

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 a cursive, flowing script, likely belonging to Chef Thiou, positioned at the bottom center of the page.

Starters

Tom yum kung thai soup 17€
with prawns, mushrooms, lime and ginger

Celery | Gluten | Crustaceans | Fish | Soya

Tom Yum Kung Thai Suppe
mit Garnelen, Pilzen, Limette und Ingwer

Sellerie | Gluten | Krebstiere | Fisch | Soja

Soupe thai Tom Yum Kung
aux crevettes, champignons, citron vert et gingembre

Céleri | Gluten | Crustacés | Poisson | Soja

Green salad 16€
with beef, lemongrass, red radish and thai dressing

Gluten | Crustaceans | Fish | Mollusks | Soya | Sulphur Dioxide

Grüner Salat
mit Rindfleisch, Zitronengras, rotem Rettich und Thai-Dressing

Gluten | Krebstiere | Fisch | Weichtiere | Soja | Schwefeldioxid

Salade verte au bœuf
citronnelle, radis rouges et vinaigrette thaïlandaise

Gluten | Crustacés | Poisson | Mollusques | Soja | Dioxyde de soufre

Thai refreshing salad 19€
with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and yuzu

Gluten | Crustaceans | Fish | Mollusks | Soya

Erfrischender thailändischer Salat
mit Karotten, grünem Apfel, Haselnüssen, frischem Koriander und Yuzu

Gluten | Krebstiere | Fisch | Weichtiere | Soja

Salade thaïlandaise rafraîchissante
aux carottes, pommes vertes, noisettes, coriandre fraîche et yuzu

Gluten | Crustacés | Poisson | Mollusques | Soja

Starters

Duck salad 24€

with watermelon, basil, coriander and hoisin dressing

Gluten | Mollusks | Sesame | Soja | Sulphur Dioxide

Entensalat

mit Wassermelone, Zwiebeln, Koriander und Hoisin Dressing

Gluten | Weichtiere | Sesam | Soja | Schwefeldioxid

Salade de canard à la pastèque

à l'oignon, à la coriandre et à la sauce hoisin

Gluten | Mollusques | Sésame | Soja | Dioxyde de soufre

Chicken dim sum

19€

with vegetables, kimchi sesame

Gluten | Fish | Mollusks | Sesame | Soja | Sulphur Dioxide

Hühnchen-Dim-Sum

mit Gemüse, Kimchi, Sesam und Teriyaki-Sauce

Gluten | Fisch | Weichtiere | Sesam | Soja | Schwefeldioxid

Dim sum au poulet

aux légumes, sésame kimchi et sauce teriyaki

Gluten | Poisson | Mollusques | Sésame | Soja | Dioxyde de soufre

Vegetable gyoza

21€

with truffle ponzu

Gluten | Sesame | Soja | Sulphur Dioxide

Gemüse-Gyoza

mit Trüffel-Ponzu und Wasabi-Salz

Gluten | Sesam | Soja | Schwefeldioxid

Gyoza aux légumes

avec sauce ponzu à la truffe et sel au wasabi

Gluten | Sésame | Soja | Dioxyde de soufre

Starters

Spring rolls 19€
with duck and vegetables, green salad and plum sauce
Celery | Gluten | Soja | Sulphur Dioxide

Frühlingsrollen
mit Ente und Gemüse, grünem Salat und süßer Chili
Sellerie | Gluten | Soja | Schwefeldioxid

Rouleaux de printemps au canard
et aux légumes, salade d'herbes aromatiques et piment doux
Céleri | Gluten | Soja | Dioxyde de soufre

Vegetable spring rolls 16€
with sweet chili
Celery | Gluten | Soja | Sulphur Dioxide

Gemüse-Frühlingsrollen
mit süßer Chili- und Pflaumensauce
Sellerie | Gluten | Soja | Schwefeldioxid

Rouleaux de printemps
aux légumes accompagnés d'une sauce chili douce
Céleri | Gluten | Soja | Dioxyde de soufre

Prawn ravioli 24€
with coconut cream and lemongrass essence
Gluten | Crustaceans | Eggs | Fish | Sesame

