



**CAFÉ CARDINAL**  
ALL DAY DINING



### **CAM KẾT VỀ TÍNH BỀN VỮNG**

Khách sạn The Reverie Saigon tiếp cận phương thức kinh doanh thực phẩm và thức uống an toàn hơn bằng việc sử dụng các sản phẩm hữu cơ song song với việc đánh giá và kiểm soát các nhà phân phối nguyên liệu để đảm bảo sức khỏe lành mạnh cho thực khách cũng như môi trường.

### **OUR COMMITMENT TO SUSTAINABILITY**

At The Reverie Saigon, we are embracing a more sustainable approach to our food & beverage operations. We are advancing towards stronger integration of organic and sustainably grown products wherever possible. Our vendors are constantly evaluated and controlled to enable us to focus on the health and well being of our guests, as well as the environment.



Thực đơn được in trên chất liệu giấy đạt chứng nhận FSC® về phát triển bền vững.  
This menu is printed on FSC® certified paper, supporting sustainable forestry.



## KHAI VỊ / APPETIZER

<b>POTATO</b> Bánh tằm khoai tây   Rau củ nhỏ   Nấm Truffle Potato mille-feuille   Baby vegetable   Truffle	328,000
<b>SALMON</b> <sup>GF</sup> Cá hồi Tasmania xông khói   Nụ bạch hoa   Hành tây   Kem chua Smoked Tasmanian salmon   Caper   Onion   Sour cream	488,000
<b>Đầu bếp gợi ý nên dùng thêm cùng 30g trứng cá Caviar</b> Chef's suggestion to upgrade with 30g caviar	1,988,000
<b>TARTARE</b> Bò Mỹ thượng hạng tái kiểu Pháp   Tía tô   Ngò gai   Bánh đa USDA first choice beef   Perilla   Saw tooth coriander   Rice crackers	488,000
<b>FOIE-GRAS</b> Gan ngỗng   Bánh mì Brioche nướng   Mứt hành tây Foie gras   Toasted brioche   Onion jam	688,000

## XÚP & XÀ LÁCH / SOUPS AND SALAD

<b>GARDEN SALAD</b> <sup>VG</sup> <sup>GF</sup> Xà lách non thủy canh hỗn hợp   Cà chua bi   Dưa leo   Củ cải   Xốt quả tắc Hydroponic mesclun   Cherry tomato   Cucumber   Radish   Kumquat dressing	298,000
<b>CAESAR</b> <sup>P</sup> Xà lách Romaine   Ưc gà thả vườn   Trứng cút   Ba rọi xông khói   Bánh mì Crouton Romaine lettuce   Free-range chicken breast   Quail egg   Bacon   Crouton	388,000
<b>Đầu bếp gợi ý nên dùng thêm cùng đuôi tôm hùm Nha Trang chần</b> Chef's suggestion to upgrade with poached Nha Trang bay lobster tail	488,000
<b>BUTTERNUT SOUP</b> <sup>VG</sup> <sup>GF</sup> Xúp kem bí nghệ Đà Lạt   Kem chua Da Lat butternut squash   Sour cream	228,000
<b>CARDINAL'S BISQUE</b> Xúp tôm hùm Nha Trang   Củ thì là   Kem sữa với rượu Armagnac Nha Trang bay lobster   Fennel   Armagnac cream	488,000

<sup>V</sup> Món chay/ Vegetarian    <sup>VG</sup> Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available  
<sup>P</sup> Món ăn có thịt heo/ Contains pork    <sup>GF</sup> Không Gluten/ Gluten free

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 Maitre d'hotel who can advise on a selection of suitable dishes

Giá niêm yết bằng VNĐ, 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

## MÌ, BÁNH MÌ KẸP / PASTA, BURGERS AND SANDWICHES

### PASTA

Lựa chọn các loại mì Ý: Spaghetti, nui ống, mì không gluten

Choice of: spaghetti, penne, gluten-free pasta

#### Pesto <sup>VG</sup>

288,000

Xốt húng tây Ý | Hạt thông | Dầu ô liu hảo hạng

Italian basil | Pine nut | Extra virgin olive oil

#### Tomato <sup>VG</sup>

288,000

Xốt cà chua San Marzano | Phô mai Parmesan | Húng tây

San Marzano tomato | Parmesan | Basil

#### Bolognese

328,000

Xốt bò hầm làm từ thịt bò Úc và cà chua San Marzano | Phô mai Parmesan bào

Slow cooked Australian beef and San Marzano tomato | Shaved Parmesan

### THE VEGGIES <sup>VG</sup>

288,000

Bánh mì Baguette thủ công | Rau củ Đà Lạt nướng | Phô mai Camembert | Khoai tây chiên

