



CAFÉ CARDINAL
A LA CARTE

DECOUVERTE MENU

STARTERS

TOMATO

Cà chua Heirloom | Miso | Xốt hạt phi | Trứng cá hồi
Heirloom tomato | Miso paste | Hazelnut emulsion | Salmon roe
Alfred Gratien Brut Classique | (Champagne – France)

ONION SOUP

Xúp bò nước trong | Hành tây nhỏ | Bánh quy phô mai
USDA beef consommé | Baby onion | Cheese cracker
L'Original Colombelle Plaimont – Colombar | Côtes De Gascogne IGP (South of France)

MAIN COURSE

SALMON

Cá hồi Alaska | Đậu Hà Lan | Nước dùng cá | Xốt Hollandaise chanh dây
Alaskan salmon | Green peas | “Jus D’arrette” | Passion fruit Hollandaise
Couvent Des Jacobins, Louis Jadot – Chardonnay | Bourgogne AOC (Burgundy – France)

DESSERT

MANGO RICE

Đá bào vị cơm rượu | Bọt gạo | Xoài
Fermented rice granite | Rice espuma | Mango
Haut Charmes – Sémillon | Sauternes AOC (Bordeaux – France)

4 MÓN/ 4 COURSES: 1,298,000

Kèm rượu vang 4 món/ Tasting menu with wine pairing: 2,198,000

🌿 Món chay/ Vegetarian 🌱 Món chay rau củ/ Vegan dish or vegan preparation available 🐷 Món ăn có thịt heo/ Contains pork

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 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

CARDINAL MENU

STARTERS

FOIE GRAS

Gan ngỗng om | Cà tím | Me

Foie gras confit | Eggplant | Tamarind

Alfred Gratien Brut Classique | (Champagne – France)

SCALLOPS ①

Sò điệp Hokkaido | Má heo sấy khô | Xúp bắp | Xoài Xanh | Nước cốt gà

Hokkaido scallops | Guanciale bacon | Corn soup | Green mango | Chicken jus

Fleur De Ninon - Sauvignon Blanc, Semillon | Entre Deux Mers (Bordeaux - France)

ONION SOUP

Xúp bò nước trong | Hành tây nhỏ | Bánh quy phô mai

USDA beef consommé | Baby onion | Cheese cracker

L'Original Colombelle Plaimont – Colombard | Côtes De Gascogne IGP (South of France)

TROU NORMAND

Đá bào vị cơm rượu

Fermented rice granite

MAIN COURSE

BEEF

Thăn bò | Nấm hương hầm | Tủy xương | Hàu

Beef tenderloin | Shiitake stew | Bone marrow | Oysters

Les Pensées de La Tour Carnet Grand Cru Classé - Merlot, Cabernet Sauvignon

Haut - Medoc AOC (Bordeaux – France)

DESSERT

STRAWBERRY

Dâu tây tươi | Đá bào vị ngò rí | Bánh Financier hạnh nhân

Strawberry | Coriander sorbet | Almond financier

Haut Charmes – Sémillon | Sauternes AOC (Bordeaux – France)

6 MÓN/ 6 COURSES: 1,898,000

Kèm rượu vang 6 món/ Tasting menu with wine pairing: 3,298,000

① Món chay/ Vegetarian ② Món chay rau củ/ Vegan dish or vegan preparation available ③ 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

GRAND CARDINAL MENU

STARTERS

TOMATO

Cà chua Heirloom | Miso | Xốt hạt phi | Trứng cá hồi
Heirloom tomato | Miso paste | Hazelnut emulsion | Salmon roe
Alfred Gratien Brut Classique | (Champagne – France)

FOIE GRAS

Gan ngỗng om | Cà tím | Me
Foie gras confit | Eggplant | Tamarind

SCALLOPS ①

Sò điệp Hokkaido | Má heo sấy khô | Xúp bắp | Xoài Xanh | Nước cốt gà
Hokkaido scallops | Guanciale bacon | Corn soup | Green mango | Chicken jus
Fleur De Ninon - Sauvignon Blanc, Semillon | Entre Deux Mers (Bordeaux - France)

ONION SOUP

Xúp bò nước trong | Hành tây nhỏ | Bánh quy phô mai
USDA beef consommé | Baby onion | Cheese cracker
L'Original Colombelle Plaimont – Colombard | Côtes De Gascogne IGP (South of France)