Garnelen-Ravioli
mit Kokoscreme und Zitronengras-Essenz
Gluten | Krebstiere | Eier | Fisch | Sesam

Raviolis
aux crevettes à la crème de coco et à l'essence de citronnelle
Gluten | Crustacés | Œufs | Poisson | Sésame

Starters

Roasted cauliflower 18€
with green curry and coconut milk pesto
Nuts

Gerösteter Blumenkohl
mit grünem Curry und Kokosmilch-Pesto
Nüsse

Chou-fleur rôti
au curry vert et au pesto au lait de coco
Fruits à coque

Pia muk tod deep fried squid 21€
with chili and ginger sauce
Gluten | Fish | Mollusks | Soya | Sulphur Dioxide

Pia Muk Tod - frittierter Tintenfisch
mit süßer Chili und Ingwer Sauce
Gluten | Fisch | Weichtiere | Soja | Schwefeldioxid

Pia muk tod :
calamars frits accompagnés d'une sauce au piment et au gingembre au
poivron chaude
Gluten | Poisson | Mollusques | Soja | Dioxyde de soufre

Anaya Grill & Glaze

Chicken satay 28€
with peanut butter sauce and fried rice

Gluten | Eggs | Fish | Mollusks | Soya | Sesame | Soja | Peanuts

Hähnchen-Satay
mit Erdnussauce und gebratenem Reis
Gluten | Eier | Fisch | Weichtiere | Soja | Sesam | Soja | Erdnüsse

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

Salmon teriyaki 33€
with citrus sauce, pickled onion and crushed pistachio
Gluten | Fish | Nuts | Soya | Sulphur Dioxide

Lachs Teriyaki
mit Zitrusauce, eingelegten Zwiebeln und zerdrückten Pistazien
Gluten | Fisch | Nüsse | Soja | Schwefeldioxid

Saumon Teriyaki
avec sauce aux agrumes, oignons marinés et pistaches concassées
Gluten | Poisson | Fruits à coque | Soja | Dioxyde de soufre

Black cod 31€
with miso glaze, steamed rice and flame edamame
Fish | Soya | Sulphur Dioxide

Kohlenfisch
mit Miso-Glasur, gedämpftem Reis und Bok Choy
Fisch | Soja | Schwefeldioxid

Charbonnier nappé d'un glaçage au miso et accompagné d'edamames flambés
Poisson | Soja | Dioxyde de soufre

Crispy duck 34€
with hoisin glaze, mandarin pancakes and vegetables
Celery | Gluten | Sesame | Soya | Sulphur Dioxide

Knusprige Ente
mit Hoisin-Glasur, Mandarin-Pfannkuchen und Gemüse
Sellerie | Gluten | Sesam | Soja | Schwefeldioxid

Canard croustillant
nappé de sauce hoisin, accompagné de crêpes à la mandarine et
Céleri | Gluten | Sésame | Soja | Dioxyde de soufre

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

Pad thai rice noodles 28€
with prawns or chicken or vegetables

Gluten | Fish | Eggs | Mollusks | Soya | Peanuts

Pad Thai-Reisnudeln
mit Garnelen, Hähnchen oder Gemüse
Gluten | Fisch | Eier | Weichtiere | Soja | Erdnüsse

Pad Thai nouilles de riz aux crevettes ou au poulet ou aux légumes
Gluten | Poisson | Œufs | Mollusques | Soja | Arachides

Stir fried black pepper beef 33€
with vegetables and jasmine rice
Gluten | Eggs | Milk | Mollusks | Sesame | Soya

Gebratenes Rindfleisch
mit schwarzem Pfeffer, Gemüse und Jasminreis *Boeuf sauté*
Gluten | Eier | Milch | Weichtiere | Sesam | Soja

Boeuf sauté
au poivre noir accompagné de légumes et de riz au jasmin
Gluten | Œufs | Lait | Mollusques | Sésame | Soja

Sweet and sour pork 30€
with pineapple and vegetables
Celery | Gluten | Mollusks | Sesame | Soya | Sulphur Dioxide

Schweinefleisch süß-sauer
mit Ananas und Gemüse
Sellerie | Gluten | Weichtiere | Sesam | Soja | Schwefeldioxid

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

Tofu and vegetables 26€
with lemongrass, spices and panang curry
Eggs | Fish | Lupin

Tofu und Gemüse
mit Zitronengras, Gewürzen und Panang-Curry
Eier | Fisch | Lupine

Tofu et légumes
à la citronnelle, aux épices et au curry de Panang
Œufs | Poisson | Lupin

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.

