolls with sweet chilli and plum sauce 10€

Gluten | Celery | Soja | Sulphites

Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet Chili und Teriyaki-Sauce

Gluten | Sellerie | Soja | Sulfite

Rouleaux de printemps aux légumes avec chili doux et sauce teriyaki

Gluten | Céleri | Soja | Sulfites

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Kid's menu

Main courses

Pad Thai rice noodles with prawns or chicken or vegetables	12€
Gluten Celery Eggs Crustaceans Mollusks Peanuts Nuts Soya Sulphites	
Pad-Thai-Reisnudeln mit Garnelen, Hähnchen oder Gemüse	
Gluten Sellerie Eier Krebstiere Weichtiere Erdnüsse Nüsse Soja Sulfite	
Nouilles Pad Thaï aux crevettes, au poulet ou aux légumes	
Gluten Céleri Œufs Crustacés Mollusques Arachides Fruits à coque Soja Sulfites	
Chicken satay with peanut butter sauce and fried rice	11€
Gluten Eggs Fish Mollusks Peanuts Sesame Soya Nuts Sulphites	
Hähnchen-Satay mit Erdnussbuttersauce und gebratenem Reis	
Gluten Eier Fisch Weichtiere Erdnüsse Sesam Soja Nüsse Sulfite	
Satay de poulet avec sauce au beurre de cacahuète et riz frit	
Gluten Œufs Poisson Mollusques Arachides Sésame Soja Noix Sulfites	
Sweet and sour pork with pineapple and vegetables	14€
Gluten Celery Mollusks Sesame Soya Sulphites	
Süß-saures Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse	
Gluten Sellerie Weichtiere Sesam Soja Sulfite	
Porc aigre-doux à l'ananas et aux légumes	
Gluten Céleri Mollusques Sésame Soja Sulfites	
Thai yellow curry with vegetables, chili, and coriander	22€
Crustaceans Fish Nuts Peanuts	
Gelbes Thai-Curry mit Gemüse, Chili und Koriander	
Schalentiere Fisch Nüsse Erdnüsse	
Curry jaune thaïlandais aux légumes, piment et coriandre	
Crustacés Poissons Noix Cacahuètes	

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

And more...

Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries 26€

Gluten | Soya | Sulphites

Kids Beef Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites

Gluten | Soja | Sulfite

Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites

Gluten | Soja | Sulfites

Penne pasta with tomato sauce 14€

Gluten | Eggs

Penne-Nudeln mit Tomaten- oder Bolognesesauce

Gluten | Eier

Penne à la sauce tomate ou bolognaise

Gluten | Œufs

Fish croquets with fries 14€

Gluten | Eggs | Fish

Fischkroketten mit Pommes frites

Gluten | Eier | Fisch

Croquets de poisson avec frites

Gluten | Œufs | Poisson

Chicken nuggets with fries 14€

Gluten | Eggs

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Gluten | Eier

Nuggets de poulet avec frites

Gluten | Œufs

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Desserts

Chocolate namelaka with passion fruit foam, mango gel & almond cocoa streusel Gluten Milk Nuts	14€
Schokoladen-Namelaka mit Passionsfruchtschaum, Mangogel und Mandel-Kakao-Streuseln Gluten Milch Nüsse	
Namelaka au chocolat avec mousse de fruit de la passion, gel de mangue et streusel cacao-amande Gluten Lait Noix	
Crispy banana with caramel and vanilla ice cream Gluten Milk Nuts	14€
Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis Gluten Milch Nüsse	
Banane croustillante au caramel et glace à la vanille Gluten Lait Noix	
Seasonal fruit salad with lime dressing Saisonaler Obstsalat mit Limetten-Dressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron vert	14€
Ice cream selection: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana, Pistachio Gluten Milk Eggs Soya	8€
Verschiedene Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie Gluten Milch Eier Soja	
Sélection des glaces: Vanille, Chocolat, Fraise, Banane, Pistache Gluten Lait Œufs Soja	
Sorbet Selection: Mango, Lime Sorbet-Auswahl: Mango, Limette Sélection de sorbets: Mangue, citron vert	8€

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Salads are dressed with extra virgin olive oil or a blend of olive and plant-based oils. Plant-based oils are used for frying.

All prices include the applicable taxes and charges.

Guests are not obliged to pay if a valid receipt or invoice has not been provided.

