



LINK BISTRO
CAFE

MENU

STORY OF LINK BISTRO CAFÉ

The allure of the Mosaic style lies in its delicate craftsmanship - piecing seemingly fragmented elements into a vivid, harmonious whole.

Inspired by this art form, we created Link Mosaic—a culinary composition meticulously assembled by the skilled hands of our kitchen artisans. Each fragment holds the flavor of a land, the breath of time, and the imprint of humanity. When placed side by side, a unique gastronomic canvas emerges—colorful, balanced, and deeply expressive.

Link Mosaic is a culinary masterpiece where tradition converses with modernity, where the soul of Vietnam touches the world, and where past, present, and future come together.

Sức hấp dẫn của phong cách Mosaic đến từ kĩ thuật khảm và ghép nối tinh vi những mảnh vụn nhỏ bé để tạo nên một bức tranh tổng hòa sống động.

Chính từ vẻ cảm hứng ấy, chúng tôi tạo nên Link Mosaic – một tác phẩm ẩm thực được dày công ghép nối từ đôi bàn tay tài hoa của những người nghệ nhân trong căn bếp nhỏ. Mỗi mảnh ghép mang trong mình hương vị của vùng đất, nhịp thở của thời gian và dấu ấn của con người. Khi đặt cạnh nhau, một bức tranh ẩm thực độc đáo dần hiện ra - đa sắc, hài hòa và đầy cảm xúc.

Link Mosaic là bức danh họa, nơi truyền thống đối thoại với hiện đại, nơi hồn Việt chạm vào thế giới, và nơi quá khứ, hiện tại và tương lai cùng được đặt trên một bàn ăn.



LINK BISTRO
CAFE

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 RIBS BBQ SAUCE 440

350Gr Smoked pork rib, Potato chips, Baked beans, Mayonaise

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.

Súp cà chua phô mai lắc đá

SEABASS À LA NAPOLI 360

180g pan-seared seabass fillet, Garlic butter potatoes,
Pesto, Zesty Napoli sauce

Cá Chẻm sốt napoli khoai tây chân bơ

All prices are in (,000) VND

Please inform your server for any dietary requirement

Giá tính bằng nghìn đồng

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm



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 xí muối

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 sốt xoài

All prices are in (,000) VND
Please inform your server for any dietary requirement
Giá tính bằng nghìn đồng
Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm



SOUP

PUMPKIN SOUP	155
Almond flake, Bread , Pumkin, Butter, Olive oil <i>Súp bí đỏ</i>	
CAVIAR COCONUT SOUP	205
Smooth coconut milk soup, Tender chicken, Pumpkin seeds, Toasted bread, Caviar <i>Súp dừa trứng cá tầm</i>	
SEAFOOD MISO	235
Clams, Prawn, Red talapia, Nori seaweed, Sesame, Rice cracker, Onion spring <i>Súp miso hải sản</i>	

PASTA

Pick your pasta: PENNE | SPAGHETTI | LINGUINE

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

All prices are in (,000) VND
Please inform your server for any dietary requirement
Giá tính bằng nghìn đồng
Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm



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 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	790
Edamame hummus, Sweet potato fondant, Lemon basil crumble, Indian prickly ash sauce Sườn cừu nướng sốt tiêu Ấn cay, ăn kèm đậu Nhật nghiền	
STEW BEEF CHEEK	520
Slow-braised beef cheek, Creamy truffle mash, Vibrant kale and carrot, Refreshing pepper elder salad for a Vietnamese twist. Má Bò Hầm	
DUCK ROTTI	450
Crispy duck confit, Creamy blue cheese butter, Smoky pear dressing – Chef An’s signature creation. Vịt rô-ti sốt lê	

All prices are in (,000) VND
Please inform your server for any dietary requirement
Giá tính bằng nghìn đồng
Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm



DESSERT

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

SEASONAL FRUIT PLATTER | Small 250 | Medium 450
Hoa quả theo mùa

FROZEN COCONUT SOUFFLE 185
WITH CU ĐƠ CANDY
Chilled coconut cream soufflé with caramelized Cu Đơ
peanut candy, Rock melon pearls, Refreshing 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 – a Chef Nguyen creation.
Bánh crepe ôm 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 in (,000) VND
Please inform your server for any dietary requirement
Giá tính bằng nghìn đồng
Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm



LINK BISTRO
CAFE

TASTING FUSION

950/GUEST

APPERTIZER

24K GOLD ARRANCINI (1 Pieces)

Risotto and cheese arancini, Smoky bacon, Rich tomato sauce.

Phô mai chiên xuyên vàng 24k

LOTUS ABALONE SPRING ROLL (1 Pieces)

Crispy rolls filled with taro, Prawn, Pork paste, Lotus seeds,
Herbs, Tangy plum sauce.

Chả giò hạt sen bào ngư sốt xí muối

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.

Súp dừa trứng cá tầm

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 ớt tiêu Phú Quốc

DESSERT

CORN CRÈME BRULEE

Creamy corn custard, Caramelized sugar top

Crème Brûlée Ngó Vàng

All prices are in (,000) VND

Please inform your server for any dietary requirement

Giá tính bằng nghìn đồng

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm



LINK BISTRO CAFE

WESTERN COUPLE

1,500/ 2 GUEST

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 sốt xoài

SOUP

CAULIFLOWER SOUP

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

MAIN COURSE

STEW BEEF CHEEK

Slow-braised beef cheek, Creamy truffle mash, Kale, Carrot, Pepper elder
salad for a Vietnamese twist.
Má Bò Hầm

DESSERT

CRÊPES SUZETTE (Chef Nguyen's creation)

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

All prices are in (,000) VND

Please inform your server for any dietary requirement

Giá tính bằng nghìn đồng

Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm



LINK BISTRO CAFE

FAMILY SET 1,800/ SET (3-4 GUEST)

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 , Pumpkin, Butter, Olive oil
Súp bí đỏ

MAIN COURSE

BOLOGNESE

Portion for 1
Parmigiano, Dried olive, Premium minced beef
in Chef's special tomato sauce
Mì ý bò băm
and/ và

SMOKEY SPARE RIBS

350g smoked pork rib, Potato chips, Baked beans, Mayonaise
Sườn cây xông khói
and/ và

SEABASS À LA NAPOLI

180g pan-seared seabass fillet, Garlic butter potatoes, Pesto, Zesty
Napoli sauce
Cá Chẻm sốt napoli khoai tây chân bơ

DESSERT

CORN CRÈME BRULEE

Creamy corn custard, Caramelized sugar top
Crème Brûlée Ngô Vàng

All prices are in (,000) VND
Please inform your server for any dietary requirement
Giá tính bằng nghìn đồng
Xin vui lòng thông báo cho nhân viên phục vụ mọi yêu cầu đặc biệt về thực phẩm



LINK BISTRO
CAFE

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