

MAYA BEACH RESTAURANT DINNER MENU

■ SOUP - SUPPEN

LOBSTER

Curried lobster cream soup, mussel - coconut tempura

Hummercremesuppe mit Curry, Miesmuschel - Kokosnuss Tempura

16

CARROT AND GINGER

Creamy carrot-ginger soup and cilantro oil

Cremige Karotten-Ingwersuppe und Korianderöl

14

■ SALAD - SALATE

MAYA'S SEAFOOD SALAD

Mixed leaves with aromatic fresh herbs, sundried tomatoes, capers, lime poached prawns, black mussels, octopus and garlic baguette

Gemischte Blattsalate mit aromatischen frischen Kräutern, getrockneten Tomaten, Kapern, Limetten pochierten Garnelen, Miesmuscheln, Octopus und Knoblauchbaguette

18

QUINOA

Quinoa with mint, apples, carrots, cherry tomato, marinated zucchini, chèvre goat cheese praline, date and roasted pumpkin seeds

Quinoa mit Minze, Apfel, Karotten, Kirschtomaten, marinierte Zucchini, Chèvre Ziegenkäse Praline, Datteln und geröstete Kürbis Kerne

16

 = VEGETARIAN -  = GLUTEN FREE -  = EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
 = VEGETARISCH -  = GLUTENFREI -  = NATIVES OLIVENÖL

ALL PRICES ARE QUOTED IN EURO AND INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND APPLICABLE TAXES
ALLE PREISE SIND IN EURO ANGEZEIGT UND VERSTEHEN SICH INKLUSIVE
SERVICEGEBÜHR UND STEUERN

PLEASE INFORM OUR SERVICE TEAMS OF ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICE TEAM ÜBER ALLERGIEN ODER DIÄTANFORDERUNGEN

COLD AND HOT STARTERS - KALTE UND HEISSE VORSPEISEN

BLACK MUSSELS 18

Mussels, onion, garlic, lemon, herbs, white wine, garlic bread and aioli dip

Miesmuscheln, Zwiebeln, Knoblauch, Zitrone, Kräuter, Weißwein, Knoblauchbrot und Aioli Dip

BEETROOT GRAVADLAX 16

Beet cured salmon, cucumber-daikon cress salad and cilantro mayonnaise

Rote Beete gebeizter Lachs, Gurken-Daikon Rettich-Kresse-Salat und Koriander Mayonnaise

GAMBAS AL AJILLO 14

Shrimp, chili and garlic in virgin olive oil, parsley and garlic bread

Garnelen, Chili und Knoblauch in virgin Olivenöl, Petersilie, dazu Knoblauchbrot

PASTA - NUDELN

MARINARA 18

Spaghetti, prawns, black mussels, octopus, garlic-tomato sauce and fine fresh herbs

Spaghetti, Garnelen, Miesmuscheln, Octopus, Knoblauch-Tomaten-Sauce und feine frische Kräuter

CREAMY PESTO SALMON 19

Linguine, salmon, lemongrass, capers, basil pesto and fresh cream

Linguine mit Lachs, Zitronengras, Kapern, Basilikum Pesto und frische Sahne

 = VEGETARIAN -  GF = GLUTEN FREE -  EVOO = EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
 = VEGETARISCH -  GF = GLUTENFREI -  EVOO = NATIVES OLIVENÖL

ALL PRICES ARE QUOTED IN EURO AND INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND APPLICABLE TAXES
ALLE PREISE SIND IN EURO ANGEZEIGT UND VERSTEHEN SICH INKLUSIVE
SERVICEGEBÜHR UND STEUERN

PLEASE INFORM OUR SERVICE TEAMS OF ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICE TEAM ÜBER ALLERGIEN ODER DIÄTANFORDERUNGEN

MAIN COURSES - HAUPTGERICHT

FISH AND SEAFOOD - FISCH UND MEERESFRÜCHTE

SEA BASS 25

Fennel seed butter seared sea bass fillet, pumpkin-carrot puree

Wolfsbarschfilet gebraten in Fenchel-Samen-Butter, Kürbis-Karotten-Püree

MAYA'S SEAFOOD 42

Grilled prawns, octopus, calamari, sea bass, sautéed vegetables and potatoes

Gegrillte Garnelen, Octopus, Calamari, Wolfsbarschfilet, sautiertes Gemüse und Kartoffeln

