

ANAYA

ASIAN CUISINE, ALIVE WITH FLAVOUR

Anaya channels the energy of Asia through the vision of 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

Starters

Tom Yum Kung Thai soup with prawns, mushrooms lime and ginger 26€
Celery | Gluten | Crustaceans | Fish | Soya

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

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



Green salad with beef, lemongrass, red radish and Thai dressing 26€
Gluten | Crustaceans | Fish | Mollusks | Soya | Celery | Sulphur Dioxide

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

Salade verte au bœuf, citronnelle, radis rouge et sauce thaïlandaise
Gluten | Crustacés | Poisson | Mollusques | Soja | Céleri | Dioxyde de soufre

Thai refreshing salad with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and Yuzu 22€
Nuts | Soya | Sulphur Dioxide

Erfrischender thailändischer Salat mit Karotte, grünem Apfel, Haselnüssen, frischem Koriander und Yuzu
Nüsse | Soja | Schwefeldioxid

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

Duck salad with watermelon, basil and hoisin strawberry dressing 24€
Gluten | Soya | Sesame | Sulphur Dioxide

Entensalat mit Wassermelone, Basilikum und Erdbeer-Hoisin-Dressing
Gluten | Soja | Sesam | Schwefeldioxid

Salade de canard avec pastèque, basilic et vinaigrette fraise hoisin
Gluten | Soja | Sésame | 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.

Starters

Chicken Dim Sum with vegetables, kimchi, sesame and teriyaki sauce 24€
Gluten | Soya | Sesame | Fish | Sulphur Dioxide

Hähnchen-Dim-Sum mit Gemüse, Kimchi, Sesam und Teriyaki-Sauce
Gluten | Soja | Sesam | Fisch | Schwefeldioxid

Dim sum au poulet avec légumes, kimchi, sésame et sauce teriyaki
Gluten | Soja | Sésame | Poisson | Dioxyde de soufre

Vegetable Gyoza with truffle ponzu and wasabi salt 22€
Sulphur Dioxide | Sesame | Celery | Gluten | Soya

Gemüse-Gyoza mit Trüffel-Ponzu und Wasabi-Salz
Schwefeldioxid | Sesam | Sellerie | Gluten | Soja

Gyoza aux légumes avec ponzu à la truffe et sel au wasabi
Dioxyde de soufre | Sésame | Céleri | Gluten | Soja

Spring rolls with duck and vegetables, green salad, and sweet chili 22€
Gluten | Crustaceans | Fish | Mollusks | Egg | Soya | Sulphur Dioxide

Frühlingsrollen mit Ente und Gemüse, grünem Salat und süßer Chili-Sauce
Gluten | Krebstiere | Fisch | Weichtiere | Ei | Soja | Schwefeldioxid

Rouleaux de printemps au canard et aux légumes, salade verte et sauce chili douce
Gluten | Crustacés | Poisson | Mollusques | Œuf | Soja | Dioxyde de soufre

Vegetable spring rolls with sweet chili sauce 22€
Celery | Gluten | Peanuts | Sesame | Soya | Sulphur Dioxide

Gemüse Frühlingsrollen mit süßer Chili
Sellerie | Gluten | Erdnüsse | Sesam | Soja | Schwefeldioxid

Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce chili douce
Céleri | Gluten | Arachides | 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.

Starters

Prawn ravioli with coconut cream and lemongrass essence

Soya | Crustaceans | Gluten | Sesame | Fish

26€

Ravioli mit Garnelen, Kokoscreme und Zitronengras-Essenz

Soja | Krebstiere | Gluten | Sesam | Fisch

Raviolis aux crevettes avec crème de coco et essence de citronnelle

Soja | Crustacés | Gluten | Sésame | Poisson



Roasted Cauliflower with green curry and coconut milk Pesto

Nuts | Sulphur Dioxide

22€

Gerösteter Blumenkohl mit grünem Curry und Kokosmilch-Pesto

Nüsse | Schwefeldioxid

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

Fruits à coque | Dioxyde de soufre

Pia muk tod deep fried squid with sweet chili and ginger sauce

Gluten | Mollusks

26€

Pia muk tod - frittierte Tintenfisch mit süßer Chili-Ingwer-Sauce

Gluten | Weichtiere

Pia muk tod - calamar frit avec sauce chili douce et gingembre

Gluten | Mollusques

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 with peanut butter sauce and fried rice 38€
Peanut | Gluten | Egg | Fish | Mollusks | Celery | Sulphur Dioxide

Hähnchen-Satay mit Erdnusssauce und gebratenem Reis
Hähnchen-Satay mit Erdnusssauce und gebratenem Reis

Satay de poulet avec sauce aux cacahuètes et riz frit
Satay de poulet avec sauce au beurre de cacahuète et riz frit

