



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 tình 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 vẽ 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 sốt Hollandaise

CANARD POMMES

430

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





AMERICAN ẨM THỰC MỸ

SMOKY SPARE 440
RIBS BBQ SAUCE
350gr Smoked pork rib,
Potato chips, Baked beans, Mayonnaise
Sườn cây xông 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 sốt napolì khoai tây chân bơ



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 sốt xì muối



SALAD

TROPICAL BURRATA SALAD Creamy burrata, Dragon fruit, Plum, Pomelo, Rucola, Zesty Vietnamese apricot dressing <i>Xà lách trái cây phô mai tươi</i>	290
---	-----

FUSION CAESAR SALAD Caesar Dressing, Bún chả Meatball, Parmesan leaf, Caramelized prawn, Rice cracker <i>Xà lách Caesar Hà Nội</i>	275
--	-----

SALMON KALE SALAD Cured Salmon , Quinoa, Shallot, Capsicum, Cashew nuts, Mango dessiong <i>Xà lách cải xoăn cá hồi sốt xoài</i>	290
---	-----



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



PASTA

Pick your pasta: PENNE | SPAGHETTI | LINGUINE

BOLOGNESE Parmigiano, Dried olive, Premium minced beef in Chef's special tomato sauce <i>Xốt Bò Bằm</i>	240
SEAFOOD XO (CHEF QUY'S CREATION) Seafood, Vietnamese herbs, Seabass, Prawn, Squid, Homemade special chili sauce <i>Xốt hải sản XO</i>	355
VIETNAMESE MINCED BEEF BETEL LEAF Herbs and spices, Lemongrass, Shallot, Sesame, Lá lốt <i>Xốt bò lá lốt</i>	240
BOUILLABAISSE CRAB MEAT (CHEF BẢO'S CREATION) Saffron, Rucola, Sunrise tomato, Seafood stock <i>Xốt thịt cua kiểu Pháp</i>	295
BURRATA Rucola, Rose Napoli, Cherry tomato, Parmesan, Pesto sauce <i>Xốt phô mai</i>	275

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



STEAK

FUJJI RIB EYE	755
STRIPLOIN	595
TENDERLOIN	820
T - BONE	1900
TOMAHAWK	4400

*PICK 1 SIDE DISH:

Chọn 1 món ăn kèm:

Mashed Potato / French Fries / Sauteed Vegetable

Khoai nghiền / Khoai tây chiên / Rau củ tổng hợp

Add more side dish

Thêm món ăn kèm

65

*PICK 1 SAUCE:

Chọn 1 loại sốt:

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 sốt

35

MAIN

SIGNATURE LAMB CHOP Edamame hummus, Sweet potato fondant, Lemon basil crumble, Indian prickly ash sauce <i>Sườn cừu nướng sốt tiêu Ấn cay, ăn kèm đậu Nhật nghiền</i>	790
STEW BEEF CHEEK Slow-braised beef cheek, Creamy truffle mash, Kale and carrot, Pepper elder salad <i>Má Bò Hầm</i>	520
DUCK ROTTI Crispy duck confit, Creamy blue cheese butter, Smoky pear dressing - Chef An's signature creation <i>Vịt rô-ti sốt lê</i>	450





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) VND.

TASTING FUSION

950/GUEST

APPERTIZER

24K GOLD ARRANCINI (1 Piece)
Risotto and cheese arancini, Smoky bacon,
Rich tomato sauce
Phô mai chiên xuyên 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 sốt xì muối

MAIN COURSE

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

DESSERT

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

SALAD

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

SOUP

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



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

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) VND.

FAMILY SET

1,800/ SET (For 2 Adults & 1 Child)

SALAD

TROPICAL BURRATA SALAD
Creamy burrata, Red dragon fruit,
Plum, Pomelo, Rucola,
Vietnamese apricot dressing
Xà lách trái cây phở 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 băm

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 sốt napolì khoai tây chân bơ



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

SOFT DRINK/ WATER

Coke Coke Zero Sprite Soda Ginger Ale Tonic	85
Acqua Panna 75cl	175
San Pellegrino 75cl	175
Lavie 45cl	95

JUICE

Coconut	95
Watermelon	95
Orange	95
Passion Fruit	95

BEER

Huda	115
Ha Noi	115
Saigon Special	115
333	115
Tiger	125

COFFEE

Espresso	55
Macchiato	65
Americano	75
Matcha Latte	80
Cafe mocha	80
Latte Cappuccino Flat White	95
Affogato	115
Extra Coffee Shot	25

