

THE NEST | 主厨FREDDY推荐

海洋系列

启动我

吞拿塔塔搭配橄榄蜜饯 128
日本蓝鳍吞拿鱼, 橙子以及柠檬皮屑, 托斯卡纳甜品酒以及橄榄蜜饯

预热我

夏季芦笋汤 88
白芦笋汤配有芦笋以及新鲜的芝士面包

满足我

惊喜的鳕鱼 198
炭烤冰岛鳕鱼头, 配上茴香和芦笋, 以及炭烤洋葱和羽衣甘蓝柄

那些配菜们

人民的大头菜 68
大头菜沙拉, 炭烤开心果, 烟熏苹果以及带柠配料

甜蜜的完结篇

草莓和奶油 78
马斯卡彭风格自制芝士加上新鲜草莓, 意大利黑醋及黑胡椒碎

套餐价 498

大地系列

启动我

生鲜羊肉…… 98
纽西兰生鲜羊肉, 开心果, 腌制柠檬, 薄荷以及羊酸奶

预热我

鸽子汤 148
淡淡的茴香风味肉汤, 搭配整只无骨鸽子以及香草俄罗斯斯饮子

满足我

炭烤夏威夷猪小排 398
撒黑伊比利亚猪小排, 铺满蔓越莓, 黑啤, 意大利醋酱, 完美搭配炭烤

那些配菜们

炭烤花椰菜 68
炭烤花椰菜配有小扁豆, 刺山柑, 黄瓜沙拉, 以及烤核桃以及自制酸奶

甜蜜的完结篇

咸焦糖布蕾 78
经典甜品nest风格

套餐价 698

THE NEST | 来自生鲜吧

生蚝
配柠檬、葱头油醋汁、日式姜醋

法国芬迪克莱尔生蚝 6只
198

主厨精选 298
混搭新鲜直达吉拉尔多生蚝、塔玛拉生蚝、
贝隆生蚝、安素连生蚝、布瑞琪、皇家生蚝等等

鲜甜生蚝一口吹干杯
法国皇家生蚝搭配酸奶、黑珍珠皇冠鱼子酱

食生鲜……
精选新鲜海产食材，呈现冰镇海鲜的
原汁原味配精美调味料

生鲜甜虾……
北极水海甜虾，腌制黄瓜、蒜蓉油、
酸奶油以及辣椒冰沙

生鲜带子……
北大西洋带子，脆烤开心果、羽衣甘蓝
以及青辣椒搭配、薄荷以及生姜

生鲜牛心……
生鲜牛心、腌制胡萝卜、牛骨髓以及
草本盐，加上酸面包

生鲜羊肉……
新西兰生鲜羊肉、开心果、腌制柠檬、
薄荷以及羊酸奶

生鲜蟹虾……
冰岛蟹虾、辣椒、黑珍珠皇冠鱼子酱

海洋 & 沙滩拼盘 888
蒸煮太平洋加拿大珍宝蟹，法式香螺，
6只法式生蚝，腌制加拿大蛤蜊以及
南口贝，配有酱料和面包

芬兰渔民的好友 98
冰岛鲱鱼、绿苹果、腌制黄瓜以及蒜蓉油、
混合蒸小土豆以及自制酸奶油

吞拿塔塔搭配橄榄蜜饯 128
日本蓝鳍吞拿鱼、橙子以及柠檬皮屑、
托斯卡纳甜品酒以及橄榄蜜饯

北欧风格牛肉塔塔 108
黑安格斯牛肉塔塔，经海盐和杜松子腌制，
配以新鲜辣椒、芥末油和草本混合生蚝蛋黄酱

节庆鹿肉塔塔 128
用海盐和杜松子稍稍腌制的新西兰鹿肉
配上盐渍的藜麦、烟熏油、杜松子酒
蛋黄酱，最后配上黑麦面包脆片

黑珍珠鱼子酱 98
冰块上的黑珍珠鱼子酱，
配自制黄油伏特加小薄饼，斯美塔那酸奶油调料

	30G 至尊	50G 皇家	100G 尊贵
帝国皇家	598	998	1898
皇家卡卢加	798	1298	2398

148

THE NEST | 北欧小食萌点

肯纳克三文鱼拼盘

新鲜挪威三文鱼，如下做法

- 甜菜根、伏特加、柠檬、莳萝腌三文鱼
- 苹果木熏制三文鱼（冷盘）
- 三文鱼卵

配以特制厚黄油伏特加的小薄饼
斯美塔那酸奶调味

128

面包上的格陵兰岛胜利回归

北极虾、混合酸奶油以及莳萝带柠蛋黄酱，
并配有超脆酸面包

88

篝火上的带子

不可思议的新鲜挪威带子（3只），木炭
上连壳烤制，配以烟熏松树黄油

时令

388

伏特加腌制炸鱼和薯条

伏特加腌制的酥脆冰岛鳕鱼搭配薯条
配以麦芽醋和自制黏鞋酱

128

精选手工芝士拼盘

主厨精选来自家乡以及邻国的芝士搭配
自制烤面包和烟熏坚果蜂蜜

148

炸黑墨鱿鱼

自制芥末味伏特加腌制的鱿鱼配以
青柠汁芥末混合蛋黄酱与哈里桑辣酱

78

乡村手工肉类以及芝士拼盘

肉类精选，以及烟熏风干鸭、猪肉酱以及
猪头肉酱，自制马斯卡彭芝士以及
法国孔德系列，配有红洋葱金酒果酱，
以及烟熏山核桃蜂蜜和炭烤酸面包

168

一杯田螺

可爱的法国田螺配以黑胡椒汁以及月桂树叶
吧台小食的终结者

108

单人份

168

