
CAFÉ CARDINAL
BUSINESS SET LUNCH

BUSINESS SET LUNCH

2 món – 2 courses: 348,000⁺⁺

3 món – 3 courses: 428,000⁺⁺

KHAI VỊ / APPETISER

BUTTERNUT SQUASH FLAN [Ⓟ]

Bánh trứng bí nghệ | Vụn hạt hồ đào | Bánh ngói phô mai | Xà lách Radicchio và đậu bơ
Butternut squash flan | Pecan crumble | Parmesan tuille | Warm butter beans and radicchio

PRAWNS AND FENNEL

Tôm sú nướng | Củ thì là | Trái bơ | Xốt giấm thanh yên
Seared tiger prawn | Shaved fennel | Avocado | Yuzu vinaigrette

HOKKAIDO SCALLOP

Sò điệp Hokkaido | Xúp gạo ướp hương | Thịt gà xé | Dầu ớt xanh
Grilled Hokkaido scallop | Zucchini & rice broth | Shredded chicken | Bird's eye chilli oil

TERIYAKI CHICKEN BALL

Gà viên xiên que | Xốt Teriyaki | Lòng đỏ trứng nấu chậm | Bắp cải trộn
Chicken ball skewer | Teriyaki sauce | Slow cooked egg yolk | Shredded cabbage

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

MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

TRUFFLE & MUSHROOM RISOTTO ⑤

Cơm Ý | Nấm tùng lộ | Phô mai Parmesan | Xà lách Arugula

Mushroom risotto | Truffle | Parmesan cheese | Arugula

SALMON GREMOLATA

Cá hồi | Xốt Gremolata | Khoai tây múi cau chiên | Chanh vàng | Rau củ theo mùa

Baked salmon | Gremolata | Potatoes wedges | Lemon | Seasonal vegetables

LAMB SHANK

Đùi cừu hầm | Củ cần tây nghiền | Xốt rượu đỏ | Cà rốt baby tẩm mật ong

Slow braised lamb shank | Celeriac puree | Red wine jus | Honey glazed baby carrot

MATURE DUCK

Ức vịt ủ khô | Khoai tây nghiền | Xốt hoa A ti sô đỏ và ớt | Cải thảo non nấu chậm

Dry-age duck breast | Mashed potato | Chilli hibiscus coulis | Slow cooked baby Chinese cabbage

TRÁNG MIỆNG / DESSERT

PARIS BREST

Bánh Su | Kem hạt phỉ | Xốt sô cô la

Choux | Hazelnut praline cream | Chocolate sauce

CRÈME BRÛLÉE

Bánh trứng đốt hương va - ni | Kem dừa | Dừa sấy | Dâu tây

Crème brûlée | 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

⑤ Món chay/ Vegetarian ⑥ 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