Artisanal baguette | Da Lat grilled vegetables | Camembert | French fries

### THE REVERIE BAGEL

388,000

Bánh mì vòng kẹp cá hồi Tasmania xông khói | Trứng cá hồi Ikura | Kem phô mai |

Nụ bạch hoa | Khoai tây chiên

Smoked Tasmanian salmon | Ikura salmon roe | Cream cheese | Caper | French fries

### CLUB <sup>P</sup>

418,000

Bánh mì Sandwich 3 tầng | Ba rọi xông khói | Úc gà thả vườn | Trứng chiên | Cà chua |

Xà lách | Khoai tây chiên

Milk toast | Maple glazed bacon | Free-range chicken breast | Egg | Tomato | Lettuce | French fries

### BEEF BURGER <sup>P</sup>

488,000

Bánh mì Burger với bò Úc Stockyard Angus | Hành tây Caramel | Ba rọi xông khói |

Phô mai | Khoai tây chiên

Australian Stockyard Angus grain-fed beef burger | Caramelized onion | Bacon | Cheese | French fries

Đầu bếp gợi ý nên dùng thêm cùng gan ngỗng áp chảo

388,000

Chef's suggestion to upgrade with seared foie gras

Thêm thịt bò

388,000

Add extra beef pattie

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

<sup>P</sup> Món ăn có thịt heo/ Contains pork    <sup>GF</sup> Không Gluten/ Gluten free

Giá niêm yết bằng VNĐ, 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 NƯỚNG / FROM THE GRILL

<b>Thăn nội bò Mỹ (200gr)</b> USDA first choice beef tenderloin (200gr)	1,288,000
<b>Thăn bò Úc Angus (300gr)</b> Australian Angus grain-fed rib-eye (300gr)	1,288,000
<b>Thăn ngoại bò Wagyu thượng hạng (200gr)</b> KAGOSHIMA Wagyu striploin marbling score 6/7 (200gr)	2,888,000
<b>Thịt cừu non New Zealand (200gr)</b> Grass-fed New Zealand spring lamb chops (200gr)	888,000
<b>Cá hồi Tasmania phi lê (200gr)</b> Tasmanian salmon fillet (200gr)	588,000
<b>Cá Tuyết Pacific phi lê (200gr)</b> Black cod fillet (200 gr)	888,000
<b>Ức gà thả vườn (200gr)</b> Free-range chicken breast (200gr)	388,000

### Các món nướng được phục vụ với xà lách tươi, sốt và lựa chọn thêm món ăn đi kèm

All grills are served with fresh garden greens, sauce and side dish of your choice

**Các món ăn kèm:** măng tây hấp, các loại rau củ luộc, các loại rau củ xào, khoai tây nghiền, khoai tây xào, cơm trắng, khoai tây chiên

**Side dishes:** steamed asparagus, steamed vegetables, wok-fried vegetables, mashed potatoes, sautéed potatoes, steamed rice, French fries

**Các loại sốt:** sốt rượu đỏ, sốt tiêu, sốt Hollandaise, sốt nấm

**Sauces:** red wine sauce, pepper sauce, Hollandaise sauce, mushroom sauce

🌱 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    🌾 Không Gluten/ Gluten free

Giá niêm yết bằng VNĐ, 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 Á / ASIAN SPECIALTIES

### GỎI, XÚP & KHAI VỊ

#### SALAD, SOUP & APPETIZER

<b>BEEF &amp; PAPAYA</b>	238,000
<b>Gỏi khô bò   Đu đủ xanh   Cà rốt   Đậu phộng   Hành phi   Xốt trộn</b> Dried beef   Green papaya   Carrot   Peanut   Crispy shallot   “Nuoc cham” dressing	
<b>MUSHROOM SPRING ROLL</b> <small>VG GF</small>	228,000
<b>Gỏi cuốn nấm đông cô   Các loại húng Việt Nam   Xốt đậu phộng</b> Shiitake mushrooms   Vietnamese herbs   Peanut sauce	
<b>CLASSIC SPRING ROLL</b> <small>P</small>	228,000
<b>Gỏi cuốn tôm sú   Thịt heo   Các loại rau thơm Việt Nam   Nước mắm</b> Tiger prawn   Pork   Vietnamese herbs   Light fish sauce	
<b>SWEET &amp; SOUR SOUP</b> <small>VG GF</small>	288,000
<b>Hải sản đánh bắt trong ngày   Canh chua nấu từ nước cốt me và trái thơm   Đậu bắp   Cà chua   Rau thơm</b> Catch of the day   Tamarind and pineapple broth   Okra   Tomato   Fresh herbs	

🌿 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    🌾 Không Gluten/ Gluten free