Salmon Teriyaki with citrus sauce, pickled onion and crushed pistachio 40€
Gluten | Fish | Nuts | Soya | Sulphur Dioxide

Lachs-Teriyaki mit Zitrusauce, eingelegter Zwiebel und zerstoßenen Pistazien
Gluten | Fisch | Nüsse | Soja | Schwefeldioxid

Saumon teriyaki avec sauce aux agrumes, oignon mariné et pistaches concassées
Gluten | Poisson | Fruits à coque | Soja | Dioxyde de soufre

Black cod with miso glaze and flamed edamame 40€
Gluten | Fish | Soya | Sulphur Dioxide

Schwarzer Kabeljau mit Miso-Glasur und flambierten
Gluten | Fisch | Nüsse | Soja | Schwefeldioxid

Edamame Morue noire avec glaçage miso et edamame flambé
Gluten | Poisson | Fruits à coque | Soja | Dioxyde de soufre

Crispy duck with hoisin glaze, mandarin pancakes and vegetables 38€
Gluten | Soya | Sesame | Sulphur Dioxide

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

Canard croustillant avec glaçage hoisin, crêpes mandarin et légumes
Gluten | Soja | Sésame | 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 with prawns or chicken or vegetables

38€

Gluten | Soya | Celery | Crustaceans | Egg | Mollusks | Peanut | Sulphur Dioxide

Pad-Thai-Reisnudeln mit Garnelen oder Hähnchen oder Gemüse

Gluten | Soja | Sellerie | Krebstiere | Ei | Weichtiere | Erdnüsse | Schwefeldioxid

Nouilles de riz Pad Thai aux crevettes, au poulet ou aux légumes

Gluten | Soja | Céleri | Crustacés | Œuf | Mollusques | Arachides | Dioxyde de soufre

Stir fried black pepper beef with vegetables and jasmine rice

42€

Gluten | Soya | Milk | Egg | Celery | Mollusks | Sulphur Dioxide

Gebratenes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer, Gemüse und Jasminreis

Gluten | Soja | Milch | Ei | Sellerie | Weichtiere | Schwefeldioxid

Bœuf sauté au poivre noir avec légumes et riz au jasmin

Gluten | Soja | Lait | Œuf | Céleri | Mollusques | Dioxyde de soufre

Sweet and sour pork with pineapple and vegetables

38€

Gluten | Soya | Celery | Mollusks | Sulphur Dioxide

Süß-saures Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse

Gluten | Soja | Sellerie | Weichtiere | Schwefeldioxid

Porc aigre-doux avec ananas et légumes

Gluten | Soja | Céleri | Mollusques | Dioxyde de soufre



Tofu and vegetables with lemongrass, spices and panang curry

38€

Soya | Celery | Sulphur Dioxide

Tofu und Gemüse mit Zitronengras, Gewürzen und Panang-Curry

Soja | Sellerie | Schwefeldioxid

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

Soja | Céleri | 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.

Thai Curry

Thai yellow curry with vegetables, chili, and coriander

Sesame | Fish | Crustaceans | Nuts

36€

Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander

Sesam | Fisch | Krebstiere | Nüsse

Curry jaune thaïlandais aux légumes, piment et coriandre

Sésame | Poisson | Crustacés | Fruits à coque

Thai yellow curry with prawns and jasmine rice

Crustaceans | Fish | Sesame | Nuts

38€

Thailändisches gelbes Curry mit Garnelen und Jasminreis

Krebstiere | Fisch | Sesam | Nüsse

Curry jaune thaïlandais aux crevettes et riz au jasmin

Crustacés | Poisson | Sésame | Fruits à coque



Thai Red Curry with chicken and jasmine rice

Sesame | Nuts | Crustaceans | Fish

38€

Thailändisches rotes Curry mit Hähnchen und Jasminreis

Sesam | Nüsse | Krebstiere | Fisch

Curry rouge thaïlandais au poulet et riz au jasmin

Sésame | Fruits à coque | Crustacés | 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.

Desserts

Crispy banana with caramel and vanilla ice cream Gluten Milk Nuts	22€
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 with passion fruit foam, mango gelée and almond cocoa streusel Gluten Milk Nuts	22€
Schokoladen-Namelaka mit Passionsfrucht-Schaum, Mango-Gelee 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	
Mango Custard with lychee sorbet Milk	22€
Mango-Custard mit Litschi-Sorbet Milch	
Crème à la mangue avec sorbet au litchi Lait	
Seasonal fruit salad with lime dressing Saisonaler Obstsalat mit Limetten-Dressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron vert	20€
Selection of ice creams Vanilla, chocolate, strawberry, banana Milk Gluten	14€
Eisauswahl: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Milch Gluten	
Sélection de glaces : vanille, chocolat, fraise, banane Lait Gluten	
Selection of sorbets Mango sorbet, lime Sorbet Sorbetauswahl: Mango-Sorbet, Limetten-Sorbet Sélection de sorbets : sorbet à la mangue, sorbet au citron vert	14€

