

NÓN  
— Restaurant —

As part of "50 Best Discovery" by the World's 50 Best Academy

RESTAURANTNEN.COM



## contemporary vietnamese cuisine

---

Nén is a hybrid between garlic and shallot and is an obscure spice only known about in the countryside surrounding Danang.

Nén represents our Chef's philosophy: to create tasty and beautiful dishes that highlight the unpopular, overlooked and otherwise disappearing ingredients /techniques in traditional Vietnamese cuisine. Or sometimes the inspiration simply comes from a memory that she holds dear.

Throughout that process, we try not to lose our identity and stay true to the essence of Vietnamese cuisine: freshness and balance of flavors.



## about our chef

---

Born and raised in Da Nang, Summer Le has always had a genuine love for food and is often regarded as the "unofficial ambassador" for Central Vietnamese cuisine.

After a decade of culinary adventures ranging from food blogging to operating a Da Nang food tour to hosting on the Asian Food Channel and VTV, her passion for Vietnamese cuisine has evolved constantly and ultimately landed her at Nén where she can do what she loves most: freely express her creativity through food.

## Canapés Menu

# food

## canapés

Fresh lychee, crème fraîche & grilled <i>Trái vải tươi, tôm nướng &amp; crème fraîche</i>	170
Grilled scallop, flying fish roe & mayo <i>Sò điệp nướng sốt trứng cá chuẩn</i>	75/pc
Soy pickled unborn chicken egg & dehydrated salted egg <i>Trứng gà non ngâm xì dầu &amp; bột trứng muối</i>	150
Nén style "tré" & egg sauce <i>Tré Nén &amp; sốt trứng gà</i>	150
Danang crab, fermented sticky rice & tamarind gel <i>Cua trộn cơm rượu &amp; gel me</i>	190
Torched veal, tomato crisp & annatto powder <i>Bê khô lửa, cà chua sấy &amp; bột dầu điều</i>	170
Grilled seitan & young coconut (veg) <i>Căn nướng và dừa non (chay)</i>	150
Crispy green rice & lotus root (veg) <i>Cốm xóc mắm chay &amp; củ sen (chay)</i>	150

## medium plates

Nam Ô style cured red snapper, mango salad & chili caviar <i>Gỏi cá Nam Ô, salad xoài &amp; trứng cá tương ớt</i>	210
Baked Danang seafood in fried sausage & coconut sauce <i>Hải sản các loại và Lạp xưởng đút lò</i>	270
Nén-style pâté & crispy rice <i>Pate kiểu Nén ăn kèm cơm cháy</i>	190
Mì Quảng noodle, lobster, tiny clams & Viet pesto <i>Mì pesto, tôm hùm, hến xào ruốc &amp; sốt pesto</i>	250
Slow-cooked beef tongue, anchovy sauce & mango gel <i>Lưỡi bò nấu chậm, sốt mắm nêm &amp; gel xoài</i>	280

# food

---

## fresh spring rolls

Lemongrass chicken & cheese sauce <i>Gà nướng sả &amp; sốt phở mai</i>	150
Grilled squid & chili shacha sauce <i>Mực nướng sa tế</i>	150
Sous-vide duck breast & mango gel <i>Ức vịt sous-vide và gel xoài</i>	150

---

## dessert

Milk tea Ice cream & tapioca pearls <i>Kem trà sữa &amp; trân châu đường đen</i>	120
Durian ice cream & chocolate <i>Kem sầu riêng chocolate</i>	120
Salted egg & cream cheese ice cream <i>Kem cream cheese trứng muối</i>	120
Nama chocolate & sweet purple potato powder <i>Nama chocolate &amp; bột khoai lang tím</i>	120

---

## takeaway

Non-style ice-cream (200ml): Durian / Milk tea / Salted Lime / Cream Cheese / Avocado <i>Kem hộp Nén mang vè (200ml): Sầu riêng / Trà sữa / Chanh Muối / Cream Cheese / Avocado</i>	90
House-made fruit liquor (250ml): Wild Apple / Lychee / Rose Myrtle <i>Rượu trái cây Nén mang vè (250ml): Táo Mèo / Vài / Sim</i>	230

## Canapés set menu - standard

03 types of canapés (total 06 pcs)  
*03 loại canapé (tổng 06 miếng)*

Baked Danang seafood in dried sausage & coconut sauce  
*Hải sản và Lạp xưởng đút lò*

Smoked duck breast & “Gấc” sticky rice  
*Xôi gấc ăn kèm ức vịt xông khói*

Nama chocolate dusted in purple sweet potato powder  
*Nama chocolate phủ bột khoai lang tím*

**430,000 VND++/người**

## Canapés set menu - premium

06 types of canapés (total 06 pcs)  
*06 loại canapé (tổng 06 miếng)*

Fresh spring rolls  
*Gỏi cuốn*

Baked Danang seafood in dried sausage & coconut sauce  
*Hải sản và Lạp xưởng đút lò*

Nam O style cured red snapper, mango salad & chili caviar  
*Gỏi cá Nam Ô, salad xoài & trứng cá tương ớt*

Smoked duck breast & “Gấc” sticky rice  
*Xôi gấc ăn kèm ức vịt xông khói*

Dessert  
*Kem tự chọn*

**795,000 VND++/người**

# | Tasting menus

# excursion

## Apéritif

*Rượu khai vị*

## Nén Amuse bouches

*Khai vị nhẹ*

## Fresh water crab bisque

*Súp riêu tôm & cua đồng*

## Red snapper mousse & crispy rice

*Mousse cá diêu hồng ăn kèm cơm cháy*

## Duck breast, mango gel & Viet satay chili paste

*Ức vịt áp chảo, sốt xoài, sa tế, hạt điều & xoài sấy khô*

## Smoked red snapper in pepper sauce & “Gấc” sticky rice

*Cá diêu hồng kho tiêu xông khói ăn kèm xôi gấc*

## Sundried banana ice cream, sundried banana chip with bourbon & kumquat tea granita

*Kem chuối phơi nắng, chuối khô nấu rượu bourbon & đá bào trà tắc*

**993,000 VND++/người**

*Wine pairing: 875,000 VND++/người*



# journey

## Apéritif

*Rượu khai vị*

## Nén Amuse Bouches

*Khai vị nhẹ*

## Fresh water crab bisque

*Súp riêu tôm cua*

## Dry-aged chicken salad & Seasonal fruits salad

*Salad vịt muối khô với sốt tắc & Salad trái cây theo mùa*

## Red snapper mousse, crispy rice

*Mousse cá diêu hồng, cơm cháy*

## Fermented sea urchin noodles, elongate cockle

*Mì nhím biển, sò dương*

## Pan-seared duck breast, Viet satay chilli paste, mango gel

*Ức vịt áp chảo, sốt xoài, sa tế, hạt điều, xoài sấy khô*

## Variations of eggs, corn sticky rice

*Trứng gà non lòng đào, lòng đỏ trứng muối sấy khô, xôi bắp*

## Pho

*Phở*

## Milk tea ice cream, garlic infused oil, tapioca pearls

*Kem trà sữa, trân châu đường đen*

**1,485,000 VND++/người**

*Wine pairing: 1,200,000 VND++/người*

Prices are subject to 10% VAT and 5% service charge