LINK BISTRO
CAFE

MENU
MOSAIC

LINK BISTRO
CAFE

At **Link Bistro**, each dish is a canvas infused with the spirit of a place, the rhythm of its time, and the passion of its people. When brought together, they create a vibrant culinary mosaic - harmonious and full of soul.

"Link Mosaic" is a living masterpiece where tradition embraces modernity, where Vietnam's heritage meets the world, and where **past, present, and future** unite on one table.

*Tại **Link Bistro,** mỗi món ăn như một tấm toan được thấm đẫm hương vị của vùng đất, nhịp thở của thời gian và dấu ấn của con người. Khi được đặt cạnh nhau, chúng dệt nên một bức tranh ẩm thực rực rỡ - vừa hài hòa, vừa đầy cảm xúc.*

***"Link Mosaic"** là một kiệt tác sống, nơi truyền thống giao hòa cùng hiện đại, nơi tinh hoa Việt gặp gỡ thế giới, và nơi **quá khứ, hiện tại, tương lai** cùng hội ngộ trên một bàn tiệc.*

Chapter I – Sketch the Memory / Phác Họa Ký Ức

Timeless flavors that awaken cherished memories - each bite a gentle brushstroke that brings stories to life.
Những hương vị cổ điển khơi dậy ký ức thân quen - mỗi món ăn là một nét cọ kể chuyện.

Chapter II – Intertwined Patterns / Họa Tiết Giao Thoa

A celebration of today's culinary landscape - where vibrant flavors from different cultures come together in perfect harmony.
Bữa tiệc của hiện tại, nơi những hương vị đa văn hóa hội tụ và thăng hoa trong từng món ăn.

Chapter III – Future's Spectrum / Sắc Màu Tương Lai

Where East meets West, shaping tomorrow's flavors - an experience of culinary dreams taking flight.
Nơi Đông Tây gặp gỡ, khơi nguồn hương vị tương lai - nơi giấc mơ ẩm thực cất cánh.

FRENCH
ẨM THỰC PHÁP

SALMON HOLLANDAISE **475**
Oven-baked salmon fillet, Creamy hollandaise,
Sautéed asparagus spears, Velvety mashed potatoes
with a hint of pesto oil
Cá hồi xốt Hollandaise

CANARD POMMES **430**
Pan-seared duck breast, Tender stewed apples,
Duck fat-infused crispy potatoes
Vịt áp chảo cùng táo mềm

All prices are quoted in (,000) VND
Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VNĐ.

AMERICAN
ẨM THỰC MỸ

SMOKY SPARE RIBS BBQ SAUCE **440**
350gr Smoked pork rib,
Potato chips, Baked beans, Mayonnaise
Sườn cây xống khói

ITALIAN
ẨM THỰC Ý

CAPONATA CRUNCH **175**
Stewed eggplant with vegetable
sicilia style, Cheese toast,
Cashew nuts, Olives, Garden salad
Bánh mì phô mai ăn kèm cà tím hầm oliu

CHEESY ARANCINI BITES **175**
Risotto and cheese arancini,
Parmesan, Rich tomato sauce
Cơm ý phô mai viên giòn

GAZPACHO DI POMODORO **175**
A refreshing blend of mixed tomatoes,
Green chili, Cilantro zest, Mozzarella,
Crispy bread bites
Xúp cà chua phô mai lắc đá

SEABASS À LA NAPOLI **360**
180g pan-seared seabass fillet,
Garlic butter potatoes, Pesto,
Zesty Napoli sauce
Cá Chẽm xốt napoli khoai tây chân bơ

All prices are quoted in (,000) VND
Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VNĐ.

APPERTIZER

CHEESE PLATTER **280**
Cheddar, Emental, Blue cheese, Camembert,
Gouda, Smoked Cheese, Grape, Cashew nut, Jam, Crackers
Dĩa Phô Mai các loại

CHARCUTERIES **280**
Chorizo, Garlic sausage, White ham, Salami,
Cured Salmon, Black & green olive, Cashew nut, Raisin, Crackers
Dĩa thịt xông khói

LOTUS ABALONE FRIED SPRING ROLL **205**
Crispy rolls filled with taro, Prawn, Pork paste,
Lotus seeds, Herbs, Tangy plum sauce
Chả giò hạt sen bào ngư xốt xí muội

All prices are quoted in (,000) VND
Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VNĐ.