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 22€

Nuts | Soya | Sulphur Dioxide

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

Nüsse | Soja | Schwefeldioxid

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

Fruits à coque | Soja | Dioxyde de soufre

Roasted Cauliflower with green curry and coconut milk pesto 22€

Sulphur Dioxide | Nuts

Gerösteter Blumenkohl mit grünem Curry und Kokosmilch-Pesto

Schwefeldioxid | Nüsse

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

Dioxyde de soufre | Fruits à coque

Vegetable Gyoza with truffle ponzu and wasabi salt 22€

Sulphur Dioxide | Celery | Gluten | Sesame | Soya

Gemüse-Gyoza mit Trüffel-Ponzu und Wasabi-Salz

Schwefeldioxid | Sellerie | Gluten | Sesam | Soja

Gyoza aux légumes avec ponzu à la truffe et sel au wasabi

Dioxyde de soufre | Céleri | Gluten | Sésame | Soja

Vegetable spring rolls with sweet chili 22€

Celery | Gluten | Sesame | Soya | Peanuts | Sulphur Dioxide

Gemüse-Frühlingsrollen mit süßer Chili

Sellerie | Gluten | Sesam | Soja | Erdnüsse | Schwefeldioxid

Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce chili douce

Céleri | Gluten | Sésame | Soja | Arachides | 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 with vegetables 38€
Sulphur Dioxide | Celery | Peanuts | Soya

Pad-Thai-Reisnudeln mit Gemüse
Schwefeldioxid | Sellerie | Erdnüsse | Soja

Nouilles de riz Pad Thaï aux légumes
Dioxyde de soufre | Céleri | Arachides | Soja

Tofu and vegetables with lemongrass, spices and panang curry 38€
Sulphur Dioxide | Celery | Soya

Tofu und Gemüse mit Zitronengras, Gewürzen und Panang-Curry
Schwefeldioxid | Sellerie | Soja

Tofu et légumes à la citronnelle, aux épices et au curry panang
Dioxyde de soufre | Céleri | Soja

Thai yellow curry with vegetables, chili, and coriander 38€
Nuts | Sesame | Celery | Sulphur Dioxide

Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander
Nüsse | Sesam | Sellerie | Schwefeldioxid

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

Vegan

Desserts

Crispy banana with coconut-caramel sauce 22€
Gluten | Nuts

Knusprige Banane mit Kokos-Karamellsauce
Gluten | Nüsse

Banane croustillante avec sauce caramel à la noix de coco
Gluten | Fruits à coque

Seasonal fruit salad with lime dressing 20€
Saisonaler Obstsalat mit Limetten-Dressing
Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron vert

Selection of sorbets 14€
Mango sorbet, lime sorbet
Sorbetauswahl: Mango-Sorbet, Limetten-Sorbet
Sélection de sorbets : sorbet à la mangue, sorbet au 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 16€
Cremesuppe aus grünen Gemüse, Reis und Olivenöl
Crème de légumes verts, riz et huile d'olive

Cream of chicken, potato and carrots 16€
Hühnercremesuppe mit Kartoffeln und Karotten
Crème de poulet avec pommes de terre et carottes

Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes 16€
Fisch
Cremesuppe mit pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln
Fisch
Crème de filet de poisson poché avec courgettes, carottes et pommes de terre
Poisson

Cream of seasonal fruits and biscuits 16€
Milk | Gluten
Cremesuppe aus saisonalen Früchten mit Keksen
Milch | Gluten
Crème de fruits de saison avec biscuits
Lait | Gluten

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 with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and Yuzu 18€

Sulphur Dioxide | Soya | Celery | Nuts

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

Schwefeldioxid | Soja | Sellerie | Nüsse

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

Dioxyde de soufre | Soja | Céleri | Fruits à coque

Chicken Dim Sum with vegetables, Kimchi sesame and teriyaki sauce 18€

Sulphur Dioxide | Sesame | Gluten | Soya

Hähnchen-Dim-Sum mit Gemüse, Kimchi, Sesam und Sesamsauce

Schwefeldioxid | Sesam | Gluten | Soja

Dim sum au poulet avec légumes, kimchi, sésame et sauce au sésame

Dioxyde de soufre | Sésame | Gluten | Soja

Vegetable spring rolls with sweet chili sauce 18€

Sulphur Dioxide | Sesame | Soya | Celery | Peanuts | Gluten

Gemüse-Frühlingsrollen mit süßer Chili

Schwefeldioxid | Sesam | Soja | Sellerie | Erdnüsse | Gluten

Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce chili douce

Dioxyde de soufre | Sésame | Soja | Céleri | Arachides | Gluten

Prawn ravioli with coconut cream and lemongrass essence 18€

Gluten | Sesame | Crustaceans | Sulphur Dioxide | Soya | Fish

Ravioli mit Garnelen, Kokoscreme und Zitronengras-Essenz

Gluten | Sesam | Krebstiere | Schwefeldioxid | Soja | Fisch

Raviolis aux crevettes avec crème de coco et essence de citronnelle

Gluten | Sésame | Crustacés | Dioxyde de soufre | Soja | 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.

