

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.

A handwritten signature in grey ink, appearing to read 'Thiou', is centered below the text.

STARTERS

Tom Yum Kung Thai soup with prawns, mushrooms lime and ginger 15€
Celery | Gluten | Crustaceans | Fish | Mollusc | Sesami | Soya

Tom Yum Kung Thai-Suppe mit Garnelen, Pilzen, Limette und Ingwer
Sellerie | Gluten | Krebstiere | Fisch | Weichtiere | Sesam | Soja

Soupe thaïlandaise Tom Yum Kung aux crevettes, champignons, citron vert et gingembre
Céleri | Gluten | Crustacés | Poisson | Mollusques | Sésame | Soja

Green salad with beef, lemongrass, red radish and Thai dressing 17€
Gluten | Crustaceans | Fish | Mollusc | Sesami | Soya

Grüner Salat mit Rindfleisch, Zitronengras, rotem Rettich und Thai-Dressing
Gluten | Krebstiere | Fisch | Weichtiere | Sesam | Soja

Salade verte au bœuf, citronnelle, radis rouge et vinaigrette thaïlandaise
Gluten | Crustacés | Poissons | Mollusques | Sésame | Soja

Thai refreshing salad with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and Yuzu 15€
Gluten | Crustaceans | Fish | Mollusc | Nuts | Soya

Thailändischer erfrischender Salat mit Karotten, grünem Apfel, Haselnüssen, frischem Koriander und Yuzu
Gluten | Krebstiere | Fisch | Weichtiere | Nüsse | Soja

Salade thaïlandaise rafraîchissante avec carottes, pommes vertes, noisettes, coriandre fraîche et yuzu
Gluten | Crustacés | Poissons | Mollusques | Fruits à coque | Soja

Duck salad with watermelon, basil and hoisin strawberry dressing 18€
Gluten | Crustaceans | Fish | Mollusc | Sesami | Soya

Enten-Salat mit Wassermelone, Basilikum und Hoisin-Erdbeer-Dressing
Gluten | Krebstiere | Fisch | Weichtiere | Sesam | Soja

Salade de canard avec pastèque, basilic et vinaigrette hoisin à la fraise
Gluten | Crustacés | Poissons | Mollusques | Sésame | Soja

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.

Chicken Dim Sum with vegetables and kimchee sesame 17€
Celery | Gluten | Sesami | Soja

Hühnchen-Dim Sum mit Gemüse und Kimchi-Sesam
Sellerie | Gluten | Sesam | Soja

Dim sum au poulet avec légumes et kimchi au sesame
Céleri | Gluten | Sésame | Soja

Vegetable Gyoza with truffle ponzu 15€
Celery | Gluten | Sesami | Soja

Gemüse-Gyoza mit Trüffel-Ponzu
Sellerie | Gluten | Sesam | Soja

Gyoza aux légumes et ponzu à la truffe
Céleri | Gluten | Sésame | Soja

Spring rolls with duck and vegetables, herbs salad, and plum sauce 17€
Gluten | Crustaceans | Egg | Fish | Milk | Mollusc | Nuts | Peanuts | Sesami | Soya | Sulphur
Dioxide

Frühlingsrollen mit Ente und Gemüse, Kräutersalat und Pflaumensauce
Gluten | Krebstiere | Ei | Fisch | Milch | Weichtiere | Nüsse | Erdnüsse | Sesam | Soja |
Schwefeldioxid

**Rouleaux de printemps au canard et aux légumes, salade d'herbes
aromatiques et sauce aux prunes**
Gluten | Crustacés | CEufs | Poisson | Lait | Mollusques | Fruits à coque | Arachides | Sésame | Soja
| Dioxyde de soufre

Vegetable spring rolls with sweet chili sauce 15€
Gluten | Sesami

Gemüsefrühlingsrollen mit süßer Chilisauce
Gluten | Sesam

Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce chili douce
Gluten | Sésame

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.

