

MV3 Assorted vegetarian three-color Vietnamese spring rolls 199,000 VND
Nem chay tam sắc tổng hợp

Fresh Spring Rolls, Deep Fried Spring Rolls, Truc Bach Fresh Rice Noodle Rolls
Nem tươi cuốn, Nem rán Hà Nội, phở cuốn Trúc Bạch

MV4 Fried Rice with Mushroom and Vegetable 189,000 VND
Cơm chiên rau với nấm tươi

Rice, egg, corn kernels, green beans, carrot, spring onion; stir fried with vegetables and mushroom
Gạo, trứng, hạt ngô, đậu xanh, cà rốt, hành lá; xào với rau củ và nấm

MV5 Tofu & Vegetable Gratin 289,000 VND
Rau củ bò lò với phomai kiểu Pháp

Tofu, white beech mushroom, carrot, cauliflower, broccoli, fresh cream, fresh milk, Mozzarella
Đậu hũ, nấm sồi trắng, cà rốt, súp lơ trắng, bông cải xanh, kem tươi, sữa tươi, phô mai Mozzarella

DESSERT

D1 Vietnamese Sweet Soup Mesdames Linh style 189,000 VND
Chè bà Linh

A selection of traditional Vietnamese sweet soup ingredients, including mixed beans, lotus seeds, longan, and coconut milk
Tuyển chọn các nguyên liệu chè truyền thống của Việt Nam, bao gồm đậu thập cẩm, hạt sen, nhãn và nước cốt dừa

D2 Matcha Cream Brulée 159,000 VND
Kem cháy vị Trà xanh

Coconut milk, glutinous rice, pandan extract, green tea flavor, sesame seeds and vanilla ice cream
Nước cốt dừa, gạo nếp, chiết xuất lá dứa, hương trà xanh, hạt vừng và kem vani

D3 Chocolate fondant served with ice vanilla cream 169,000 VND
Bánh socola nóng với kem vani

Chocolate, icing sugar, vanilla ice cream, mint, flower
Sô cô la, đường mịn, kem vani, bạc hà, hoa

D4 Panna Cotta with Green Young Rice Flavor 159,000 VND
Panna Cotta vị cỏm

Fresh milk, coconut milk, gelatin, vanilla with green young rice flavor
Sữa tươi, nước cốt dừa, gelatin, vani hương cỏm xanh

D5 A Dewdrop Resting on a Leaf 159,000 VND
Giọt sương trên chiếc lá

D6 Seasonal Tropical Fruit 159,000 VND
Hoa quả theo mùa

D7 Homemade ice cream selections (2 scoops) 109,000 VND
Kem theo mùa (2 viên)

The prices are in Vietnamese Dong & subjected to 10% VAT
Giá theo VNĐ & chưa bao gồm 10% VAT

Set Menu

SET 1 499,000 VND
Asparagus soup with egg terrine
Xúp măng tây với trứng terrine

Five-Spice Grilled Pork Ribs served with Lotus Seed Rice
Sườn heo nướng ngũ vị ăn kèm cơm hạt sen

Homemade ice cream selections (2 scoops)
Kem theo mùa (2 viên)

SET 2 599,000 VND
Pumpkin cream soup with sour cream and crispy bacon
Xúp kem bí đỏ với kem chua và thịt bò xông khói giòn

Oven-Baked Salmon with Passion Fruit Sauce, served with Black Bean Rice
Cá hồi bỏ lò sốt chanh leo ăn kèm cơm đậu đen

Matcha Cream Brulée
Kem cháy vị Trà xanh

SET 3 699,000 VND
Yellow morel with Japanese Scallop
Xúp nấm bụng dê với sò điệp Nhật

Chilled prawn and avocado salad served with classic cocktail dressing
Xa lát tôm và quả bơ sốt Cocktail

Grilled Beef with Special Sauce, served with Green Young Sticky Rice
Bò sốt đặc biệt ăn kèm xôi cỏm

Vietnamese Sweet Soup Mesdames Linh style
Chè bà Linh

SET 4 (Vegetarian) 499,000 VND
Silky luffa cream soup served with crispy croutons
Xúp kem mướp hương với bánh mì crouton

Mixed Vegetable Salad
Salad rau củ thập cẩm

Stir-fried Vegetarian Pho with Tamarind Sauce, Vegetables, and Mushrooms
Phở chay xào sốt me với rau và nấm

Seasonal Tropical Fruit
Hoa quả theo mùa

MESDAMES LINH CUISINE
Add. 30 Bat Su St, Hoan Kiem Dist, Hanoi
Hotline/WhatsApp/Zalo. (+84) 82 888 3030
Website. Mesdameslinhcuisine.com
Email. Reservation@mesdameslinhcuisine.com