Main Dishes

Chicken satay with peanut butter sauce and fried rice

22€

Peanuts | Gluten | Egg | Celery | Crustaceans | Mollusks | Sulphur Dioxide

Hähnchen-Satay mit Erdnusssauce und gebratenem Reis

Erdnüsse | Gluten | Ei | Sellerie | Krebstiere | Weichtiere | Schwefeldioxid

Satay de poulet avec sauce aux cacahuètes et riz frit

Arachides | Gluten | Œuf | Céleri | Crustacés | Mollusques | Dioxyde de soufre

Pad Thai rice noodles with prawns or chicken or vegetables

22€

Sulphur Dioxide | Gluten | Celery | Crustaceans | Egg | Mollusks | Peanuts | Soya | Fish

Pad-Thai-Reisnudeln mit Garnelen oder Hähnchen oder Gemüse

Schwefeldioxid | Gluten | Sellerie | Krebstiere | Ei | Weichtiere | Erdnüsse | Soja | Fisch

Nouilles de riz Pad Thaï aux crevettes, au poulet ou aux légumes

Dioxyde de soufre | Gluten | Céleri | Crustacés | Œuf | Mollusques | Arachides | Soja | Poisson

Sweet and sour pork with pineapple and vegetables

22€

Celery | Sulphur Dioxide | Gluten | Soya | Mollusks

Süß-saures Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse

Sellerie | Schwefeldioxid | Gluten | Soja | Weichtiere

Porc aigre-doux avec ananas et légumes

Céleri | Dioxyde de soufre | Gluten | Soja | Mollusques

Thai yellow curry with vegetables, chili, and coriander

22€

Sesame | Nuts | Celery

Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander

Sesam | Nüsse | Sellerie

Curry jaune thaïlandais aux légumes, piment et coriandre

Sésame | Fruits à coque | Céleri

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

And more...

Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries 22€
Gluten | Milk | Soya | Sulphur Dioxide

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

Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites
Gluten | Lait | Soja | Dioxyde de soufre

Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries 22€
Gluten | Eggs

Chicken Nuggets mit Tomate, Gurke und Pommes frites
Gluten Eier

Nuggets de poulet avec tomate, concombre et frites
Gluten | Œufs

Fish fingers with tomato, cucumber and French fries 22€
Gluten | Eggs | Fish

Fischstäbchen mit Tomate, Gurke und Pommes frites
Gluten | Eier | Fisch

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

Pizza margherita with mozzarella and tomato sauce 22€
Gluten | Milk

Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce
Gluten | Milch

Pizza Margherita avec mozzarella et sauce tomate
Gluten | Lait

Penne pasta with tomato sauce 22€
Gluten

Penne mit Tomatensauce
Gluten

Penne à la sauce tomate
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.

Desserts

Crispy banana with caramel and vanilla ice cream 22€
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 with passion fruit foam, mango gelée and almond cocoa streusel 22€
Gluten | Milk | Nuts

Schokoladen-Namelaka mit Passionsfrucht-Schaum, Mango-Gelee 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 with lime dressing 20€
Obstsalat für Kinder mit Früchten der Saison
Salade de fruits pour enfants aux fruits de saison

Selection of ice creams 14€
Vanilla, chocolate, strawberry, banana
Gluten | Milk

Eisauswahl: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane
Gluten | Milch

Sélection de glaces : vanille, chocolat, fraise, banane
Gluten | Lait

Selection of sorbets 14€
Mango sorbet, lime sorbet
Sorbetauswahl: Mango-Sorbet, Limetten-Sorbet
Sélection de sorbets : sorbet à la mangue, sorbet au 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.

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.

Salate werden mit nativem Olivenöl extra oder einer Mischung aus Olivenöl und pflanzlichen Ölen zubereitet. Zum Frittieren werden pflanzliche Öle verwendet.

Alle Preise verstehen sich inklusive der geltenden Steuern und Abgaben.

Gäste sind nicht verpflichtet zu zahlen, wenn keine gültige Quittung oder Rechnung ausgestellt wurde.

Les salades sont assaisonnées avec de l'huile d'olive extra vierge ou un mélange d'huile d'olive et d'huiles végétales. Les huiles végétales sont utilisées pour la friture.

Tous les prix incluent les taxes et frais applicables.

Les clients ne sont pas obligés de payer si un reçu ou une facture valable n'a pas été fourni.