Thai Curry

Thai yellow curry
with vegetables, chili and coriander
Nuts | Sesame

28€

Gelbes Thai-Curry
mit Gemüse, Chili und Koriander
Nüsse | Sesam

Curry jaune thaïlandais
aux légumes, piment et coriandre
Fruits à coque | Sésame

Thai yellow curry
with prawns and jasmine rice
Fish | Nuts | Sesame

32€

Gelbes Thai-Curry
mit Garnelen und Jasminreis
Fisch | Nüsse | Sesam

Curry jaune thaï
aux crevettes et riz au jasmin
Poisson | Fruits à coque | Sésame

Thai red curry
with chicken and jasmine rice
Nuts | Sesame

33€

Rotes Thai-Curry
mit Hähnchen und Jasminreis
Nüsse | Sesam

Curry rouge thaï
aux crevettes et riz au jasmin
Fruits à coque | Sésame

Desserts

Crispy banana 14€
with caramel and vanilla ice cream

Gluten | Milk | Nuts

Knusprige Banane
mit Karamell und Vanilleeis

Gluten | Milch | Nüsse

Banane croustillante
au caramel et à la glace à la vanille

Gluten | Lait | Fruits à coque

Chocolate namelaka 14€
with passion fruit foam, mango gel and almond cocoa streusel

Gluten | Milk | Nuts

Schokoladen-Namelaka
mit Passionsfruchtschaum, Mango-Gelee und Mandel-Kakao-Streuseln

Gluten | Milch | Nüsse

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

Gluten | Lait | Fruits à coque

Mango Custard 14€
with lychee sorbet

Milk

Mango-Custard
mit Litschi-Sorbet

Milch

Crème à la mangue
accompagnée d'un sorbet au litchi

Lait

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

**Seasonal fruit salad
with lime dressing** 14€

Nuts

**Obstsalat nach Saison
mit Limettendressing**

Nüsse

**Salade de fruits de saison
avec vinaigrette au citron vert**

Fruits à coque

**Selection of ice creams
Vanilla, chocolate, strawberry, banana**

Milk

5€

**Auswahl an Eiscreme
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane**

Milch

**Sélection de crèmes glacées
Vanille, chocolat, fraise, banane**

Lait

**Selection of sorbets
Mango sorbet, lime sorbet**

5€

**Auswahl an Sorbets
Mango-Sorbet, Limetten-Sorbet**

**Sélection de sorbets
Sorbet mangue, sorbet au citron vert**

Vegan Menu

Starters

Thai refreshing salad 18€
with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and yuzu
Gluten | Nuts | Sulphur Dioxide

Erfrischender Thai-Salat
mit Karotten, grünem Apfel, Haselnüssen, frischem Koriander und Yuzu
Gluten | Nüsse | Schwefeldioxid

Salade thaï rafraîchissante
avec carotte, pomme verte, noisettes, coriandre fraîche et yuzu
Gluten | Fruits à coque | Dioxyde de soufre

Roasted cauliflower 19€
with green curry and coconut milk pesto
Nuts

Gerösteter Blumenkohl
mit grünem Curry und Kokosmilch-Pesto
Nüsse

Chou-fleur rôti
au curry vert et pesto au lait de coco
Fruits à coque

Vegetable gyoza 21€
with truffle ponzu
Gluten | Sesame | Soya | Sulphur Dioxide

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

Gyoza
aux légumes avec ponzu à la truffe
Gluten | Sésame | Soja | Dioxyde de soufre

Vegetable spring rolls 16€
with sweet chili
Gluten | Soya | Sulphur Dioxide

Gemüse-Frühlingsrollen
mit süßer Chili- und Pflaumensauce
Gluten | Soja | Schwefeldioxid

Rouleaux de printemps
aux légumes avec sauce chili douce
Gluten | Soja | Dioxyde de soufre

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.