Prawn ravioli with coconut cream and lemongrass essence 17€
Gluten | Crustaceans | Egg | Fish | Mollusc | Soya

Garnelenravioli mit Kokoscreme und Zitronengrasessenz
Gluten | Krebstiere | Ei | Fisch | Weichtiere | Soja

Raviolis aux crevettes avec crème de noix de coco et essence de citronnelle
Gluten | Crustacés | Œufs | Poisson | Mollusques | Soja

Roasted Cauliflower with green curry and coconut milk pesto 16€
Gluten | Nuts

Gerösteter Blumenkohl mit grünem Curry und Kokosmilch-Pesto
Gluten | Nüsse

Chou-fleur rôti au curry vert et pesto au laits de coco
Gluten | Noix

Pia muk tod deep fried squid with chili and ginger sauce 17€
Crustaceans

Pia muk tod - frittiertes Tintenfisch mit Chili-Ingwer-Sauce
Krebstiere

Pia muk tod calamars frits avec sauce au piment et au gingembre
Crustacés

ANAYA GRILL & GLAZE 18€

Chicken satay with peanut butter sauce and fried rice
Gluten | Crustaceans | Fish | Mollusc | Peanuts | Sesami | Soya

Hühnchen-Satay mit Erdnussbuttersauce und gebratenem Reis
Gluten | Krebstiere | Fisch | Weichtiere | Erdnüsse | Sesam | Soja

Satay de poulet avec sauce au beurre de cacahuète et riz frit
Gluten | Crustacés | Poissons | Mollusques | Arachides | Sésame | Soja

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.

Salmon Teriyaki with citrus sauce, pickled onion and crushed pistachio 22€
Gluten | Fish | Nuts | Soya | Sulphur Dioxide

Lachs Teriyaki mit Zitronensauce, eingelegten Zwiebeln und gehackten Pistazien
Gluten | Fisch | Nüsse | Soja | Schwefeldioxid

Saumon teriyaki avec sauce aux agrumes, oignons marinés et pistaches concassées
Gluten | Poisson | Noix | Soja | Dioxyde de soufre

Black cod with miso glaze and flamed edamame 24€
Gluten | Fish | Milk | Soya

Schwarzer Kabeljau mit Misoglasur und flambierten Edamame
Gluten | Fisch | Milch | Soja

Morue noire nappée d'un glaçage au miso et edamame flambé
Gluten | Poisson | Lait | Soja

Crispy duck with hoisin glaze, mandarin pancakes and vegetables 24€
Gluten | Milk | Sesami | Soya | Sulphur Dioxide

Knusprige Ente mit Hoisin-Glasur, Mandarinenpfannkuchen und Gemüse
Gluten | Milch | Sesam | Soja | Schwefeldioxid

Canard croustillant avec glaçage hoisin, crêpes à la mandarine et légumes
Gluten | Lait | Sésame | Soja | Dioxyde de soufre

WOK

Pad Thai rice noodles with prawns or chicken or vegetables 24€
Gluten | Crustaceans | Egg | Fish | Mollusc | Peanuts | Sesami | Soya

Pad Thai Reisnudeln mit Garnelen oder Hähnchen oder Gemüse
Gluten | Krebstiere | Ei | Fisch | Weichtiere | Erdnüsse | Sesam | Soja

Nouilles de riz Pad Thai aux crevettes, au poulet ou aux légumes
Gluten | Crustacés | Œufs | Poisson | Mollusques | Arachides | Sésame | Soja

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.

