



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
Marius, M. Chapoutier - Vermentino
Pays d'Oc IGP (Languedoc - 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
Domaine Faiveley – Chardonnay
Bourgogne AOC (Bourgogne – 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 ⑩

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

Marius, M. Chapoutier - Vermentino

Pays d'Oc IGP (Languedoc - 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

Château Larose - Trintaudon, Cru Bourgeois Supérieur - Cabernet Sauvignon, Merlot

Haut - Medoc AOC (Bordeaux – France)

DESSERT

STRAWBERRY

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

Strawberry | Coriander sorbet | Almond financier

Haut Charnes – 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
**Marius, M. Chapoutier - Vermentino
Pays d'Oc IGP (Languedoc - 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
**Domaine Faiveley – Chardonnay
Bourgogne AOC (Bourgogne – France)**

DUCK

Ức vịt phơi khô | Cà rốt nhỏ | Xốt cam | Tiêu rừng
Dry aged duck breast | Baby carrots | Gastrique orange sauce | Forest pepper
**Domaine Albert Bichot - Pinot Noir
Bourgogne AOC (Bourgogne – 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

MÓN CHÍNH

MAIN COURSE

GARDEN VEGETABLES ⑥	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	

⑤ Món chay/ Vegetarian ⑥ Món chay rau củ/ Vegan dish or vegan preparation available ⑦ 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

TRÁNG MIỆNG

DESSERTS

THE CHOCOLATE Bột sô cô la Hạt cacao Kem sô cô la Chocolate foam Cocoa nibs Chocolate gelato	198,000
MANGO RICE Đá bào vị cơm rượu Bột gạo Xoài Fermented rice granita Rice espuma Mango	198,000
STRAWBERRY Dâu tây tươi Đá bào vị ngò rí Bánh Financier hạnh nhân Strawberry Coriander sorbet Almond financier	298,000
GLACE Lựa chọn các loại kem Selection of homemade ice cream	198,000