
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.



KHAI VỊ / APPETIZER

POTATO ⑤ ⑥	328,000
Bánh tầng khoai tây Rau củ nhỏ Nấm Truffle Potato mille-feuille Baby vegetable Truffle	
SALMON ⑥	488,000
Cá hồi Tasmania xông khói Nụ bạch hoa Hành tây Kem chua Smoked Tasmanian salmon Caper Onion Sour cream	
Đầu bếp gợi ý nên dùng thêm cùng 30g trứng cá Caviar	1,988,000
Chef's suggestion to upgrade with 30g caviar	
TARTARE	488,000
Bò Mỹ thượng hạng tái kiểu Pháp Tía tô Ngò gai Bánh đa USDA first choice beef Perilla Saw tooth coriander Rice crackers	
FOIE-GRAS	688,000
Gan ngỗng Bánh mì Brioche nướng Mứt hành tây Foie gras Toasted brioche Onion jam	

XÚP & XÀ LÁCH / SOUPS AND SALAD

GARDEN SALAD ⑤ ⑥	298,000
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	
CAESAR ⑥	388,000
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	
Đầu bếp gợi ý nên dùng thêm cùng đuôi tôm hùm Nha Trang chần	488,000
Chef's suggestion to upgrade with poached Nha Trang bay lobster tail	
BUTTERNUT SOUP ⑤ ⑥	228,000
Xúp kem bí nghệ Đà Lạt Kem chua Da Lat butternut squash Sour cream	
CARDINAL`S BISQUE	488,000
Xúp tôm hùm Nha Trang Củ thì là Kem sữa với rượu Armagnac Nha Trang bay lobster Fennel Armagnac cream	

⑤ Món chay/ Vegetarian ⑥ Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available
⑦ Món ăn có thịt heo/ Contains pork ⑧ 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 VNĐ, 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 ^{VG}

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

Italian basil | Pine nut | Extra virgin olive oil

288,000

Tomato ^{VG}

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

San Marzano tomato | Parmesan | Basil

288,000

Bolognese

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

328,000

THE VEGGIES ^{VG}

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

288,000

THE REVERIE BAGEL

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

388,000

CLUB ^P

Bánh mì Sandwich 3 tầng | Ba rọi xông khói | Ưc 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

418,000

BEEF BURGER ^P

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

Chef's suggestion to upgrade with seared foie gras

488,000

Thêm thịt bò

Add extra beef pattie

388,000

388,000

^V 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 ^{GF} 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 VNĐ, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

MÓN NƯỚNG / FROM THE GRILL

Thăn nội bò Mỹ (200gr) USDA first choice beef tenderloin (200gr)	1,288,000
Thăn bò Úc Angus (300gr) Australian Angus grain-fed rib-eye (300gr)	1,288,000
Thăn ngoại bò Wagyu thượng hạng (200gr) KAGOSHIMA Wagyu striploin marbling score 6/7 (200gr)	2,888,000
Thịt cừu non New Zealand (200gr) Grass-fed New Zealand spring lamb chops (200gr)	888,000
Cá hồi Tasmania phi lê (200gr) Tasmanian salmon fillet (200gr)	588,000
Cá Tuyết Pacific phi lê (200gr) Black cod fillet (200 gr)	888,000
Ức gà thả vườn (200gr) 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 VNĐ, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

MÓN Á / ASIAN SPECIALTIES

GỎI, XÚP & KHAI VỊ
SALAD, SOUP & APPETIZER

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

CƠM & MÌ
RICE & NOODLE

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

^{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 ^{GF} 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 VNĐ, exclusive of 5% service charge and applicable VAT

MÓN Á / ASIAN SPECIALTIES

MÓN ĂN CHÍNH KHÁC
OTHER MAINS

TURMERIC CURRY ⑤ ⑥	288,000
Rau củ Đà Lạt Nấm Tào hũ ky Xốt cà ri nấu cùng nước cốt dừa và nghệ Assorted Da Lat vegetables Mushroom Tofu skin Turmeric coconut curry sauce	
LEMONGRASS CHICKEN	388,000
Gà thả vườn kho sả Lá chanh Gừng Lemongrass free-range chicken Kaffir lime leaf Ginger	
TERIYAKI SALMON	388,000
Cá hồi nướng xốt Teriyaki Măng tây Mì Soba Roasted teriyaki salmon Asparagus Soba noodle	
BEEF “LÚC LẮC”	488,000
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	
BÒ KHO	428,000
Bò Wagyu hầm Gia vị thuần Việt Nước dừa Bánh mì Baguette thủ công Slow cooked Wagyu beef Vietnamese spices Coconut water Artisanal baguette	

TRÁNG MIỆNG / DESSERT

CHEESE CAKE	198,000
Bánh phô mai chanh dây Dâu rừng Passion fruit Fresh berries	
CHOCOLATE	218,000
Bánh sô cô la nóng chảy Kem va-ni Fondant Vanilla ice cream	
CRÈME BRÛLÉE	168,000
Bánh trứng đốt hương va-ni Dâu tây Madagascar vanilla crème brûlée Strawberry	
FRUIT PLATTER ⑤	188,000
Trái cây tươi Seasonal fresh fruit platter	
PANDAN	218,000
Bánh lá dứa cuộn dừa Nước cốt dừa Hạt mè Vietnamese pandan coconut rolls Coconut sauce Sesame seeds	
ICE CREAM	168,000
Lựa chọn các hương vị kem thủ công Selection of homemade ice cream	
CHEESE ⑥	488,000
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	

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 Ⓜ 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 VNĐ, exclusive of 5% service charge and applicable VAT