SALAD

TROPICAL BURRATA SALAD **290**
Creamy burrata, Dragon fruit, Plum, Pomelo, Rucola,
Zesty Vietnamese apricot dressing
Xà lách trái cây phô mai tươi

FUSION CAESAR SALAD **275**
Caesar Dressing, Bún chả Meatball, Parmesan leaf,
Caramelized prawn, Rice cracker
Xà lách Caesar Hà Nội

SALMON KALE SALAD **290**
Salmon, Quinoa, Shallot, Capsicum, Cashew nuts,
Mango dessing
Xà lách cải xoăn cá hồi xốt xoài

All prices are quoted in (,000) VND
Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VNĐ.

SOUP

PUMPKIN SOUP **155**
Almond flake, Bread, Pumkin, Butter, Olive oil
Xúp bí đỏ

CAVIAR COCONUT SOUP **205**
Smooth coconut milk soup, Tender chicken,
Pumpkin seeds, Toasted bread, Caviar
Xúp dừa trứng cá tầm

SEAFOOD MISO **235**
Clams, Prawn, Red talapia, Nori seaweed,
Seasame, Rice cracker, Onion spring
Xúp miso hải sản

All prices are quoted in (,000) VND
Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VNĐ.

PASTA

Pick your pasta: PENNE | SPAGHETTI | LINGUINE

BOLOGNESE **240**
Parmigiano, Dried olive, Premium minced beef
in Chef's special tomato sauce
Xốt Bò Bằm

SEAFOOD XO **355**
(CHEF QUY'S CREATION)
Seafood, Vietnamese herbs, Seabass, Prawn, Squid,
Homemade special chili sauce
Xốt hải sản XO

VIETNAMESE MINCED BEEF BETEL LEAF **240**
Herbs and spices, Lemongrass, Shallot, Sesame, Lá lốt
Xốt bò lá lốt

BOUILLABAISSE CRAB MEAT **295**
(CHEF BẢO'S CREATION)
Saffron, Rucola, Sunrise tomato, Seafood stock
Xốt thịt cua kiểu Pháp

BURRATA **275**
Rucola, Rose Napoli, Cherry tomato, Parmesan, Pesto sauce
Xốt phô mai

All prices are quoted in (,000) VND
Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VNĐ.

STEAK

FUJJI RIB EYE	**755**
STRIPLOIN	**595**
TENDERLOIN	**820**

***PICK 1 SIDE DISH:**

Chọn 1 món ăn kèm:

Mashed Purple Potato / French Fries / Sauteed Vegetable
Khoai tím nghiền / Khoai tây chiên / Rau củ tổng hợp
Add more side dish
Thêm món ăn kèm **65**

***PICK 1 SAUCE:**

Chọn 1 loại xốt:

Red wine / Mushroom Sauce / Gravy / Phu Quoc Creamy Pepper Sauce
Xốt rượu vang / Xốt nấm / Xốt Gravy / Xốt tiêu Phú Quốc
Add more sauce
Thêm loại xốt **35**

All prices are quoted in (,000) VND
Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VNĐ.

MAIN

SIGNATURE LAMB CHOP **790**
Edamame hummus, Sweet potato fondant,
Lemon basil crumble, Indian prickly ash sauce
Sườn cừu nướng xốt tiêu Ấn cay, ăn kèm đậu Nhật nghiền

STEW BEEF CHEEK **520**
Slow-braised beef cheek, Creamy truffle mash,
Kale and carrot, Pepper elder salad
Má Bò Hầm

DUCK ROTTI **450**
Crispy duck confit, Creamy blue cheese butter,
Smoky pear dressing - Chef An's signature creation
Vịt rô-ti xốt lê

All prices are quoted in (,000) VND
Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VNĐ.

DESSERT

CORN CRÈME BRULEE **240**
Rich, creamy corn custard, Caramelized sugar top
Crème Brulee Ngô Vàng

SEASONAL FRUIT PLATTER **250 | 450**
Hoa quả theo mùa

FROZEN COCONUT SOUFFLE WITH CU ĐƠ CANDY **185**
Chilled coconut cream soufflé with caramelized Cu Đơ peanut candy, Rock melon pearls, Mint garnish
Kem dừa đông cu đơ

CRÊPES SUZETTE **215**
Flambéed crêpes infused with wine and orange butter sauce, Caramelized apples, Ice cream, Sweet crumble - Chef Nguyen creation
Bánh crepe om lửa vị cam rượu

CHOCOLATE MOUSSE **210**
Creamy, Airy chocolate mousse infused with a hint of espresso, Crunchy hazelnut praline, Sea salt
Bánh mềm sô cô la

All prices are quoted in (,000) VND
Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VNĐ.