Starters		MÓN KHAI VỊ
SOUPS XÚP		
S1	Pumpkin cream soup with sour cream and crispy bacon Xúp kem bí đỏ với kem chua và thịt bò xông khói giòn	159,000 VND
	Pumpkin, Cream, Bacon Bí đỏ, kem tươi, thịt xông khói	
S2	Asparagus soup with egg terrine Xúp măng tây với trứng terrine	159,000 VND
	Creamy asparagus soup served with a slice of delicate egg terrine, enriched with milk and fresh cream. Súp măng tây kem ăn kèm với một lát bánh trứng tinh tế, được làm giàu với sữa và kem tươi	
S3	Silky luffa cream soup served with crispy croutons Xúp kem mướp hương với bánh mì crouton	159,000 VND
	Silky Luffa, cream, bread Mướp hương, kem tươi, bánh mì	
S4	Yellow morel with Japanese Scallop Xúp nấm bụng dê với sò điệp Nhật	189,000 VND
	Japanese scallop, yellow morel, Shimeji mushrooms, egg. Sò điệp Nhật, nấm morel vàng, nấm Shimeji, trứng	
S5	Nori Seafood soup Xúp rong biển hải sản	189,000 VND
	Seaweed, shrimp, crab stick, quail egg, corn Rong biển, tôm, thanh cua, trứng cút, ngô	
SALAD XA LÁT		
X1	Caesar salad with Cajun-spiced chicken breast Xa lát hoàng đế với ức gà tẩm vị Cajun	189,000 VND
	Chicken, bacon, Romaine, egg, tomato, Parmesan, mayonnaise, anchovy Thịt gà, thịt xông khói, romaine, trứng, cà chua, parmesan, sốt mayonnaise, cá cơm	
X2	Salad Nicoise with fresh Tuna in Sialy Xa lát Nicoise với cá ngừ Sialy	159,000 VND
	Romaine salad, egg, tomatoes, black olives, potatoes & vinaigrette Xà lách romain, trứng gà, cà chua bi, oliu đen, khoai tây, sốt dầu giấm	
X3	Tangy green mango salad with mixed seafood Xa lát xoài xanh hải sản	189,000 VND
	Shrimp, squid, mango, carrot, cucumber, shallots, peanuts, herbs, fish sauce Tôm, mực, xoài, cà rốt, dưa leo, hẹ tây, đậu phộng, rau thơm, nước mắm	
X4	Chilled prawn and avocado salad served with classic cocktail dressing Xa lát tôm và quả bơ sốt Cocktail	159,000 VND
	Shrimp, avocado, mayonnaise, tabasco, olive oil Tôm, bơ, sốt mayonnaise, sốt tabasco, dầu ô liu	
X5	Crisp green papaya salad topped with grilled marinated beef Xa lát đu đủ xanh với bò nướng	189,000 VND
	Green Papaya Salad, Beef & Fish Sauce Dressing Đu đủ xanh, cà rốt, nước mắm, giấm, thịt bò	
The prices are in Vietnamese Dong & subjected to 10% VAT Giá theo VNĐ & chưa bao gồm 10% VAT		

Mains Course		MÓN CHÍNH
TRADITIONAL HANOI CULINARY		
MT1	Ha Thanh Traditional Grilled Pork with Rice Vermicelli Bún chả Hà Thành	199,000 VND
	Pork, shallot, garlic, lemongrass, chili served with rice vermicelli and dipping fish sauce Thịt heo ăn kèm bún và nước mắm	
MT2	Thang Long Fried Fish Cake Chả cá Thăng Long	299,000 VND
	Fillet bagridae, rice noodle, galangal, turmeric, fermented rice, dill, spring onion, shrimp paste or fish sauce Cá lăng phi lê, riềng, hành lá, hẹ tây. Ăn kèm bún và rau thơm tươi (phục vụ mắm tôm hoặc nước mắm)	
MT3	Traditional PHO - Hanoi Style Phở truyền thống (Lựa chọn giữa Bò/Gà/Vịt quay)	159,000 VND
	Flat rice noodle, beef/ chicken/ duck served with pork bone broth (cinamon, star anise, cadarmom, ginger, onion), fresh herbs, spring onion, bean sprouts, hoisin sauce Phở, bò/gà/vịt ăn kèm nước luộc xương heo, rau thơm, hành lá, giá đỗ, sốt tương đen	
MT4	Assorted three-colored Vietnamese spring rolls Nem tam sắc tổng hợp	199,000 VND
	Shrimp, pork, beef, herbs, spring roll wrappers, Flat rice noodle, carrots, fish sauce Tôm, thịt lợn, thịt bò, rau thơm, vỏ nem, bánh phở, cà rốt, nước mắm	
MT5	Vietnamese “Bo Bun” Bún bò Nam Bộ	159,000 VND
	Beef tenderloin, rice noodle, onion, bean sprouts, lemongrass, fried shallot, lettuce, herbs, fish sauce Thăn bò, bún tươi, hành tây, giá đỗ, sả, hành chiên, xà lách, rau thơm, nước mắm	
ASIAN TASTE		
MA1	Mesdames Linh Seafood Fried Rice Cơm rang hải sản Mesdames Linh	229,000 VND
	Shrimp, squids, eegs, rice, garlic, shallot, carrot, sweet corn, coriander, spring onion, chili sauce Tôm sú, mực ống, trứng gà, gạo, tỏi, hành khô, cà rốt, bắp ngọt, mùi ta, hành hoa, sốt ớt	
MA2	Grilled Beef with Special Sauce, served with Green Young Sticky Rice Bò nướng sốt đặc biệt ăn kèm xôi cốm	289,000 VND
	Beef, rice, green rice, coconut, fish sauce, Da Nang chili, sesame, peanuts, herbs Bò, gạo, cốm, dừa, nước mắm, ớt Đà Nẵng, vừng, lạc, rau thơm	
MA3	Five-Spice Grilled Pork Ribs served with Lotus Seed Rice Sườn heo nướng ngũ vị ăn kèm cơm hạt sen	269,000 VND
	Pork ribs, rice, lotus seeds, coconut, sesame Sườn heo, gạo, hạt sen, dừa, vừng	
MA4	Seabass with Teriyaki Sauce, served with Lotus Seed Rice Cá vược sốt terriyaki ăn kèm cơm hạt sen	289,000 VND
	Sea bass, rice, lotus seeds, teriyaki sauce Cá vược, gạo, hạt sen, sốt teriyaki	
MA5	Spicy Thai Seafood Pan Chảo hải sản sốt chua cay	489,000 VND
	Giant river prawn, tiger prawn, clams, and Bulot sea snails served on a hot pan with spicy Thai sauce and fresh garden salad Tôm càng xanh, tôm sú, nghêu và ốc biển Bulot được phục vụ trên chảo nóng với sốt Thái cay và salad tươi vườn	