Main Courses

Pad thai rice noodles 24€
with vegetables

Soya | Sulphur Dioxide

Pad Thai-Reisnudeln
mit Gemüse

Soja | Schwefeldioxid

Pad Thai
nouilles de riz aux légumes

Soja | Dioxyde de soufre

Tofu and vegetables 26€
with lemongrass, spices and panang curry

Celery | Sesame

Tofu und Gemüse
mit Zitronengras, Gewürzen und Panang-Curry

Sellerie | Sesam

Tofu et légumes
avec citronnelle, épices et curry panang

Céleri | Sésame

Thai yellow curry 28€
with vegetables, chili and coriander

Nuts | Sesame

Gelbes Thai-Curry mit Gemüse, Chili und Koriander

Nüsse | Sesam

Curry jaune thaïlandais aux légumes, piment et coriandre

Fruits à coque | Sésame

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

**Crispy banana
with coconut-caramel sauce** 14€
Gluten | Nuts

**Knusprige Banane
mit Kokos-Karamellsauce**
Gluten | Nüsse

**Banane croustillante
avec sauce coco-caramel**
Gluten | Fruits à coque

**Seasonal fruit salad
with lime dressing** 14€
Nuts

**Obstsalat nach Saison
mit Limettendressing**
Nüsse

**Salade de fruits
de saison avec vinaigrette au citron vert**
Fruits à coque

Selection of sorbets 5€
Mango sorbet, lime sorbet

Auswahl an Sorbets
Mangosorbet, Limettensorbet

Sélection de sorbets
Sorbet mangue, sorbet 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, rice and olive oil 9€

Püree aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl

Crème de légumes verts, riz et huile d'olive

Cream of chicken, potato, carrots and celery 10€

Celery

Püree aus Hühnerfleisch, Kartoffeln, Karotten und Sellerie

Sellerie

Crème de poulet, pomme de terre, carotte et céleri

Céleri

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

Fish

Püree aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln

Fisch

**Crème de filet de poisson poché, courgette, carotte et pommes de terre
croustillantes**

Poisson

Cream of seasonal fruits and biscuits 9€

Gluten | Milk

Püree aus Obst der Saison und Keksen

Gluten | Milch

Crème de fruits de saison et biscuits

Gluten | Lait

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

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.

Kids menu

Starters

Thai refreshing salad 12€

with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and Yuzu

Gluten | Crustaceans | Fish | Nuts

Erfrischender Thai-Salat

mit Karotten, grünem Apfel, Haselnüssen, frischem Koriander und Yuzu

Gluten | Krebstiere | Fisch | Nüsse

Salade thaï rafraîchissante

avec carotte, pomme verte, noisettes, coriandre fraîche et yuzu

Gluten | Crustacés | Poisson | Fruits à coque

Chicken dim sum 13€

with vegetables, kimchi sesame

Gluten | Fish | Mollusks | Sesame | Soya | Sulphur Dioxide

Dim Sum

mit Hähnchen und Gemüse, Kimchi und Sesam

Gluten | Fisch | Weichtiere | Sesam | Soja | Schwefeldioxid

Dim sum

au poulet et légumes, kimchi et sesame

Gluten | Poisson | Mollusques | Sésame | Soja | Dioxyde de soufre

Vegetable spring rolls 10€

with sweet chili

Gluten | Soya | Sulphur Dioxide

Gemüse-Springrollen

mit süßer Chili-Sauce

Gluten | Soja | Schwefeldioxid

Rouleaux de printemps

aux légumes avec sauce chili douce

Gluten | Soja | Dioxyde de soufre

Prawn ravioli 17€

with coconut cream and lemongrass essence

Gluten | Crustaceans | Eggs | Sesame

Garnelen-Ravioli

mit Kokoscreme und Zitronengras-Essenz

Gluten | Krebstiere | Eier | Sesam

Ravioli

aux crevettes à la crème de coco et essence de citronnelle

Gluten | Crustacés | Œufs | Sésame

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.

