



BIRDSNEST

SNACKS

FAMILY STYLE MENU

€

TOFU

9

Homemade spinach tofu with dried prawns (also homemade), cashews, pickled spring leeks and spicy sauce

Hausgemachter Spinattofu mit getrockneter Garnele (ebenfalls hausgemacht), Cashews, Frühlingslauch und pikanter Sauce

BABY CLAMS

18

Pot of baby clams with lemongrass, fried peanuts, herb oil, radish sprouts and sesame cracker

Muscheltopf mit Zitronengras, Erdnüssen, Kräuteröl, Rettichsprossen und Sesamcracker

POMELO KIMCHI

14

Pomelo kimchi salad with romana leaves, fermented savoy cabbage, shaved fennel, herbs and coconut salt

Pomelo Kimchi Salat mit Romana, fermentiertem Wirsing, Fenchel, Kräutern und Kokossalz

BETEL LEAVE ROLLS

16

Briefly fried betel leave rolls stuffed with tuna tartare seasoned with turmeric, chili, fennel and coriander-mint oil

Kurzgebratene Pfefferblätterrollen gefüllt mit Thunfisch, Kurkuma, Chili, Fenchel und Koriander-Minz-Öl

SUMMER ROLL

16

Summer roll with pickled vegetables & cured salmon, mango, Hoisin sauce, trout roe and chili

Sommerrolle mit mariniertem Gemüse & gebaiztem Lachs, Mango, Hoisin Sauce, Forellenkaviar und Chili

PIKEPERCH 22

Pikeperch steamed in turmeric and lemongrass with pickled red cabbage, crispy tofu skin and coriander

Zander mit Kurkuma und Zitronengras gedämpft, dazu roter Spitzkohl, Knusprige Tofuhaut und Koriander

MARINATED EGGPLANT 18

Eggplant marinated in soy sauce and fried with lemongrass and chili, served with nuts, herbs and roast onion

Aubergine mariniert in Sojasauce und mit Zitronengras und Chili gebraten, serviert mit Nüssen, Kräutern und Röstzwiebel

RICE NOODLES 22

Flat rice noodles fried with egg and tamarind, served with deep-fried tofu, baked chicken leg, chili, lime and chinese chives

Gebratene Reisbandnudeln mit Eiern und Tamarinde, dazu frittiertes Tofu, gebackene Hühnerkeule, Chili, Limette und chinesischem Schnittlauch

BEEF PHO 24

Beef Pho cooked according to an old Vietnamese recipe for 18 hours, served with herbs, sprouts, lime and chili

Rinder Pho nach altem vietnamesischem Rezept 18 Stunden gekocht, Serviert mit Kräutern, Sprossen, Limette und Chili

CHICKEN PHO 18

Chicken Pho with braised chicken leg, bean shoots, herbs & spices

Hähnchen Pho mit entbeinter Hühnerkeule, Bohnensprossen, Kräutern und Gewürzen

VEGETARIAN SOUP 18

Vegetarian Soup with mushrooms, vegetables and spinach wheat noodles

Vegetarisches Söppchen mit Pilzen, Gemüse und Spinat-Weizennudeln

SQUID	26
Squid with white onions, coriander and lemongrass, served on hot stones and steamed with tiger beer at the table <i>Tintenfisch mit weißer Zwiebel, Koriander und Zitronengras auf heißem Stein am Tisch in Tiger Bier gedämpft</i>	
SEAFOOD STEW	24
Seafood stew, pak choi and carrots in hearty, aromatic sauce, served on golden rice crusts <i>Meeresfrüchteragout, Pak choy und Karotten in herzhaft- aromatischer Sauce auf goldenen Reiskröstchen</i>	
LAMB CHOPS	25
Lamb chops with braised mustard greens and cilantro, tamarind mustard sauce & sichuan pepper <i>Lammkoteletts mit gebratenem Senfgrün und mexikanischem Koriander, dazu Tamarinden-Senf-Sauce und Szechuanpfeffer</i>	
PORK SHOULDER	22
Pork shoulder with lotus roots braised in caramelized coconut water, tangerine and spices <i>Schweineschulter mit Lotuswurzel in karamellisiertem Kokoswasser, Mandarine und Gewürzen geschmort</i>	
PUMPKIN CREAM	8
Sweet pumpkin cream of Hokkaido with pumpkin seeds, lychees, Tapioca pearls, mango sorbet & thai basil <i>Süsse Hokkaido-Kürbiscreme mit Kürbissaat, Lychees, Tapiocaperlen, Mango Sorbet und Thai-Basilikum</i>	