WESTERN TASTE		
MF1	Oven-Baked Salmon with Passion Fruit Sauce, served with Black Bean Rice Cá hồi bỏ lò sốt chanh leo ăn kèm cơm đậu đen	389,000 VND
	Salmon, potatoes, roasted vegetables, passion fruit sauce, gluten Cá hồi, khoai tây, rau củ nướng, sốt chanh leo, gluten	
MF2	Duck Breast with Tamarind Sauce, served with Black Bean Rice Lườn vịt sốt me ăn kèm cơm đậu đen	329,000 VND
	Duck breast, rice, black beans, tamarind sauce, gluten Lườn vịt, gạo, đậu đen, sốt me, gluten	
MF3	Beef Tenderloin with Green Peppercorn Sauce and Grilled Vegetables Thăn nội bò sốt tiêu xanh với rau củ nướng	469,000 VND
	Beef, potatoes, roasted vegetables, green pepper sauce Thịt bò, khoai tây, rau củ nướng, sốt tiêu xanh	
MF4	Deep-Fried Sea Tiger Prawns with Taro and Cocktail Sauce Tôm sú chiên khoai môn với sốt cocktail	329,000 VND
	Tiger prawns, taro, tabasco, mayonnaise, ketchup Tôm sú, khoai môn, tabasco, mayonnaise, ketchup	
MF5	Baked Seafood with Cheese, served with Bread Hải sản bỏ lò với phomai ăn kèm với bánh mì	369,000 VND
	Shrimp, squid, onion, cheese sauce, bread, gluten Tôm, mực, hành tây, sốt phomai, bánh mì, gluten	
WE ARE CHILDREN		
MC1	Mini Beef Burger with French Fries Bánh Mini Burger ăn kèm với khoai tây chiên	159,000 VND
	Bread buns, minced local beef, minced chicken thigh, tomato, cucumber, lettuce and potatoes Bánh mì, thịt bò băm, đùi gà băm, cà chua, dưa chuột, xà lách và khoai tây	
MC2	BBQ Skewers Meat with Mesdames Linh Sauce and Tamarind Sauce (Choice of Beef/Chicken/Pork) Thịt nướng BBQ sốt Mesdames Linh và sốt me (Lựa chọn thịt Bò/Gà/Lợn)	159,000 VND
	Beef/ Chicken/ Pork served with green chili sauce, tamarind sauce and side salad Bò/ Gà/ Heo dùng kèm tương ớt xanh, sốt me và salad ăn kèm	
MC3	Spaghetti with Mesdames Linh Sauce and Olives Mỳ Spaghetti sốt Mesdames Linh và quả oliu	189,000 VND
	Al dente spaghetti tossed in a house-made green chili sauce, garnished with black olives and fresh herbs for a bold and zesty flavor experience Mì spaghetti Al dente được trộn với nước sốt ớt xanh tự làm, trang trí bằng ô liu đen và các loại thảo mộc tươi để mang lại trải nghiệm hương vị đậm đà và thơm ngon	
WE ARE VEGETARIAN		
MV1	Vegetable Tempura Rau tempura	139,000 VND
	Assorted seasonal vegetables lightly battered and deep-fried until crispy. Served with dipping sauce Các loại rau theo mùa được tẩm bột nhẹ và chiên giòn cho đến khi giòn. Ăn kèm nước chấm	
MV2	Stir-fried Vegetarian Pho with Tamarind Sauce, Vegetables, and Mushrooms Phở chay xào sốt me với rau và nấm	139,000 VND
	Flat rice noodles, egg, celery, carrot, bell peppers, bean sprouts with tamarind sauce. And your choice of either vegetables and mushroom Phở, trứng, cần tây, cà rốt, ớt chuông, giá đỗ sốt me. Và sự lựa chọn của bạn về rau và nấm	