Main Dishes

Chicken satay 18€
with peanut butter sauce and fried rice

Gluten | Crustaceans | Eggs | Fish | Mollusks | Peanuts | Sesame | Soya

Hähnchen-Satay
mit Erdnussauce und gebratenem Reis

Gluten | Krebstiere | Eier | Fisch | Weichtiere | Erdnüsse | Sesam | Soja

Satay de poulet
avec sauce au beurre de cacahuète et riz frit.

Gluten | Crustacés | Œufs | Poisson | Mollusques | Arachides | Sésame | Soja

Pad Thai rice noodles 18€
with prawns or chicken or vegetables

Pad Thai-Reisnudeln
mit Garnelen, Hähnchen oder Gemüse

Nouilles de riz Pad Thai
avec crevettes, poulet ou legumes

Sweet and sour pork 18€
with pineapple and vegetables

Gluten | Mollusks | Sesame | Soya

Süß-saures Schweinefleisch
mit Ananas und Gemüse.

Gluten | Weichtiere | Sesam | Soja

Porc aigre-doux
avec ananas et legumes
Gluten | Mollusques | Sésame | Soja

Thai yellow curry 18€
with vegetables, chili and coriander

Nuts | Sesame

Thai gelbes Curry
mit Gemüse, Chili und Koriander

Nüsse | Sesam

Curry jaune thaï
aux légumes, piment et coriander

Fruits à coque | Sésame

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 12€
with tomato, lettuce and French fries
Gluten | Eggs | Milk | Mustard | Soya

Kinder-Rindfleischburger
mit Tomate, Salat und Pommes frites
Gluten | Eier | Milch | Senf | Soja

Burger de bœuf pour enfants
avec tomate, laitue et frites
Gluten | Œufs | Lait | Moutarde | Soja

Chicken nuggets 14€
with tomato, cucumber and French fries
Gluten

Chicken Nuggets
mit Tomate, Gurke und Pommes frites
Gluten

Nuggets de poulet
avec tomate, concombre et frites
Gluten

Fish fingers 13€
with tomato, cucumber and French fries
Gluten | Fish

Fischstäbchen
mit Tomate, Gurke und Pommes frites
Gluten | Fisch

Bâtonnets de poisson
avec tomate, concombre et frites
Gluten | Poisson

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...

Pizza margherita
with mozzarella and tomato sauce
Gluten | Milk

13€

Pizza Margherita
mit Mozzarella und Tomatensauce
Gluten | Milch

Pizza Margherita
avec mozzarella et sauce tomate
Gluten | Lait

Penne pasta
with tomato sauce
Gluten | Sulphur Dioxide

13€

Penne-Nudeln
mit Tomatensauce
Gluten | Schwefeldioxid

Penne
avec sauce tomate
Gluten | Dioxyde de soufre

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.

Kids menu

Desserts

Crispy banana 10€
with caramel and vanilla ice cream
Gluten | Milk | Nuts

Knusprige Banane
mit Karamell und Vanilleeis
Gluten | Milch | Nüsse

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

Chocolate namelaka 14€
with passion fruit foam, mango gel and almond cocoa streusel
Gluten | Milk | Nuts

Schokoladen-Namelaka
mit Passionsfruchtschaum, Mangogelée und Mandel-Kakao-Streusel
Gluten | Milch | Nüsse

Namelaka au chocolat
avec mousse de fruit de la passion, gelée de mangue et streusel amande-cacao
Gluten | Lait | Fruits à coque

Seasonal fruit salad 14€
with lime dressing
Nuts

Saisonaler Obstsalat
mit Limettendressing
Nüsse

Salade de fruits de saison
avec vinaigrette au citron vert
Fruits à coque

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

Selection of ice creams Vanilla, chocolate, strawberry, banana Milk	5€
Auswahl an Eiscreme Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Milch	
Sélection de glaces Vanille, chocolat, fraise, banane Lait	
Selection of sorbets Mango, lime	5€
Auswahl an Sorbets Mangosorbet, Limettensorbet	
Sélection de sorbets Sorbet mangue, sorbet citron vert	

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.

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.