多人分享份

298

一罐蛤蜊

丰满的加拿大蛤蜊用清酒蒸煮，
搭配柠檬叶等

98

美味乡村鹅肝酱

搭配自制精选吐司和大葱、梨子酱，
精选胡椒调制的小葱头藕汁酱、菊苣沙拉

108

被卷心菜包围的鹅

烘烤卷心菜加上猪肉炖，配有可爱的盘煎
鹅肝以及新鲜的香草沙拉

188

盘煎鹅肝主厨精选

228



THE NEST | 来自大地

优质碳香烤肉分享盘

木炭烤肉, 搭配两种配菜

- 澳洲黑安格斯牛侧板肉 198
- 澳洲西冷和牛 298
- 澳洲肋眼和牛扒 358
- 澳洲里脊和牛 388

精选碳香烤肉分享盘

慢火木炭烤肉, 搭配三种配菜

- T骨牛排: 800G 澳洲黑安格斯 898
- 肋骨牛排: 1KG 澳洲安格斯牛排 1198
- 战斧牛排: 1.5KG 澳洲和牛 1998

骨头上的肉—牛小排

碳烤烟熏澳洲牛小排,
配以培根果酱, 搭配三种配菜
2-3 位客人可分享

488

鸽子汤

淡淡的茴香风味肉汤, 搭配整只无骨
鸽子以及香草俄罗斯饺子

148

松树烟熏小牛舌

松树枝烟熏澳洲小牛舌, 配有盘煎鹅肝,
红酒洋葱风味酱, 以及鸡汤果冻酱

198

炭烤蔓越莓猪小排

慢熏伊比利亚猪小排, 铺满蔓越莓
黑啤-意大利醋酱, 完美搭配炭烤

398

野兽派

美国超级尺寸炭烤带骨猪排,
配有松树酱以及焦香黄油意大利醋
以及烧焦松树枝, 搭配三种配菜
2-3 位客人可分享

788

THE NEST | 来自海洋

比利时风格蒸煮贝类锅

超级新鲜鲜活贝类,混合新鲜的草本白葡萄酒黄油汁配有烤酸面包沾汁

去国北部州口贝

1/ KG

198

KG

298

加拿大蛤蜊

148

228

惊喜的鳕鱼

炭烤冰岛鳕鱼头,配上蓝莓和时蔬,以及炭烤洋葱和羽衣甘蓝柄

198

海洋宝藏意大利面

188

意大利红虾混合辣椒罗勒酱中,混合自制意大利面,加上新鲜的鱿鱼以及烟熏扇贝碎

整条香烤海鲈鱼

198

整条海鲈鱼裹以海盐,迷迭香和橙皮外衣烘烤

勇猛的冰岛比目鱼

258

· 小龙虾冬季指南
整只小龙虾以及海虾酱汁,黄油盘煎,以及龙蒿叶,搭配众合新鲜草本沙拉

Fäviken启发的帝王蟹脚

烘烤阿拉斯加帝王蟹脚配有黑香黄油

698

帝王蟹

1988

超大阿拉斯加帝王蟹,蒜蓉蒸煮并配有黄油蘸,简单的奢华!



THE NEST | 来自地球

卷卷儿黑托斯卡纳凯撒包拉

黑托斯卡纳甘蓝, 配柠檬凯撒包拉酱
香脆培根, 帕尔马芝士, 辣椒

98

人民的大头菜

大头菜沙拉, 炭烤开心果, 烟熏苹果
以及青柠配料

68

Gusto 油绿时蔬

Farmer Richie's精选春夏新鲜时蔬
主厨精选Freddy's搭配炖品腌品, 或生鲜
美味营养又健康

98

炭烤花椰菜

炭烤花椰菜配布小扁豆-刺山柑-黄瓜沙拉
以及烤核桃以及自制酸奶

68

打不倒的甜菜根

温热的甜菜根片, 配以松露以及年轻的
切达干酪以及松露碎, 配有谷饲鸡肉汁

78

大斐意大利炖饭

大斐, 牛肝菌, 黑松露, 山萝卜配鸡肉汤底

98

夏季芦笋汤

白芦笋汤配布芦笋以及新鲜的芝士面包

88

碳烤卷心菜

碳烤卷心菜, 用苹果醋,
海藻盐以及蒜蓉黄油调味

88

蒸白芦笋

蒸白芦笋配布焦香黄油蛋黄酱

98

配菜选项

48

- 法式薯条
- 大斐烩饭
- 芝士土豆泥
- 快炖羽衣甘蓝以及杜松黄油
- 干草熏甜菜根以及香草调味
- 烟熏蘑菇以及杜松和香草奶油配味

THE NEST | 来自天堂

岩浆巧克力松松松松糕
纯正加勒比岩巧克力松糕
搭配香草冰激凌

78

冰淇淋以及冰沙
来自The Cannery自制冰淇淋
请吉世服务人员，关于可以选择的口味

68

草莓和奶油
马斯卡彭风格自制芝士加上新鲜草莓，
意大利黑醋及黑胡椒碎

78

怀旧胡萝卜蛋糕 68
Nest胡萝卜蛋糕配有蔓越莓以及黄油奶油

最后，低调奢华有内涵的水果拼盘 68
混搭当季水果沙拉，酸辣汁&冰沙

咸焦糖布蕾 78
经典甜品nest风格