ORIENTAL SALMON EN PAPILLOTE GF 32

Salmon fillet baked in foil with aromatic herbs, citrus fruits, oriental spices and seasonal vegetables

In Folie gebackenes Lachsfilet mit aromatischen Kräutern, Zitrusfrüchte, orientalische Gewürze und saisonales Gemüse

GRILLED JUMBO PRAWNS* 47

Orange-shellfish sauce, sautéed vegetables and basmati rice

Gegrillte Riesengarnelen in Orangen-Schalentier-Sauce, sautiertes Gemüse und Basmati-Reis

BEEF FILLET AND LOBSTER* GF 77

Angus beef fillet grilled with orange-infused lobster tail, cognac-fennel cream, vegetables and truffle scented potato mash

Angus-Rinderfilet gegrillt mit Orangen angereichertem Hummerschwanz in Cognac-Fenchelrahm mit Gemüse und Trüffel duftendem Kartoffelbrei

 = VEGETARIAN - GF = GLUTEN FREE - EVOO = EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
 = VEGETARISCH - GF = GLUTENFREI - EVOO = NATIVES OLIVENÖL

ALL PRICES ARE QUOTED IN EURO AND INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND APPLICABLE TAXES
ALLE PREISE SIND IN EURO ANGEZEIGT UND VERSTEHEN SICH INKLUSIVE
SERVICEGEBÜHR UND STEUERN

PLEASE INFORM OUR SERVICE TEAMS OF ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICE TEAM ÜBER ALLERGIEN ODER DIÄTANFORDERUNGEN
ALL STARRED* ITEMS ARE AVAILABLE AT EXTRA CHARGE
ALLE MARKIERTEN* GERICHTE SIND GEGEN AUFPREIS ERHALTLICH

MEAT AND POULTRY - GEFLÜGEL UND FLEISCH

BEEF TENDERLOIN 55

Grilled tenderloin, sautéed vegetables, French fries, mushroom or green pepper sauce
Gegrilltes Rinderfilet, sautiertes Gemüse, Pommes Frites, wahlweise mit Champignonrahm- oder Pfeffersauce

PEPPER CHICKEN GF 23

Pippali pepper marinated grilled chicken breast, sautéed vegetables and herbed potato puree
Mit Pippali Pfeffer marinierte gegrillte Hühnchenbrust, sautiertes Gemüse und KartoffelKräuterpüree

RIB-EYE STEAK* GF 67

350g, café de Paris, sautéed vegetables, jacket potato and tzatziki yoghurt dip
350g, Café de Paris Butter, sautiertes Gemüse, Folienkartoffel und Tzatziki-Joghurt-Dip

DESSERT

HOT CHOCOLATE CAKE 10

Vanilla ice-cream and salted caramel sauce
Vanilleeis und gesalzene Karamellsauce

YOGURT ICE PARFAIT 10

Semi frozen honey-yoghurt ice parfait, fruits and granola
Halbgefrorenes Honig-Joghurt-Eisparfait, Früchte und Granola

THE WALTZ 10

Vienna style apple strudel, bourbon vanilla sauce and chocolate ice-cream
Apfelstrudel nach Wiener Art mit Bourbon-Vanillesauce und Schokoladeneis

V = VEGETARIAN - GF = GLUTEN FREE - EVOO = EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
V = VEGETARISCH - GF = GLUTENFREI - EVOO = NATIVES OLIVENÖL

ALL PRICES ARE QUOTED IN EURO AND INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND APPLICABLE TAXES
ALLE PREISE SIND IN EURO ANGEGEBEN UND VERSTEHEN SICH INKLUSIVE
SERVICEGEBÜHR UND STEUERN

PLEASE INFORM OUR SERVICE TEAMS OF ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICE TEAM ÜBER ALLERGIEEN ODER DIÄTANFORDERUNGEN
ALL STARRED* ITEMS ARE AVAILABLE AT EXTRA CHARGE
ALLE MARKIERTEN* GERICHTE SIND GEGEN AUFPREIS ERHALTLICH

JASMIN TEA PANNA COTTA

12

Green jasmine tea infused panna cotta with grape jelly

Mit grünem Jasmin Tee angereicherte Panna Cotta mit Traubengelee

ICE CREAM

4 PER SCOOP

Please ask your waiter for the available flavours

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach den verfügbaren Sorten

V = VEGETARIAN - GF = GLUTEN FREE - EVOO = EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
V = VEGETARISCH - GF = GLUTENFREI - EVOO = NATIVES OLIVENÖL