Stir fried black pepper beef with vegetables and jasmine rice 28€
Gluten | Crustaceans | Egg | Fish | Milk | Mollusc | Sesami | Soja

Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer, Gemüse und Jasminreis, gebraten
Gluten | Krebstiere | Ei | Fisch | Milch | Weichtiere | Sesam | Soja

Bœuf sauté au poivre noir avec légumes et riz jasmin
Gluten | Crustacés | CEufs | Poisson | Lait | Mollusques | Sésame | Soja

Sweet and sour pork with pineapple and vegetables 26€
Gluten | Crustaceans | Egg | Fish | Mollusc | Sesami | Soja | Sulphur Dioxide

Süß-saures Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse
Gluten | Krebstiere | Ei | Fisch | Weichtiere | Sesam | Soja | Schwefeldioxid

Porc aigre-doux à l'ananas et aux légumes
Gluten | Crustacés | CEufs | Poisson | Mollusques | Sésame | Soja | Dioxyde de soufre

Tofu and vegetables with lemongrass, spices and Panang curry 24€
Gluten | Sesami | Soja

German Vegetable gyoza with truffle ponzu and wasabi salt
Gluten | Sesam | Soja

French Vegetable gyoza with truffle ponzu and wasabi salt
Gluten | Sésame | Soja

THAI CURRY

Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander 22€
Sesami | Soja

Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander
Sesam | Soja

Curry jaune thaïlandais aux légumes, piment et coriander
Sésame | Soja

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.

Thai yellow curry with prawns and jasmine rice 26€
Crustaceans | Fish | Mollusc

Thailändisches gelbes Curry mit Garnelen und Jasminreis
Krebstiere | Fische | Weichtiere

Curry jaune thaïlandais aux crevettes et riz jasmin
Crustacés | Poissons | Mollusques

Thai red curry with chicken and jasmine rice 24€
Crustaceans | Fish | Mollusc

Thailändisches rotes Curry mit Hähnchen und Jasminreis
Krebstiere | Fische | Weichtiere

Curry rouge thaïlandais au poulet et riz jasmin
Crustacés | Poissons | Mollusques

DESSERTS

Crispy banana with caramel and vanilla ice cream 15€
Gluten | Egg | Milk

Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis
Gluten | Ei | Milch

Banane croustillante avec caramel et glace à la vanille
Gluten | CEufs | Lait

Chocolate namelaka with passion fruit foam, mango gel & almond cocoa streusel 15€

Milk

Schokoladen-Namelaka mit Passionsfrucht-Schaum, Mango-Gel und Mandel-Kakao-Streusel

Milch

Namelaka au chocolat avec mousse au fruit de la passion, gelée de mangue et streusel aux amandes et au cacao

Lait

Mango Custard with lychee sorbet 15€

Milk

Mango-Custard mit Litschi-Sorbet

Milch

Crème à la mangue avec sorbet au litchi

Lait

Seasonal fruit salad with lime dressing 15€

Saisonale Obstsalat mit Limetten-Dressing

Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron vert

Ice cream selection 15€

Vanilla, chocolate, strawberry, banana

Milk

Eisauswahl

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane

Milch

Sélection de glaces

Vanille, chocolat, fraise, banana

Lait

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.

Sorbet selection 15€
Mango sorbet, lime sorbet
Sorbetauswahl Mangosorbet, Limettensorbet
Sélection de sorbets Sorbet à la mangue, sorbet au citron vert

VEGAN OPTIONS

STARTERS

Thai refreshing salad with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and yuzu 15€
Gluten | Nuts | Soya

Thailändischer erfrischender Salat mit Karotten, grünem Apfel, Haselnüssen, frischem Koriander und Yuzu
Gluten | Nüsse | Soja

Salade thaïlandaise rafraîchissante avec carottes, pommes vertes, noisettes, coriandre fraîche et yuzu
Gluten | Noix | Soja

Roasted Cauliflower with green curry and coconut milk pesto 16€
Gluten | Nuts

Gerösteter Blumenkohl mit grünem Curry und Kokosmilch-Pesto
Gluten | Nüsse

Chou-fleur rôti au curry vert et pesto au laits de coco
Gluten | Noix

Vegetable Gyoza with truffle ponzu 15€
Celery | Gluten | Sesami | Soya

Gemüse-Gyoza mit Trüffel-Ponzu
Sellerie | Gluten | Sesam | Soja

Gyoza aux légumes et ponzu à la truffe
Céleri | Gluten | Sésame | Soja

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.

