

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.



BUSINESS SET LUNCH

2 món – 2 courses: 348,000⁺⁺

3 món – 3 courses: 428,000⁺⁺

WINE RECOMMENDATIONS

Ly/Glass

Chai/Bottle

Sparkling

Alfred Gratien Brut Classique, Reims

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Menieur (Champagne – France)

488,000

2,288,000

Mionetto, Prestige Collection Brut, Prosecco Treviso DOC

Glera (Veneto – Italy)

168,000

788,000

White

Domaine Faiveley, Bourgogne AOC

Chardonnay (Burgundy – France)

368,000

1,688,000

Marius, M. Chapoutier, Pays d'Oc IGP

Vermentino (Languedoc – France)

208,000

968,000

Red

Domaine Faiveley, Bourgogne AOC

Pinot Noir (Burgundy – France)

368,000

1,688,000

Les Grain, Marrenon, Méditerranée IGP

Merlot (South of France)

268,000

1,288,000

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 chay/ Vegetarian

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

Ⓟ Món ăn có thịt heo/ Contains Pork

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

KHAI VỊ / *APPETISER*

MOZZARELLA TOMATO REVISITED ⑤

Cà chua | Bọt phô mai Mozzarella | Xúp lạnh Gazpacho cà chua | Hạt thông
Tomato | Mozzarella espuma | Tomato gazpacho | Pine nut

PIGEON

Bồ câu tẩm gia vị | Gỏi củ hủ dừa | Tartar dâu tây | Hạt dẻ cười | Ngò rí
Marinated pigeon | Palm heart salad | Strawberry tartar | Pistachio | Coriander

TUNA CARPACCIO

Cá ngừ Carpaccio dùng kèm Mousse bắp | Thạch gừng | Trái bơ | Xốt trái thanh yên
Corn mousse | Ginger jelly | Avocado | Yuzu dressing

ASPARAGUS & EGG “CAPPUCCINO” ⑥

Trứng luộc chín mềm dùng kèm xúp măng tây | Xúc xích Sobrassada |
Bánh ngói phô mai Parmesan | Bánh mì que giòn
Asparagus soup | Slow cooked egg | Sobrassada | Parmesan tuile | Grissini

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 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

HOMEMADE TAGLIATELLE ⑤

Mỳ Ý sốt cà chua Heirloom vàng | Phô mai Parmesan | Húng tây
Sunrise yellow Heirloom tomato sauce | Parmesan cheese | Basil

RED MULLET

Xúp cá phèn | Sốt Rouille | Khoai tây | Củ thì là | Lá chanh
Fish soup | Rouille | Potato | Fennel | Keffir leave

LAMB “SOURIS”

Đùi cừu nấu 7 tiếng | Rau củ non hầm | Đậu tây | Trái lựu | Sốt Paloise
7-hour cooked lamb shank | Braised baby vegetable | Haricot bean | Pomegranate | Paloise sauce

PICANHA STEAK (150gr Black Angus MB4 +)

Thêm/extra 168,000

Bít tết dùng kèm xà lách đậu cô ve | Bánh hành tây tím Tatin | Sốt rau thơm với xương ống tủy
Runner bean salad | Shallot tatin | Bone marrow & herbs sauce

TRÁNG MIỆNG / DESSERT

PROFITEROLE

Lựa chọn loại kem thủ công | Bánh su | Hạnh nhân | Sốt sô cô la
Selection from our homemade ice-cream | Choux | Almond | Chocolate sauce

STRAWBERRY MILLE-FEUILLE

Kem trứng sữa va-ni thủ công | Vỏ bánh Puff | Dâu tây Hàn Quốc
Homemade vanilla custard cream | Puff pastry | Korean strawberry

FRESH FRUIT

Trái cây tươi theo mùa
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

⑤ Món chay/ Vegetarian

⑤G Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available

Ⓟ Món ăn có thịt heo/ Contains Pork

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