Giá niêm yết bằng VNĐ, 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

## CƠM & MÌ

### RICE & NOODLE

<b>PHỞ</b> <sup>GF</sup>	288,000
<b>Phở thuần túy Việt Nam với thịt bò hoặc gà   Rau thơm   Xốt và gia vị đi kèm</b> Classic Vietnamese noodles with your choice of beef or chicken   Fresh herbs   Assorted condiments	
<b>WONTON</b> <sup>P</sup>	288,000
<b>Hoành thánh tôm thịt   Mì trứng   Hành lá</b> Prawn and pork wonton   Egg noodle   Spring onion	
<b>BÚN BÒ HUẾ</b> <sup>P</sup>	288,000
<b>Bún bò Huế   Thịt bò   Chả Huế   Trái thơm   Bắp chuối</b> Huế style rice noodle   Beef   Pork meatloaf   Pineapple   Banana blossom	
<b>CRAB FRIED RICE</b>	388,000
<b>Cơm chiên hải sản   Cua   Tôm   Mực   Rau củ   Xốt và gia vị đi kèm</b> Crab   Prawn   Squid   Vegetables   Assorted condiments	
<b>PORCINI SOBA</b> <sup>VG</sup>	288,000
<b>Mì Soba   Nấm Porcini và nấm đông cô   Măng tây   Hạt mè   Gừng   Rong biển</b> Soba noodle   Porcini and shiitake mushroom   Asparagus   Sesame   Ginger   Nori	
<b>WOK-FRIED BEEF NOODLE</b>	288,000
<b>Mì xào   Bò   Rau củ   Tương ớt ngọt</b> Tossed egg noodle   Beef   Vegetables   Sweet chilli sauce	

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

<sup>P</sup> Món ăn có thịt heo/ Contains pork    <sup>GF</sup> Không Gluten/ Gluten free

Giá niêm yết bằng VNĐ, 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 Á / ASIAN SPECIALTIES

### MÓN ĂN CHÍNH KHÁC OTHER MAINS

<b>TURMERIC CURRY</b> <sup>VG</sup> <sup>GF</sup> Rau củ Đà Lạt   Nấm   Tào hủ ky   Xốt cà ri nấu cùng nước cốt dừa và nghệ Assorted Da Lat vegetables   Mushroom   Tofu skin   Turmeric coconut curry sauce	288,000
<b>LEMONGRASS CHICKEN</b> Gà thả vườn kho sả   Lá chanh   Gừng Lemongrass free-range chicken   Kaffir lime leaf   Ginger	388,000
<b>TERIYAKI SALMON</b> Cá hồi nướng xốt Teriyaki   Măng tây   Mì Soba Roasted teriyaki salmon   Asparagus   Soba noodle	388,000
<b>BEEF “LÚC LẮC”</b> Thăn ngoại bò Mỹ thượng hạng   Ớt chuông   Hành tây   Tiêu Phú Quốc   Dầu hào USDA first choice beef tenderloin   Bell peppers   Onion   Phu Quoc pepper   Oyster sauce	488,000
<b>BÒ KHO</b> Bò Wagyu hầm   Gia vị thuần Việt   Nước dừa   Bánh mì Baguette thủ công Slow cooked Wagyu beef   Vietnamese spices   Coconut water   Artisanal baguette	428,000

<sup>V</sup> Món chay/ Vegetarian    <sup>VG</sup> Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available  
<sup>P</sup> Món ăn có thịt heo/ Contains pork    <sup>GF</sup> Không Gluten/ Gluten free

Giá niêm yết bằng VNĐ, 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

## TRÁNG MIỆNG / DESSERT

<b>CHEESE CAKE</b> Bánh phô mai chanh dây   Dâu rừng Passion fruit   Fresh berries	198,000
<b>CHOCOLATE</b> Bánh sô cô la nóng chảy   Kem va-ni Fondant   Vanilla ice cream	218,000
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Bánh trứng đốt hương va-ni   Dâu tây Madagascar vanilla crème brûlée   Strawberry	168,000
<b>FRUIT PLATTER</b> Trái cây tươi Seasonal fresh fruit platter	188,000
<b>PANDAN</b> Bánh lá dứa cuộn dừa   Nước cốt dừa   Hạt mè Vietnamese pandan coconut rolls   Coconut sauce   Sesame seeds	218,000
<b>ICE CREAM</b> Lựa chọn các hương vị kem thủ công Selection of homemade ice cream	168,000
<b>CHEESE</b> Các loại phô mai Pháp và phô mai nhập   Mật ong hoa cà phê hữu cơ   Trái cây khô Selection of French and international cheese   Organic coffee blossom honey   Dried fruit	488,000

🌿 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    🌾 Không Gluten/ Gluten free

Giá niêm yết bằng VNĐ, 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