ALL PRICES ARE QUOTED IN EURO AND INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND APPLICABLE TAXES
ALLE PREISE SIND IN EURO ANGEZEIGT UND VERSTEHEN SICH INKLUSIVE
SERVICEGEBÜHR UND STEUERN

PLEASE INFORM OUR SERVICE TEAMS OF ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICE TEAM ÜBER ALLERGIEEN ODER DIÄTANFORDERUNGEN



PLANT BASED MENU

STARTERS - SALATE

ROASTED BEET AND ORANGE SALAD 15

Roasted beets, orange segments, arugula and nuts
Geröstete Rüben, Orangensegmente, Rucola und Nüsse

or

SWEET POTATO AND BLACK BEAN QUESADILLAS 15

Sweet potatoes, onions, black beans and cilantro
Süßkartoffeln, Zwiebeln, schwarze Bohnen und Koriander

MAIN COURSES - HAUPTGERICHTE

LENTIL AND VEGETABLE CURRY 15

Mixed lentils, onions, ginger and assorted vegetables
Gemischte Linsen, Zwiebeln, Ingwer und gemischtes Gemüse

or

MUSHROOM RISOTTO 15

Arborio rice, fresh mushroom and vegetable broth
Arborio Reis, frische Pilz- und Gemüsebrühe

DESSERTS - NACHSPEISEN

VEGAN STRAWBERRY CHIA PUDDING 13

Chia seeds, maple syrup, almond milk and Egyptian strawberries
Chiasamen, Ahornsirup, Mandelmilch und ägyptische Erdbeeren

or

VEGAN CHOCOLATE AVOCADO MOUSSE 13

Ripe avocados, cocoa powder, agave nectar and dark chocolate
Reife Avocados, Kakaopulver, Agavennektar und dunkle Schokolade

✓ = VEGETARIAN - GF = GLUTEN FREE - EVOO = EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
✓ = VEGETARISCH - GF = GLUTENFREI - EVOO = NATIVES OLIVENÖL

ALL PRICES ARE QUOTED IN EURO AND INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND APPLICABLE TAXES
ALLE PREISE SIND IN EURO ANGEZEIGT UND VERSTEHEN SICH INKLUSIVE
SERVICEGEBÜHR UND STEUERN

PLEASE INFORM OUR SERVICE TEAMS OF ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICE TEAM ÜBER ALLERGIEN ODER DIÄTANFORDERUNGEN



Kids Menu

VEGGIE SPRINGROLLS

Springrolls, vegetables with dip
Frühlingsrollen, Gemüse mit Dip

or

MINI CAPRESE SKEWERS

Egyptian tomatoes, mozzarella and fresh basil
Ägyptische Tomaten, Mozzarella und frisches Basilikum

BAKED CHICKEN TENDERS

Crispy breaded chicken with dip
Knusprig paniertes Hühnchen mit Dip

or

MINI-BURGER

Grilled cheeseburger, French fries, mayonnaise and ketchup
Gegrillter Cheeseburger, Pommes Frites, Mayonnaise und Ketchup

SPAGHETTI BOLOGNESE OR NAPOLETANA SPAGHETTI BOLOGNESE ODER NAPOLETANA

DESSERTS

FRUIT SALAD

Delicious seasonal Egyptian fruit
Köstliche ägyptische Früchte der Saison

YOGHURT PARFAIT

Greek yoghurt, granola and strawberries
Griechischer Joghurt, Granola und Erdbeeren

V = VEGETARIAN - GF = GLUTEN FREE - EVOO = EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
V = VEGETARISCH - GF = GLUTENFREI - EVOO = NATIVES OLIVENÖL

ALL PRICES ARE QUOTED IN EURO AND INCLUSIVE OF SERVICE CHARGE AND APPLICABLE TAXES
ALLE PREISE SIND IN EURO ANGEZEIGT UND VERSTEHEN SICH INKLUSIVE
SERVICEGEBÜHR UND STEUERN

PLEASE INFORM OUR SERVICE TEAMS OF ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS
BITTE INFORMIEREN SIE UNSER SERVICE TEAM ÜBER ALLERGIEN ODER DIÄTANFORDERUNGEN