

---

**CAFÉ CARDINAL**  
**BUSINESS SET LUNCH**

---

# BUSINESS SET LUNCH

2 món – 2 courses: 348,000<sup>++</sup>

3 món – 3 courses: 428,000<sup>++</sup>

## KHAI VỊ / APPETISER

### ONION CAPPUCCINO SOUP <sup>Ⓥ</sup>

Hành tây | Nước dùng rau củ | Bọt kem phô mai | Bánh mì giòn

Onion | Vegetable broth | Cheese foam | Crouton

### TUNA TATAKI

Cá ngừ áp chảo | Nước tương | Hạt mè rang | Xà lách trái bơ

Seared tuna | Soy dressing | Toasted sesame | Avocado salad

### BANANA BLOSSOM & BEEF SALAD

Bò tẩm gia vị nướng | Hoa chuối | Bạc hà | Nước mắm chua ngọt

Grilled marinated beef | Banana blossom | Mint | Sweet and sour fish sauce

### TARTINE <sup>Ⓟ</sup>

Bánh mì baguette giòn | Phô mai Brie nướng | Mứt hành tây và ba rọi xông khói

Crispy baguette | Grilled Brie | Onion & bacon marmalade

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

<sup>Ⓥ</sup> Món chay/ Vegetarian <sup>Ⓥ</sup> Món thuần chay, hoặc chế biến theo yêu cầu/ Vegan dish or vegan preparation available

<sup>Ⓟ</sup> 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

### GNOCCHI Ⓥ

Nui khoai tây | Phô mai Gorgonzola | Xà lách Arugula  
Home made potato Gnocchi | Gorgonzola cheese | Arugula salad

### DUCK CURRY

Thịt vịt | Cà ri đỏ | Cà tím | Đậu bắp | Nước cốt dừa | Cơm trắng  
Duck | Red curry | Eggplant | Okra | Coconut milk | Steamed rice

### BEEF SHORT-RIB

Sườn bò nấu chậm | Rau củ theo mùa | Khoai tây nghiền | Xốt nước tương mè  
Slow cook beef short-rib | Seasonal vegetable | Mash potato | Soy sesame glaze

### SOLE A LA NORMANDE

Cá lườn trâu nấu kem bơ | Khoai tây hấp | Hải sản | Ngò tây  
Steamed filet of sole in cream butter | Steamed potato | Seafood | Parsley

## TRÁNG MIỆNG / DESSERT

### APPLE TARTE TATIN

Lựa chọn loại kem thủ công | Bánh tart táo | Vụn hạt dẻ cười | Xốt caramen  
Select your homemade ice-cream | Upside down apple tart | Crumble pistachio | Caramel sauce

### CRÈME BRÛLÉE

Crème Brûlée | Kem dừa | Dừa sấy | Dâu tây  
Coconut ice-cream | Dried coconut | Strawberry

### FRESH FRUIT

Trái cây tươi theo mùa  
Seasonal fresh fruit platter

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 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