

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 and pan Asian 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.



ikos[™]
RESORTS

Starters

GF EF DF	Tom kha gai Thai soup chicken and coconut milk Tom Kha Gai Thailändische Suppe mit Huhn und Kokosnussmilch Tom Kha Gai, soupe thaïlandaise au poulet et au lait de coco	20€
GF	Cucumber salad, edamame beans, toasted almonds, bonito and lime Gurkensalat, Edamame-Bohnen, geröstete Mandeln, Bonito und Limette Salade de concombres, fèves edamame, amandes grillées, bonito et citron vert	17€
GF DF EF	Kale salad with tuna, citrus dressing, and sesame Gurkensalat, Edamamebohnen, geröstete Mandeln, Bonito und Limette Salade de concombres, fèves edamame, amandes grillées, bonito et citron vert	19€
 DF EF	Green salad with beef, lemongrass, red raddish and Thai dressing Grüner Salat mit Rindfleisch, Zitronengras, rotem Radieschen und Thai-Dressing Salade verte au bœuf, citronnelle, radis rouge et vinaigrette thaïlandaise	17€
V	Stir fried rice with egg and vegetables. Gebratenen Reis mit Ei und Gemüse verrühren. Riz sauté avec des œufs et des légumes.	17€
DF	Spring rolls with duck & vegetables, green salad, and sweet chili Frühlingsrollen mit Ente & Gemüse, grünem Salat und Sweet Chili Rouleaux de printemps au canard et légumes, salade verte et piment doux	17€
VG EF DF	Vegetable spring rolls with sweet chili and teriyaki sauce Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet Chili und Teriyaki-Sauce Rouleaux de printemps aux légumes avec chili doux et sauce teriyaki	15€
EF	Chicken dim Sum with vegetables and kimchee sesame Chicken Dim Sum mit Gemüse und Kimchee Sesam Dim Sum de poulet aux légumes et au sésame kimchee	17€
VG EF DF	Vegetables gyoza dumplings, truffle ponzu and wasabi sesame Gemüse Gyoza-Teigtaschen, Trüffel-Ponzu und Wasabi-Sesam Gyoza aux légumes, ponzu à la truffe et sésame au wasabi	15€
DF	Prawn ravioli with coconut cream and lemongrass essence Garnelenravioli mit Kokoscreme und Zitronengras-Essenz Raviolis de crevettes à la crème de coco et essence de citronnelle	19€
DF EF	Pia muk tod deep fried squid with sweet chili and ginger sauce Pia muk tod frittierte Tintenfisch mit süßem Chili und Ingwersauce Calmars frits Pia muk tod avec sauce au piment doux et au gingembre	19€
DF	Crab salad with yuzu mayo, tobiko, and red cabbage Krabbensalat mit Yuzu-Mayo, Tobiko und Rotkohl Salade de crabe avec mayonnaise au yuzu, tobiko et chou rouge	19€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option 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	31€
	Salmon Teriyaki with fried rice, stripe beans and spicy mayo Lachs-Teriyaki mit gebratenem Reis, gestreiften Bohnen und pikanter Mayo Saumon teriyaki avec riz frit, haricots rayés et mayonnaise épicée	32€
DF	Sea bass fillet with ginger and Kung Pao vegetables Wolfsbarschfilet mit Ingwer und Kung Pao Gemüse Filet de bar au gingembre et légumes Kung Pao	32€

Wok

DF	Pad Thai rice noodles with vegetables and prawns Pad Thai Reismudeln mit Gemüse und Garnelen Nouilles de riz pad thai aux légumes et crevettes	32€
 DF EF	Pan fried duck with vegetables and basil. Gebratene Ente mit Gemüse und Basilikum. Canard poêlé aux légumes et basilic.	32€
DF EF	Sweet and sour pork with pineapple and vegetables Süß-saures Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse Porc aigre-doux à l'ananas et aux légumes	31€
 EF DF	Stir fried black pepper beef with vegetables and jasmine rice Gebratenes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer mit Gemüse und Jasminreis Bœuf sauté au poivre noir avec légumes et riz au jasmin	32€
VG GF DF	Tofu and vegetables with lemongrass, spices and panang curry Tofu und Gemüse mit Zitronengras, Gewürzen und Panang-Curry Tofu et légumes à la citronnelle, épices et curry panang	32€

Thai Curry

 GF VG DF	Thai yellow curry with vegetables, chili, and coriander Gelbes Thai-Curry mit Gemüse, Chili und Koriander Curry jaune thaïlandais aux légumes, piment et coriandre	29€
 GF DF EF	Thai yellow curry with prawns and jasmine rice Gelbes Thai-Curry mit Garnelen und Jasminreis Curry jaune thaïlandais aux crevettes et riz au jasmin	33€
 GF DF EF	Thai Red Curry with chicken and jasmine rice Rotes Thai-Curry mit Hühnerfleisch und Jasminreis Curry rouge thaïlandais au poulet et riz au jasmin	29€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option 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 GF	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	14€
V EF	Crispy banana with caramel and vanilla ice cream Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis Banane croustillante au caramel et glace vanille	14€
V GF	Mango custard with litchi sorbet Mangopudding mit Litschieis Crème pâtissière à la mangue avec glace au litchee	14€
VG GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Obstsalat der Saison mit Zitronendressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron	14€
GF EF	Ice cream selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane	12€
VG	Sorbet selection Mango sorbet, lime Sorbet Sorbet-Auswahl Mango-Sorbet, Limetten-Sorbet Sélection de sorbets Sorbet à la mangue, sorbet au citron vert	12€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **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