TROU NORMAND

Đá bào vị cơm rượu
Fermented rice granite

MAIN COURSES

LOBSTER

Tôm hùm nướng | Cải xoong | Xốt lá tía tô | Xà lách củ thì là
Roasted lobster | Watercress | Shiso coulis | Fennel salad
Couvent Des Jacobins, Louis Jadot – Chardonnay | Bourgogne AOC (Burgundy – France)

DUCK

Ức vịt phơi khô | Cà rốt nhỏ | Xốt cam | Tiêu rừng
Dry aged duck breast | Baby carrots | Gastrique orange sauce | Forest pepper
**Les Pensées de La Tour Carnet Grand Cru Classé - Merlot, Cabernet Sauvignon
Haut - Medoc AOC (Bordeaux – France)**

DESSERT

THE CHOCOLATE

Bọt sô cô la | Hạt cacao | Kem sô cô la
Chocolate foam | Cocoa nibs | Chocolate gelato
Haut Charmes – Sémillon | Sauternes AOC (Bordeaux – France)

8 MÓN/ 8 COURSES: 2,298,000

Kèm rượu vang 8 món/ Tasting menu with wine pairing: 4,098,000

① Món chay/ Vegetarian ② Món chay rau củ/ Vegan dish or vegan preparation available ③ 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

A LA CARTE

KHAI VỊ STARTERS

TOMATO (V)	298,000
Cà chua Heirloom Miso Xốt hạt phi Trứng cá hồi Heirloom tomato Miso paste Hazelnut emulsion Salmon roe	
SCALLOPS (P)	398,000
Sò điệp Hokkaido Má heo sấy khô Xúp bắp Xoài Xanh Nước cốt gà Hokkaido scallops Guanciale bacon Corn soup Green mango Chicken jus	
FOIE GRAS	598,000
Gan ngỗng om Cà tím Me Foie-gras confit Eggplant Tamarind	
CAVIAR	2,988,000
Trứng cá Caviar nhập khẩu Bánh kếp Món ăn kèm truyền thống Imported caviar Blinis Classic condiments	
ONION SOUP	298,000
Xúp bò nước trong Hành tây nhỏ Bánh quy phô mai USDA beef consommé Baby onion Cheese cracker	

(V) Món chay/ Vegetarian (V) Món chay rau củ/ 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

A LA CARTE

MÓN CHÍNH MAIN COURSE

LOTUS BLACK COD 898,000
Cá tuyết | Hạt sen | Xúp hải sản nước trong
Black cod | Lotus | Seafood consommé

GARDEN VEGETABLES 398,000
Rau củ hữu cơ | Kem sữa | Rau thơm | Chanh
Seasonal organic vegetables | Cream | Herbs | Lime

BLACK COD 898,000
Cá tuyết | Đậu Hà Lan | Nước dùng cá | Xốt Hollandaise chanh dây
Black cod | Green peas | "Jus D'arrête" | Passion fruit Hollandaise

LOBSTER 998,000
Tôm hùm nướng | Cải xoong | Xốt lá tía tô | Xà lách củ thì là
Roasted lobster | Watercress | Shiso coulis | Fennel salad

HOMARD 298,000 / 100gr
Tôm hùm sống lựa chọn kiểu chế biến | Dùng kèm rau củ xào | Xà lách | Khoai tây nướng
Live lobster any style | Sautéed vegetables | Mixed greens | Potato

DUCK 498,000
Ức vịt phơi khô | Cà rốt nhỏ | Xốt cam | Tiêu rừng
Dry aged duck breast | Baby carrots | Gastrique orange sauce | Forest pepper

BEEF 898,000
Thăn bò | Nấm hương hầm | Tủy xương | Hàu
Beef tenderloin | Shiitake mushroom stew | Bone marrow | Oysters

LAMB 798,000
Sườn cừu | Nghêu | Đậu xanh | Tỏi đen | Mù tạt
Rack of lamb | Clams | Mung beans | Black garlic | Mustard

TRÁNG MIỆNG DESSERTS

THE CHOCOLATE 198,000
Bọt sô cô la | Hạt cacao | Kem sô cô la
Chocolate foam | Cocoa nibs | Chocolate gelato

MANGO RICE 198,000
Đá bào vị cơm rượu | Bọt gạo | Xoài
Fermented rice granita | Rice espuma | Mango

STRAWBERRY 298,000
Dâu tây tươi | Đá bào vị ngò rí | Bánh Financier hạnh nhân
Strawberry | Coriander sorbet | Almond financier

GLACE 198,000
Lựa chọn các loại kem
Selection of homemade ice cream

🌿 Món chay/ Vegetarian 🌱 Món chay rau củ/ 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