

Starters

Vegetarian Spring Rolls

Χορτοφαγικά Spring Rolls
Βεγетарианские роллы «По-весеннему»

Deep Fried "Chew Yim" Calamari Tossed in a Spicy Blend of Pepper, Garlic and Chili

Τηγανητό καλαμάρι παναρισμένο σε πικάντικο μείγμα από πιπέρι, σκόρδο και τσίλι
Жареные во фритюре кальмары с болгарским перцем, перцем чили и чесноком.

Prawn and Vegetable Tempura with Teriyaki Sauce

Tempura γαρίδας και λαχανικών με σως Teriyaki
Темпура из креветок и овощей, Подается под соусом терияки.

Sesame Prawn Toast with Black and White Sesame Seeds

Τοστ γαρίδας με σπόρους λευκού σουσαμιού
Тосты с креветками, Посыпаются белым кунжутом.

Crispy Duck Roll with Bean Sprouts and Greens Served with Hoisin Sauce

Τραχανό ρολό πάπιας με βλαστάρια φασολιών και χορταρικά, σερβιρισμένη με σως
Hoisin Ρυβленое утиное мясо с ростками фасоли и зеленью. Подается под соусом хойсин.

Crispy Duck Salad, Julienne Onion, Coriander, Mint Leaves, Cashew Nuts, Thai Red Shallot

Τραχανό Confit πάπιας, ψιλοκομμένο κρεμμύδι, κόλιαντρο, φύλλα μέντας, κάσιους και κόκκινο
εσαλότ ταϊλάνδης
Утиное конфи в кляре, нарезанный соломкой лук, кориандр, листья мяты, орехи кешью, лук-шалот.

Soups

Sweetcorn Soup

Γλυκιά σούπα καλαμποκιού
Суп из сладкой кукурузы

Hot and Sour Soup

Γλυκόξινη σούπα
Остро-кислый суп

Noodles, Rice and Vegetables

Fried Rice

Τηγανητό ρύζι
Жареный рис

Vegetable Egg Noodles

Noodles με λαχανικά και αυγό
Яичная лапша с овощами

Stir Fry Vegetables

Λαχανικά σοτέ
Быстрообжаренные овощи

This A La Carte menu has been specially designed by our Chef Edwin Phua for your pleasure.

As all our dishes are freshly prepared to order we recommend a maximum of one dish per guest for each course.
We very much hope you enjoy your dining experience at "Anaya".

Main Courses

Served with Cardamon Fragrance Basmati Rice

Stir Fry Black Bean Chicken - Boneless Chicken Thigh with Black Bean Sauce

Φιλέτο μπούτι κοτόπουλο σοτέ με σάλτσα μαύρα φασόλια
Быстрообжаренная мякоть с куриных бедрышек. Подается под лимонным соусом.

Crispy Lemon Chicken - Deep Fried Boneless Chicken Thigh with Lemon Sauce

Τηγανητό φιλέτο μπούτι κοτόπουλο με σάλτσα λεμονιού
Жареная во фритюре мякоть с куриных бедрышек. Подается под лимонным соусом

"Sweet and Sour" Pork, Pineapple, Onions, Green and Red Peppers

Γλυκόξινο χοιρινό, Πράσινες και κόκκινες πιπεριές, ανανάς και κρεμμύδι
Сладко-кислая свинина, Свинина с болгарским перцем, ананасами и луком.

"Mongolian" Pork Belly - Braised Pork Ribs accompanied by Cauliflower Purée

Ψητά χοιρινά παϊδάκια Mongolian με πουρέ από κουνουπίδι
Тушеные свиные ребрышки с пюре из цветной капусты.

Black Pepper Beef, accompanied with Zucchini and Mushrooms

Μοσχάρι με μαύρο πιπέρι, Συνοδεύεται από κολοκυθάκια και μανιτάρια
Говядина с черным перцем, Говяжье мясо с Цуккини и грибы

"Kung Pao" Prawns, Stir Fry Prawns, Cashew Nuts, Peppers, Onions

Σοτέ γαρίδες Kung Pao με κάσιους, πιπεριές και κρεμμύδι
Жареные во фритюре креветки с орехами кешью, перцем и луком

Miso Atlantic Cod Fish - Oven Baked Cod with Japanese Bean Paste

Ψητός μπακαλιάρος στον φούρνο με ιαπωνική πάστα φασολιών
Запеченная в духовке треска с пастой из японских соевых бобов.

Desserts

Fresh Mango Pure with Vanilla Ice Cream

Φρέσκος πουρές μάνγκο με παγωτό βανίλια
Ванильное мороженое с пюре из свежего манго

Deep Fried Banana Coated with Chocolate, Whapped in Kataif

Τηγανητή μπανάνα με επικάλυψη σοκολάτας, σε κανταΐφι
Банан в тесте катаифи под шоколадом. Жарится во фритюре.

This A La Carte menu has been specially designed by our Chef Edwin Phua for your pleasure.
As all our dishes are freshly prepared to order we recommend a maximum of one dish per guest for each course.
We very much hope you enjoy your dining experience at "Anaya".