Starters

Cucumber salad with edamame, toasted almonds and lime Gurkensalat mit Edamame, gerösteten Mandeln und Limette Salade de concombre aux edamames, amandes grillées et citron vert	17€
Stir fried rice with vegetables Gebratener Reis mit Gemüse Riz sauté aux légumes	19€
Vegetables gyoza dumplings, truffle ponzu and wasabi sesame Gemüse Gyoza-Teigtaschen, Trüffel-Ponzu und Wasabi-Sesam Gyoza aux légumes, ponzu à la truffe et sésame au wasabi	15€
Vegetarian spring rolls with sweet chili and Teriyaki sauce Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet Chili und Teriyaki-Sauce Rouleaux de printemps végétariens au chili doux et sauce teriyaki	15€

Main Courses

	Pad Thai noodles with vegetables Pad Thai Nudeln mit Gemüse Nouilles pad thai aux légumes	29€
GF	Tofu and vegetables sauted with lemongrass and spices. Tofu und Gemüse mit Zitronengras und Gewürzen angebraten Tofu et légumes sautés à la citronnelle et aux épices.	29€
 GF	Thai yellow curry with vegetables, chili, and coriander Gelbes Thai-Curry mit Gemüse, Chili und Koriander Curry jaune thaï aux légumes, piment et coriandre	26€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **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

Desserts

	Crispy banana with caramel and vanilla ice cream Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis Banane croustillante au caramel et crème glacée à la vanille	14€
GF	Chocolate mousse with almond tuile, mango sorbet and lime syrup Schokoladenmousse mit Mandeltuile, Mangosorbet und Limettensirup Mousse au chocolat avec tuile aux amandes, sorbet à la mangue et sirop de citron vert	14€
GF	Seasonal fruit salad with lemon dressing Obstsalat der Saison mit Zitronendressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron	14€
	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, mango sorbet, lime Sorbet Auswahl an Eiscreme und Sorbet Vanille, Schokolade, Mangosorbet, Limettensorbet Assortiment de crèmes glacées et sorbets Vanille, chocolat, sorbet mangue, sorbet citron vert	12€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option 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.

Toddler's Menu

VG GF	Cream of green vegetables, rice, and olive oil Püree aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Crème de légumes verts, riz et huile d'olive	10€
GF DF EF	Cream of chicken, potato, carrots, and celery Püree aus Hühnerfleisch, Kartoffeln, Karotten und Staudensellerie Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes Püree aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Velouté de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€
V	Cream of seasonal fruits and biscuits Püree aus saisonalen Früchten und Keksen Crème de fruits de saison et biscuits	10€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **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

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 au bœuf, citronnelle, radis rouge et vinaigrette thaïlandaise	10€
VG	Vegetable spring rolls with sweet chili and teriyaki sauce Gemüse-Frühlingsrollen mit süßem Chili und Teriyaki-Sauce Rouleaux de printemps aux légumes avec piment doux et sauce teriyak	9€
DF	Pia muk tod deep fried squid with sweet chili and ginger sauce Pia muk tod frittierter Tintenfisch mit süßem Chili und Ingwersauce Calmars frits Pia muk tod avec sauce au piment doux et au gingembre	10€
EF	Chicken dim Sum with vegetables and kimchee sesame Chicken Dim Sum mit Gemüse und Kimchee Sesam Dim Sum de poulet aux légumes et au sésame kimchee	10€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **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.

Main Dishes

DF EF	Pad Thai rice noodles with vegetables and prawns Pad Thai Reismudeln mit Gemüse und Garnelen Nouilles de riz pad thai aux légumes et crevettes	14€
DF EF	Chicken satay with peanut butter sauce and fried rice Hähnchen-Satay mit Erdnussbuttersauce und gebratenem Reis Poulet à la sauce satay au beurre de cacahuète et riz frit	14€
DF EF	Sweet and sour pork with pineapple and vegetables Süß-saures Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse Porc aigre-doux à l'ananas et aux légumes	14€
DF EF	Pan fried duck with vegetables and basil Gebratene Ente mit Gemüse und Basilikum Canard poêlé aux légumes et basilic	12€

and more...

	Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomaten, Salat und Pommes frites Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites	14€
V EF	Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza margherita à la mozzarella et à la sauce tomate	12€
EF	Penne pasta with tomato or bolognese sauce Penne mit Tomaten- oder Bolognese-Sauce Pâtes penne à la sauce tomate ou à la bolognaise	12€
	Fish croquets with fries Fischkroketten mit Pommes frites Croquets de poisson avec frites	12€
	Chicken nuggets with fries Chicken Nuggets mit Pommes frites Croquettes de poulet avec frites	12€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **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 Mousse au Chocolat mit Mandelblättchen, Mangosorbet und Limettensirup Mousse au chocolat avec tuile aux amandes, sorbet mangue et sirop de citron vert	9€
V	Crispy banana with caramel and vanilla ice cream Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis Banane croustillante au caramel et crème glacée à la vanille	9€
VG GF	Kids fruit salad with seasonal fruits Obstsalat für Kinder mit Früchten der Saison Salade de fruits pour enfants aux fruits de saison	8€
GF EF	Ice cream and sorbet selection Vanilla, chocolate, strawberry, banana, mango sorbet, lime Sorbet Auswahl an Eiscreme und Sorbet Vanille, Schokolade, Erdbeer, Banane, Mangosorbet, Limettensorbet Assortiment de crèmes glacées et sorbets Vanille, chocolat, fraise, banane, sorbet mangue, sorbet citron	9€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **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.

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

Obwohl alle Sorgfalt angewendet wird, können die Gerichte noch Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel

Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments