

---

**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

### POTATO MUSHROOM SOUP ⑤

Xúp khoai tây | Hạnh nhân | Nấm hương | Nấm tùng lộ

Potato | Almond | Shiitake mushroom | Truffle

### SALMON CARPACCIO

Cá hồi Carpaccio dùng kèm Mousse bắp | Thạch gừng | Trái bơ | Xốt trái thanh yên

Corn mousse | Ginger jelly | Avocado | Yuzu dressing

### DUCK

Ức vịt xông khói | Gỏi củ hủ dừa | Tartar dâu tây | Hạt dẻ cười | Ngò rí

Smoked duck | Palm heart salad | Strawberry tartar | Pistachio | Coriander

### SNAIL ⑥

Snail | Coulis ngò tây | Hạt Spelt | Nấm nút | Dăm bông Parma

Ốc biển | Parsley coulis | Spelt | Button mushroom | Parma ham

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

⑥ 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

### VEGAN SICHUAN TOFU VG

**Đậu hũ hấp | Xốt tiêu cay Tứ Xuyên | Cơm gạo đỏ Camargue**  
Steamed tofu | Spicy Sichuan pepper sauce | Steamed Camargue rice

### UDON CRAB

**Mì Udon sốt bisque cà chua kem | Thịt cua | Trứng chần | Hành Lá | Hành phi**  
Tomato cream bisque sauce | Crab meat | Poached egg | Green Onion | Crispy shallot

### TORTELLI

**Hoành thánh đùi bê hầm | Nước dùng bò | Húng quế**  
Osso Buco | Beef broth | Vietnamese basil

### PICANHA STEAK

**Bít tết dùng kèm xà lách đậu cô ve | Bánh Tart hành tây | Khoai tây nghiền | Xốt thịt bò**  
Runner bean & onion tartlet | Mash Potato | Beef Jus

## TRÁNG MIỆNG / DESSERT

### PROFITEROLE

**Lựa chọn loại kem thủ công | Bánh su | Hạnh nhân | Xốt sô cô la**  
Select your homemade ice-cream | Choux | Almond | Chocolate sauce

### CREAM BRULÉE

**Cream Brulée | 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

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

P 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