BAR SNACKS

€

PULLED PORK

10

Pulled Pork Sandwich in Chinese Crispy Bread
with pickled vegetables, fruity BBQ sauce and coriander
*Pulled Pork Sandwich in chinesischem knusprigen Brot mit
eingelegten Gemüsen, fruchtiger BBQ-Sauce und Koriander*

CRISPY CHICKEN WINGS

10

Crispy Chicken Wings in lemongrass marinade with chili oil
and nuoc cham (vietnamese vinaigrette made of lime and fish sauce)
*Krosse Chickenwings in Zitronengras mariniert mit Chiliöl und
nuoc cham (vietnamesischer Vinaigrette aus Limette und Fischsauce)*

FRENCH FRIES

7

French fries with spicy crumble and served with cedar mayonnaise
Pommes frites mit salzig-scharfem Crumble und Zedernmayonnaise

CLAM CAKES WITH SPICY CREAM

12

Clam Cakes with Spicy Cream. Vietnamese Street Food Classic
with Coriander & Lemongrass
*Gebackene Muschelbällchen mit sämig-scharfer Sauce,
Koriander und Zitronengras*

DUCK SPRING ROLL

10

Duck Spring Roll with shiso, mint and pickled celery
*Frühlingsrollen mit Entenbrust gefüllt, dazu Shisoblätter, Minze
und marinierter Sellerie*



BIRDSNEST

FRAGRANCE MENU

FRAGRANCE MENU

€

WINTER'S PALACE

9

Muscovado cream with bergamot citrus compote and red bean ice

Muscovado Creme mit Bergamott-Zitruskompott und Eis von roter Bohne

GUERLAIN – TOBACCO HONEY

20

Pork belly with honey, sesame-cashew puree and Hanoi fruit jelly

Schweinebauch mit Honig, Sesam-Cashew Püree und Hanoi-Frucht Gel

FREDERIC MALLE – PORTRAIT OF A LADY

6

Oyster with rose, redcurrant and lychee

Auster mit Rose, roter Johannisbeere und Lychee

MON GUERLAIN

18

Grilled artichoke with kumquat, blossoms and candied olive

Gegrillte Artischocke mit Kumquat, Blüten und kandierter Olive

MRS. TONIS – JARDIN VERTICAL

16

Salad of fig, chicory, pickled zucchini and watercress

Salat von Feigen, Chicoree, eingelegter Zucchini und Wasserkresse

LOVE DECLARATION

18

Beetroot with spinach and Vetiver

Rote Beete mit Spinat und Vetiver

KASABAH – 1969	22
Eagle fish with tangerine, parsley root and pomelo <i>Adlerfisch mit Mandarine, Petersilienwurzel und Pomelo</i>	
AMOUAGE – ENCLAVE	16
Braised carrots, carrot puree and -juice and rosemary vetiver oil <i>Geschmorte Karotte, Karottenpüree und -saft und Rosmarin-Vetiver-Öl</i>	
DOLCE PASSIONE	18
Duck tartare with pink pepper, tea salt and chestnut <i>Entenbrusttartar mit rosa Pfeffer, Teesalz und Marone</i>	
ALLEGRO	9
Milk chocolate with pear, lavender and coffee ice <i>Milchschokoladencreme mit Birne, Lavendel und Kaffee-Eis</i>	
UEGO FUTURO	20
Mushroom confit with blackberries, pine and Jerusalem artichoke <i>Confierte Pilze mit Brombeere, Pinienkernen und Topinambur</i>	
TSCHAI	18
Tuna with vietnamese flavours, cedarwood mayonaise and thai basil <i>Thunfisch mit vietnamesischen Aromen, Zedernmayonaise und Thai-Basilikum</i>	