**Decaffeinated coffee available*
**Soy milk/ Almond milk available*

SIGNATURE COCKTAIL

GINGER TEA MARTINI Black label, Laphroaig 10y, Earl grey, Ginger, Lime.	315
MELLOW SERENITY Four pillars bloody shiraz gin, Cinzano rosso 1757, Campari, 400 Conejos mezcal, Plum bitters.	335
SUN FLOWER Tanqueray Gin infused with Chamomile Tea, Lillet Blanc, Cointreau, Passion Fruit, Pandan, Lime, Egg White.	335
SANGRIA NO. 2 Herbal Red Wine Homemade, Evan Williams Bourbon, Cinzano Rosso 1757, Raspberry – Crème de Framboise, Lime, Soda.	295
ANOTHER WHITE SANGRIA Herbal White Wine Homemade, Cinzano Dry 1757, Elderflower, Lime, Soda.	295
NAP JOURNEY Pisco Acholado, Flor de Caña 4Y Rum, Cherry Brandy, Watermelon, Thyme, Lime.	295
CITRUS FIELD Bulleit Bourbon, Cointreau, Yuzu Citron, Lime, Lemon Cordial.	295

SIGNATURE MOCKTAILS

GOLDEN SIGHT	195
Peach Juice, Passion Fruit Syrup, Popcorn, Vanilla, Lime.	
PINKY CLOUDY	195
Pineapple Juice, Watermelon Syrup, Mojito Syrup, Coconut Cream, Lime.	
GINGER COOLER	195
Apple Juice, Cinamon, Seasalt Caramel, Lime Juice, Ginger Ale	
CHAMMER ROSE	195
Cranberry Juice, Lychee Juice, Watermelon Syrup, Lime , Rose Syrup.	
TROPICAL MOMENT	215
Coconut Water, Peach Syrup, CO ₂ , Lime, Espuma Foam.	

VODKA

	BY SHOT	BY BOTTLE
SKYY	195	1,750
KETEL ONE	275	2,500
CIROC	335	3,500
GREY GOOSE	355	3,500

GIN

TANQUERAY	195	1,990
BOMBAY SAPPHIRE	195	1,990
OPIHR	225	2,550
TANQUERAY NO. TEN	310	3,200
BEEFEATER	215	1,700
BEEFEATER 24	345	2,800
FOUR PILLARS BLOODY SHIRAZ	275	2,500
LADY TRIEU VARIETY	275	2,200
ROKU	280	2,500
SÔNG CÁI	295	2,800
HENDRICK'S	355	3,700
LONDON NO. 3	350	3,500
MONKEY 47	480	4,300

RUM

FLOR DE CAÑA 4 Y.O WHITE RHUM	195	1,750
CAPTAIN MORGAN BLACK	205	1,800
CAPTAIN MORGAN GOLD	205	1,800
SAMPAN AGRICOLE	295	3,000
FLOR DE CAÑA 12 YO	320	2,800
ZACAPA 23	425	3,200

TEQUILA & MEZCAL

JOSE CUERVO	195	1,750
TWO FINGER	205	1,700
400 CONEJOS	275	2,500
DON JULIO BLANCO	320	3,000

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

	BY SHOT	BY BOTTLE
SINGLETON 12	285	3,200
SINGLETON 15	335	3,600
LAGAVULIN 16	395	7,500
GLENFIDDICH 12 YO	300	3,300
THE GLENLIVET 12Y	300	3,500
BOWMORE 12	285	3,200
LAPHROAIG 10	265	2,500
GLENMORANGIE ORIGINAL	290	3,300
THE MACALLAN 12 YEARS OLD	390	4,000
THE MACALLAN 15 YEARS OLD	720	12,000
THE MACALLAN A NIGHT ON EARTH	680	11,200
THE MACALLAN LUMINA	450	7,500
BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE	345	4,900

BLENDED SCOTCH WHISKY

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	225	1,900
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE	315	2,890
JOHNNIE WALKER PLATINUM 18 Y.O	375	3,890
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	685	9,990
CHIVAS 12 Y.O	265	1,900
CHIVAS 18 Y.O	320	3,690
CHIVAS 21 Y.O		6,990

AMERICAN WHISKEY

EVAN WILLIAMS BLACK	195	1,750
JACK DANIEL'S	215	1,990
BULLEIT BOURBON	225	2,200
RITTENHOUSE RYE WHISKEY	300	2,500
ELIJAH CRAIG SMALL BATCH	285	2,800

IRISH WHISKEY

	BY SHOT	BY BOTTLE
JAMESON	215	1,800
JAMESON STOUT EDITION	250	2,200

COGNAC & PISCO

DEMONIO DE LOS ANDES – PISCO ACHOLADO	265	2,600
ST-RÉMY VSOP	250	1,950
RÉMY MARTIN 1738	350	4,800
HENNESSY VSOP	450	4,200
HENNESSY X.O		10,900
RÉMY MARTIN VSOP		3,900
RÉMY MARTIN X.O		10,900



LINK BISTRO
CAFE

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