Chapter III *Future's Spectrum*

TASTING FUSION

950/GUEST

APPERTIZER

24K GOLD ARRANCINI (1 Piece)
Risotto and cheese arancini, Smoky bacon,
Rich tomato sauce
Phô mai chiên xuyến vàng 24k

LOTUS ABALONE SPRING ROLL (1 Piece)
Crispy rolls filled with taro, Prawn, Pork paste,
Lotus seeds, Herbs, Tangy plum sauce
Chả giò hạt sen bào ngư xốt xí muội

SALAD

FUSION CAESAR SALAD
Bún chả Meatball, Parmesan leaf,
Caramelized prawn, Rice cracker,
Caesar dressing
Xa lát Caesar Hà Nội

MAIN COURSE

SEAFOOD XO LINGUINE
Seabass, Prawn, Squid, Chili,
Herbs and spices,
Homemade XO sauce
Mỳ ý dẹt xốt hải sản XO

HOKKAIDO SCALLOP
Tender Hokkaido scallops, Edamame hummus,
Spicy harissa miso blanc, Sriracha - infused caviar,
Sautéed mushrooms, Phu Quoc pepper elder salad
Sò điệp Hokkaido ăn kèm hummus đậu edamame và lá lốt tiêu Phú Quốc

SOUP

CAVIAR COCONUT SOUP
Smooth coconut milk soup,
Tender chicken, Pumpkin seeds,
Toasted bread, Caviar
Xúp dừa trứng cá tầm

DESSERT

CORN CRÈME BRULEE
Creamy corn custard, Caramelized sugar top
Crème Brûlée Ngô Vàng

All prices are quoted in (,000) VND
Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VNĐ.

WESTERN COUPLE

1,500/ SET/ 2 GUESTS

APPERTIZER

CAPONATA CRUNCH
Stewed eggplant with vegetable Sicilia style,
Cheese toast, Cashew nuts, Olives, Garden salad
Bánh mì phô mai ăn kèm cà tím hầm oliu

SALAD

QUINOA KALE SALAD WITH CURED SALMON
Shallot, Capsicum, Cashew nuts,
Mango dressing
Xà lách cải xoăn cá hồi xốt xoài

MAIN COURSE

STEW BEEF CHEEK
Slow-braised beef cheek, Creamy
truffle mash, Kale, Carrot,
Pepper elder salad
Má Bò Hầm

SOUP

CAULIFLOWER SOUP
Portion for 2 / Cho 2 người
Chicken, Bread , Pumkin,
Butter, Olive oil
Xúp gà bông cải trắng

DESSERT

CRÊPES SUZETTE
Flambéed crêpes infused with wine and orange butter sauce,
Caramelized apples, Ice cream, Sweet crumble - Chef Nguyen creation
Bánh crepe om lửa vị cam rượu

All prices are quoted in (,000) VND
Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VNĐ.

FAMILY SET

1,800/ SET (3-4 GUESTS)

SALAD

TROPICAL BURRATA SALAD
Creamy burrata, Red dragon fruit, Plum, Pomelo, Rucola, Vietnamese apricot dressing
Xà lách trái cây phô mai tươi

SOUP

PUMPKIN SOUP
Almond flake, Bread, Pumkin, Butter, Olive oil
Xúp bí đỏ

MAIN COURSE

BOLOGNESE
Portion for 1 Parmigiano, Dried olive, Premium minced beef in Chef's special tomato sauce
Mì ý bò bằm

DESSERT

CORN CRÈME BRULEE
Creamy corn custard, Caramelized sugar top
Crème Brûlée Ngô Vàng

SMOKEY SPARE RIBS
350g smoked pork rib, Potato chips, Baked beans, Mayonaise
Sườn cây xông khói

SEABASS À LA NAPOLI
180g pan-seared seabass fillet, Garlic butter potatoes, Pesto, Zesty Napoli sauce
Cá Chẽm xốt napoli khoai tây chần bơ

All prices are quoted in (,000) VND
Toàn bộ giá được niêm yết bằng đơn vị nghìn (,000) VNĐ.

LINK BISTRO

CAFE

47 - 51 Le Anh Xuan St., District 1 ,
Ho Chi Minh, Vietnam
T: +84 28 3824 6082
E: info@linkbistrocafe.com
W: linkbistrocafe.com