Vegetable spring rolls with sweet chili 15€
Gluten | Sesami

Gemüsefrühlingsrollen mit süßem Chili
Gluten | Sesam

Rouleaux de printemps aux légumes et au chili doux
Gluten | Sésame

MAIN COURSES

Pad Thai rice noodles with vegetables 24€
Gluten | Peanuts | Sesami | Soya

Pad Thai Reismudeln mit Gemüse
Gluten | Erdnüsse | Sesam | Soja

Nouilles de riz Pad Thai aux légumes
Gluten | Arachides | Sésame | Soja

Tofu and vegetables with lemongrass, spices and Panang curry 24€
Gluten | Sesami | Soya

Tofu und Gemüse mit Zitronengras, Gewürzen und Panang-Curry
Gluten | Sesam | Soja

Tofu et légumes au citronnelle, épices et curry Panang
Gluten | Sésame | Soja

Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander 22€
Sesami | Soya

Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander
Sesam | Soja

Curry jaune thaïlandais aux légumes, piment et coriander
Sésame | Soja

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.

DESSERTS

Crispy banana with coconut-caramel sauce Gluten	15€
Knusprige Banane mit Kokos-Karamell-Sauce Gluten	
Banane croustillante avec sauce caramel à la noix de coco Gluten	
Seasonal fruit salad with lime dressing Saisonale Obstsalat mit Limetten-Dressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron vert	15€
Sorbet selection Mango sorbet, lime sorbet Sorbetauswahl Mangosorbet, Limettensorbet Sélection de sorbets Sorbet à la mangue, sorbet au citron vert	15€

TODDLER'S MENU

Cream of green vegetables, rice, and olive oil Crème aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Crème de légumes verts, riz et huile d'olive	10€
Cream of chicken, potato, carrots, and celery Celery	10€
Hühnercremesuppe mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie Sellerie	
Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri Céleri	

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.

Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes 10€
Fish

Creme aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln
Fisch

Creme de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre
Poisson

Cream of seasonal fruits and biscuits 10€
Gluten | Milk

Creme aus saisonalen Früchten und Keksen
Gluten | Milch

Crème aux fruits de saison et biscuits
Gluten | Lait

KIDS MENU

STARTERS

Thai refreshing salad with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and yuzu 17€
Gluten | Crustaceans | Fish | Mollusc | Nuts | Soya

Thailändischer erfrischender Salat mit Karotten, grünem Apfel, Haselnüssen, frischem Koriander und Yuzu
Gluten | Krebstiere | Fisch | Weichtiere | Nüsse | Soja

Salade thaïlandaise rafraîchissante avec carottes, pommes vertes, noisettes, coriandre fraîche et yuzu
Gluten | Crustacés | Poissons | Mollusques | Fruits à coque | Soja

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.

Chicken Dim Sum with vegetables and kimchee sesame 17€
Celery | Gluten | Sesami | Soja

Hühnchen-Dim Sum mit Gemüse und Kimchi-Sesam
Sellerie | Gluten | Sesam | Soja

Dim sum au poulet avec légumes et kimchi au sesame
Céleri | Gluten | Sésame | Soja

Vegetable spring rolls with sweet chili sauce 17€
Gluten | Sesami

Gemüsefrühlingsrollen mit süßer Chilisauce
Gluten | Sesam

Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce chili douce
Gluten | Sésame

Prawn ravioli with coconut cream and lemongrass essence 17€
Gluten | Crustaceans | Egg | Fish | Mollusc | Soja

Garnelenravioli mit Kokoscreme und Zitronengrasessenz
Gluten | Krebstiere | Ei | Fisch | Weichtiere | Soja

Raviolis aux crevettes avec crème de noix de coco et essence de citronnelle
Gluten | Crustacés | Œufs | Poisson | Mollusques | Soja

MAIN COURSES

Chicken satay with peanut butter sauce and fried rice 19€
Gluten | Crustaceans | Fish | Mollusc | Peanuts | Sesami | Soja

Hühnchen-Satay mit Erdnussbuttersauce und gebratenem Reis
Gluten | Krebstiere | Fisch | Weichtiere | Erdnüsse | Sesam | Soja

Satay de poulet avec sauce au beurre de cacahuète et riz frit
Gluten | Crustacés | Poissons | Mollusques | Arachides | Sésame | Soja

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.

