



MENU

Dining

The Nest Restaurant
12th Floor, The Myst Dong Khoi Hotel
6-8 Ho Huan Nghiep, Sai Gon Ward, HCMC

TO START

The Nest Trio	240
Baby Clam, Baby Shrimp, Fish Terrine, “Mường Khương” Chili, Sour Cream, Lemon <i>Hến, Tép Rong, Pa Tê Cá, Ốt Mường Khương, Kem Chua, Chanh Vàng</i>	
Bánh Cuốn · Mantis Shrimp	280
Flower Crab, Mantis, Fish Sauce Gel, Herb, Wild Mushroom, Truffle <i>Ghẹ, Tôm Tích, Gel Nước Mắm, Rau Mùi, Nấm Rừng, Nấm Truffle</i>	
Lá Lốt · Beef Tartare	290
Australian Tenderloin, “Lá Lốt” Leaf, Tamarind Gel, Aioli, Star Fruit, Peanut <i>Thăn Nội Bò Úc, Lá Lốt, Gel Trái Me, Sốt Tỏi, Trái Khế, Đậu Phộng</i>	
Phở · Beef Tataki	380
Australian Striploin, “Mường Khương” Aioli, Chimichurri, Reduced “Phở” Broth, Fresh Herb <i>Thăn Ngoại Bò Úc, Sốt Tỏi Ốt Mường Khương, Sốt Rau Mùi, Nước Phở Cô Đặc, Rau Mùi Tươi</i>	
Cá Ngừ Đại Dương · Tuna Tataki	280
Tuna Fillet, Apple Salsa, Chimichurri, Scallion Oil <i>Phi Lê Cá Ngừ, Sốt Táo Chua Cay, Sốt Rau Mùi, Dầu Hành Lá</i>	
Hạ Long · Squid Cake Hollandaise	240
Squid Cake, Hollandaise Sauce, Mugwort, Chili Paste, Brioche <i>Chả Mực, Sốt Bơ Trứng, Ngải Cứu, Ốt Rim, Bánh Mì Hoa Cúc</i>	
Nộm Hoa Chuối · Hokkaido Scallop	420
Hokkaido Scallop, Red Capsicum Emulsion, Banana Blossom, Salmon Roe, Cashew Nut <i>Sò Điệp Nhật, Sốt Ốt Chuông Đỏ, Bắp Chuối, Trứng Cá Hồi, Hạt Điều</i>	
Nấm Mối · Honey Egg Yolk	240
Mushroom Mousse, Termite Fungus, Cordyceps, Homemade Pickles, Eggplant, Sourdough, Honey Egg Yolk <i>Mousse Nấm, Nấm Mối, Nấm Đông Trùng Hạ Thảo, Đồ Chua, Cà Tím, Bánh Mì Men Chua, Trứng Mật Ong</i>	

TO FEAST

Cơm Tấm · Iberico	450
Iberico Pork Jowl, Yuzu Fish Sauce, Scallion Oil, Mixed Salad <i>Nong Heo Iberico, Nước Mắm Hương Chanh Nhật, Dầu Hành Lá, Xà Lách Trộn</i>	
Cà Ri · Chicken & Apple	380
Chicken Fillet, Apple Curry Sauce, Wild Mushroom, Laksa Leaf Oil <i>Phi Lê Thịt Gà, Sốt Cà Ri Táo, Nấm Rừng, Dầu Lá Rau Răm</i>	
Chao · Duck	450
Duck Leg, Fermented Tofu Sauce, Wild Mushroom, Crispy Taro <i>Đùi Vịt, Sốt Chao, Nấm Rừng, Khoai Môn Chiên Giòn</i>	

All prices are quoted in “1000VND”, subject to 5% service charge and current government tax

Mắc Khén · Striploin Steak	750
Australian Dry Aged Striploin 28, Wild Bamboo Shoot, “Mắc Khén” Pepper Sauce, Fish Sauce Gel <i>Thăn Ngoại Bò Úc, Măng Rừng, Sốt Hạt Mắc Khén, Gel Nước Mắm</i>	

Cá Kho · Cyprinid Fish	450
Cyprinid Fillet, Caramelized Fish Sauce, Turmeric Foam, Allium Garlic <i>Phi Lê Cá Gáy, Sốt Nước Mắm, Bọt Củ Nghệ, Củ Nén</i>	

Cơm Hến · Toothfish	750
Toothfish Fillet, Two-Siphone Clam, Banana Blossom, Cherry Tomato, Peanut, Garlic <i>Phi Lê Cá Tuyết Răng, Ngao Hai Còi, Bắp Chuối, Cà Chua Bì, Đậu Phộng, Tỏi</i>	

Nước Mắm · Seafood	690
Hokkaido Scallop, Halibut, Tiger Prawn, Caramelized Fish Sauce, Burnt Cauliflower Puree <i>Sò Điệp Nhật, Cá Bơn, Tôm Sú, Sốt Nước Mắm, Bông Cải Trắng Nghiền</i>	

Sườn Chay · Char Siu	250
Vegan Soy Porkchop, Cordyceps, Mushroom Puree, Young Corn, Char Siu Sauce <i>Sườn Non Chay, Nấm Đông Trùng Hạ Thảo, Nấm Nghiến, Bắp Non, Sốt Xá Xíu</i>	

SIDE DISH

Asparagus & Mushroom / Nấm & Măng Tây	80
Wild Vegetable / Rau Rừng Xào	90
Daishi Rice / Cơm Nấu Nước Dùng Cá Và Rong Biển	50
Lotus Rice / Cơm Hạt Sen	50
Chicken Broth Soup / Súp Nước Dùng Vị Gà	40
Mushroom Broth Soup / Súp Nước Dùng Vị Nấm	40

TO FINISH

Flan Dừa · Coffee Jelly	150
Caramel Custard, Coco Pana Cotta, Coffee Jelly <i>Bánh Sữa Trứng, Kem Sữa Đông Vị Dừa, Thạch Cà Phê</i>	

Chùm Ruột · Lychee & Dark Chocolate	150
Gooseberry Jam, Dark Chocolate, Caramel Sauce, Lychee Foam, Cashew Nut <i>Mứt Chùm Ruột, Sô Cô La Đen, Sốt Caramen, Bọt Vải Thiểu, Hạt Điều</i>	

Cóc · Yuzu Sorbet	150
Hog Plum, Vanilla Mousse, Mascarpone, Yuzu Sorbet, Smoked Paprika <i>Trái Cóc, Mousse Vani, Kem Phô Mai, Kem Đá Bào Chanh Nhật Vàng, Bọt Ốt Xong Khỏi</i>	

Tất cả giá trên được tính bằng “1000VND”, chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và thuế GTGT theo quy định