

---

**CAFÉ CARDINAL**  
**BUSINESS SET LUNCH**

---

## BUSINESS SET LUNCH

2 món – 2 courses: 348,000<sup>++</sup>

3 món – 3 courses: 428,000<sup>++</sup>

### KHAI VỊ / APPETISER

#### ONION CAPPUCINO SOUP <sup>Ⓥ</sup>

Hành tây | Nước dùng rau củ | Bọt kem phô mai | Bánh mì giòn

Onion | Vegetable broth | Cheese foam | Crouton

#### TUNA TATAKI

Cá ngừ áp chảo | Nước tương | Hạt mè rang | Xà lách trái bơ

Seared tuna | Soy glaze | Roasted sesame | Avocado salad

#### BANANA BLOSSOM & BEEF SALAD

Bò tẩm gia vị nướng | Hoa chuối | Bạc hà | Hạt mè rang | Nước mắm chua ngọt

Grilled marinated beef | Banana blossom | Mint | Roasted sesame | Sweet and sour fish sauce

#### TARTINE <sup>Ⓟ</sup>

Bánh mì giòn | Phô mai Brie nướng | Mứt hành tây và ba rọi xông khói

Crispy baguette | Grilled Brie cheese | Onion & bacon marmalade

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp  
Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the Restaurant Manager who can advise on a selection of suitable dishes

<sup>Ⓥ</sup> Món chay/ Vegetarian <sup>Ⓥ</sup> Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available

<sup>Ⓟ</sup> Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành  
All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

## MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

### GNOCCHI Ⓥ

Nui khoai tây | Phô mai Gorgonzola | Xà lách Arugula

Homemade potato Gnocchi | Gorgonzola cheese | Arugula salad

### DUCK CURRY

Thịt vịt | Red curry broth | Eggplant | Okra | Coconut milk | Steamed rice

Duck breast | Cà ri đỏ | Cà tím | Đậu bắp | Nước cốt dừa | Cơm trắng

### BEEF SHORT-RIB

Sườn bò nấu chậm | Khoai tây nghiền | Sốt nước tương mè rang | Rau củ hấp

Slow-cooked beef short-rib | Mashed potato | Soy sesame glaze | Steamed seasonal vegetables

### SOLE A LA NORMANDE

Cá lưôi trâu | Khoai tây hấp | Hải sản | Xốt kem bơ và ngò tây

Boiled filet of sole in cream butter | Steamed potato | Seafood | Parsley butter

## TRÁNG MIỆNG / DESSERT

### APPLE TATIN

Lựa chọn loại kem thủ công | Bánh táo | Hạt dẻ cùi | Xốt kem ca-ra-mel

Select your homemade ice-cream | Apple tart | Pistachio crumble | Caramel sauce

### CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée | Kem dừa | Dừa sấy | Dâu tây

Coconut ice-cream | Dried coconut | Strawberry

### FRESH FRUIT

Trái cây tươi theo mùa

Seasonal fresh fruit platter

Nếu quý khách có nhu cầu ăn uống theo chế độ riêng biệt hoặc bị dị ứng với thức ăn, vui lòng liên hệ quản lý nhà hàng để được tư vấn chọn lựa món ăn phù hợp  
Should you have any specific dietary requirement (gluten free, lactose free, vegetarian or allergies), please contact the Restaurant Manager who can advise on a selection of suitable dishes

Ⓥ Món chay/ Vegetarian Ⓥ Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available

Ⓢ Món ăn có thịt heo/ Contains pork

Giá niêm yết bằng Việt Nam Đồng, chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT theo quy định hiện hành

All prices are quoted in VND, exclusive of 5% service charge and applicable VAT