CAFÉ CARDINAL

BUSINESS SET LUNCH

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.

FSC MIX FSC® C121289

CAFÉ CARDINAL BUSINESS SET LUNCH

2 món – 2 courses**: 348,000**$^{++}$
3 món – 3 courses**: 428,000**$^{++}$

KHAI VỊ / *APPETISER*

GOURMET SALAD
Xà lách hỗn hợp | Gan ngỗng | Hạt ngào đường | Lê Hàn Quốc
Mixed salad | Foie gras | Caramelized nut | Korean pear

CRAB
Cua với bơ trái | Củ dền | Chi cam chanh | Xốt Bagna Càuda
Avocado | Beetroot | Citrus | Bagna Càuda sauce

TUNA
Cá ngừ với cà tím nướng | Trái vải | Ngò rí | Đậu phộng
Grilled eggplant | Lychee | Coriander | Peanut

MUSHROOM VELOUTE Ⓥ
Nấm mỡ | Dầu ngò tây | Xốt hạt phỉ
Button mushroom | Parsley oil | Hazelnut emulsion

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 ăn có thịt heo/** Contains Pork

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

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 CHÍNH / *MAIN COURSE*

MARTINI RISOTTO Ⓥ
Cơm Risotto | Rượu mùi Martini Bianco | Phô mai Parmesan | Nấm bụng dê | Bí hồ lô | Xốt bơ nâu
Risotto | Parmesan cheese | Martini Bianco | Chanterelle mushroom | Butternut | Brown butter

SOLE
Cá lưỡi trâu áp chảo | Xốt Vierge | Đậu Hà Lan nghiền | Rau bó xôi | Giấm Balsamic cô đặc
Pan seared sole | Vierge sauce | Green peas puree | Spinach | Balsamic reduction

VEAL
Má bê nấu chậm | Củ cần tây | Bắp cải | Xốt ca cao
Slow cooked veal cheek | Celeriac | Cabbage | Cocoa sauce

DUCK
Ức vịt ủ khô | Xốt tiêu xanh | Khoai tây nghiền | Rau củ xào
14-days matured duck breast | Green pepper sauce | Mashed potato | Sautéed vegetables

TRÁNG MIỆNG / *DESSERT*

PROFITEROLE
Lựa chọn các loại kem | Bánh su kem | Hạnh nhân | Xốt sô cô la
Select your homemade ice cream | Choux | Almond | Chocolate sauce

LEMON PIE
Bánh chanh nướng với kem sữa chanh | Thạch chanh | Kẹo chanh | Bánh Meringue
Lemon cream | Lemon jelly | Lemon candy | Meringue

FRESH FRUIT
Trái cây tươi
Seasonal fresh fruit platter

ADD TO YOUR DISH

Gan ngỗng Foie gras	**388,000 ++**
Cá hồi xông khói Smoked salmon	**188,000 ++**
Phô mai Burrata Burrata cheese	**168,000 ++**

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 ăn có thịt heo/** Contains Pork

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

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