Pad Thai rice noodles with prawns or chicken or vegetables 19€
Gluten | Crustaceans | Egg | Fish | Mollusc | Peanuts | Sesami | Soya

Pad Thai Reisnudeln mit Garnelen oder Hähnchen oder Gemüse
Gluten | Krebstiere | Ei | Fisch | Weichtiere | Erdnüsse | Sesam | Soja

Nouilles de riz Pad Thai aux crevettes, au poulet ou aux legumes
Gluten | Crustacés | Œufs | Poisson | Mollusques | Arachides | Sésame | Soja

Sweet and sour pork with pineapple and vegetables 19€
Gluten | Crustaceans | Egg | Fish | Mollusc | Sesami | Soya | Sulphur Dioxide

Süß-saures Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse
Gluten | Krebstiere | Ei | Fisch | Weichtiere | Sesam | Soja | Schwefeldioxid

Porc aigre-doux à l'ananas et aux legumes
Gluten | Crustacés | Œufs | Poisson | Mollusques | Sésame | Soja | Dioxyde de soufre

Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander 19€
Sesami | Soya

Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander
Sesam | Soja

Curry jaune thaïlandais aux légumes, piment et coriander
Sésame | Soja

AND MORE...

Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries 18€
Gluten | Egg | Sesami

Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomate, Salat und Pommes Frites, Salat und Pommes frites
Gluten | Ei | Sesam

Burger pour enfants avec boeuf, tomate, laitue et frites
Gluten | Œuf | Sésame

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.

Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries 18€
Gluten | Egg

Hähnchen-Nuggets mit Tomaten, Gurken und Pommes frites
Gluten | Ei

Nuggets de poulet avec tomates, concombres et frites
Gluten | Œuf

Fish fingers with tomato, cucumber and French fries 18€
Gluten | Egg | Fish

Fischstäbchen mit Tomaten, Gurken und Pommes frites
Gluten | Ei | Fisch

Bâtonnets de poisson avec tomates, concombres et frites
Gluten | Œufs | Poisson

Penne pasta with tomato sauce 18€
Celery | Gluten

Kinder-Penne-Nudeln mit Tomaten sauce
Sellerie | Gluten

Pâtes pour enfants Penne avec sauce tomate
Céleri | Gluten

DESSERTS

Crispy banana with caramel and vanilla ice cream 12€
Gluten | Egg | Milk

Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis
Gluten | Ei | Milch

Banane croustillante avec caramel et glace à la vanille
Gluten | Œufs | Lait

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.

Chocolate namelaka with passion fruit foam, mango gel & almond cocoa streusel 12€

Milk

Schokoladen-Namelaka mit Passionsfrucht-Schaum, Mango-Gel und Mandel-Kakao-Streusel

Milch

Namelaka au chocolat avec mousse au fruit de la passion, gelée de mangue et streusel aux amandes et au cacao

Lait

Seasonal fruit salad with lime dressing 12€

Saisonale Obstsalat mit Limetten-Dressing

Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron vert

Ice cream selection 12€

Vanilla, chocolate, strawberry, banana

Milk

Eisauswahl

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane

Milch

Sélection de glaces

Vanille, chocolat, fraise, banana

Lait

Sorbet selection 12€

Mango sorbet, lime sorbet

Sorbetauswahl Mangosorbet, Limettensorbet

Sélection de sorbets Sorbet à la mangue, sorbet au citron vert

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.