

ELEVATED VIETNAMESE FLAVORS IN EVERY BITE



AMBIANCE & FLAVORS

Located on the ground floor of La Siesta Premium Saigon Central, right in the heart of District 1, Link Bistro Café takes diners on a journey through authentic Vietnamese flavors—simple yet refined. Inspired by the traditional Vietnamese family meal, the restaurant beautifully captures the essence of Vietnamese cuisine, where every dish is not just a combination of ingredients but a reflection of love, culture, and heritage.

Nằm ngay tầng trệt của khách sạn La Siesta Premium Saigon Central giữa lòng Quận 1, Link Bistro Café mang đến một hành trình ẩm thực đậm chất Việt với những hương vị mộc mạc mà tinh tế. Bắt đầu từ mâm cơm gia đình, quán tái hiện trọn vẹn linh hồn ẩm thực Việt qua từng món ăn, nơi mà mỗi bữa cơm không chỉ là sự kết hợp của nguyên liệu mà còn thấm đẫm tình yêu thương và giá trị văn hóa.

KHÔNG GIAN VÀ HƯƠNG VỊ

A Vietnamese meal is a harmonious balance of flavors and nutrition, offering a well-rounded dining experience. It typically includes steamed fragrant rice, the heart of every meal; a light, refreshing soup to cleanse the palate; a nutritious stir-fried dish with fresh vegetables; a flavorful main course featuring braised, grilled, or fried meat or seafood; and a side of boiled or fresh salad greens to add a touch of lightness. At Link Bistro Café, each dish is carefully crafted to preserve traditional flavors while incorporating modern creativity to appeal to contemporary tastes. The restaurant's inviting ambiance is another highlight, with its elegant design and warm lighting, creating a welcoming atmosphere reminiscent of home.



CANH SUON NON THẢO MỘC



BA CHỈ RANG CHÁY CẠN

Mâm cơm Việt là sự kết hợp tinh tế giữa hương vị và dinh dưỡng, tạo nên một bữa ăn tròn vị, cân bằng. Một bữa cơm truyền thống thường gồm cơm trắng dẻo thơm - nền tảng của mọi bữa ăn, canh thanh mát giúp điều hòa vị giác, món xào giàu dinh dưỡng với rau củ tươi xanh, món chính đậm đà như thịt, cá, tôm kho hoặc chiên, và một món rau luộc hoặc gỏi để tăng thêm độ thanh nhẹ. Không gian của Link Bistro Café cũng là một điểm nhấn đặc biệt, với sự kết hợp hài hòa giữa thiết kế thanh lịch và ánh sáng ấm cúng, mang lại cảm giác thoải mái như trở về nhà. Đây là nơi lý tưởng cho mọi dịp, từ những bữa ăn thân mật đến các buổi họp mặt hay kỷ niệm đặc biệt.

GIA VỊ - LINH HỒN CỦA ẨM THỰC VIỆT

SPICES - THE SOUL OF VIETNAMESE CUISINE

In Vietnamese cuisine, spices are not just seasonings; they are the soul that defines the distinct character of each dish. From fish sauce, shrimp paste, garlic, shallots, pepper, ginger, lemongrass, turmeric, chili, and more, each spice plays a unique role in creating the perfect balance of sour, spicy, salty, sweet, bitter, and umami flavors.

Trong ẩm thực Việt Nam, gia vị không chỉ đơn thuần là nguyên liệu phụ, mà còn là linh hồn quyết định hương vị đặc trưng của từng món ăn. Từ nước mắm, mắm tôm, hành, tỏi, tiêu, gừng, sả, nghệ, ớt..., mỗi loại gia vị đều có một vai trò riêng, giúp món ăn đạt đến sự cân bằng hoàn hảo giữa các vị chua - cay - mặn - ngọt - đắng - umami.

Shaping Regional Flavors

Northern Vietnam: Prefers light, delicate flavors, using mild fish sauce, shrimp paste, fermented rice vinegar, and pepper to preserve the natural taste of ingredients.

Central Vietnam: Known for its bold, spicy, and salty flavors, with chili, black pepper, fermented anchovy sauce, and shrimp paste adding depth to dishes.

Southern Vietnam: Features sweeter and richer flavors, incorporating sugar, coconut milk, fermented fish sauce, and fresh herbs for natural balance.

Spices are not just ingredients; they carry cultural significance, making Vietnamese cuisine refined, diverse, and uniquely captivating. Each dish is a symphony of flavors, where spices play a crucial role in making Vietnamese food truly remarkable.

Định hình hương vị vùng miền

Miền Bắc: Ưu chuộng vị thanh đậm, sử dụng nước mắm loãng, mắm tôm, giấm bỗng, hạt tiêu để giữ nguyên hương vị tự nhiên của nguyên liệu.

Miền Trung: Nổi bật với vị cay, mặn, đậm đà, dùng nhiều ớt, tiêu, mắm nêm, mắm ruốc để tạo chiều sâu hương vị cho món ăn.

Miền Nam: Ngọt béo hơn, từ đường & nước cốt dừa, mắm cá và các loại rau thơm, trái cây làm gia vị tự nhiên.

Gia vị không chỉ là thành phần tạo nên hương vị mà còn mang giá trị văn hóa, giúp ẩm thực Việt trở nên tinh tế, phong phú và đặc trưng. Mỗi món ăn là một bản giao hưởng của gia vị, làm nên sức hấp dẫn không thể trộn lẫn của ẩm thực Việt Nam.



CƠM NHÀ

CHO BỮA ĂN

THÊM PHẦN TRỌN VẸN

HOME-STYLE MEALS - A PERFECTLY SATISFYING DINING EXPERIENCE



At Link Bistro Café, our set meals are thoughtfully crafted to deliver not only an irresistible taste but also a well-balanced and nutritious dining experience. Each set features fragrant steamed rice, a flavorful main dish, a light stir-fry, and a comforting hot soup, ensuring a perfect harmony of flavors and textures. Carefully prepared using fresh ingredients and time-honored recipes from our executive chef, these meals bring a touch of authenticity to every bite. Whether it's a quick office lunch or a cozy dinner, Link Bistro Café's signature rice sets always evoke the warmth and comfort of a traditional home-cooked meal.

Tại Link Bistro Café, những set ăn của chúng tôi được thiết kế để mang đến một bữa ăn không chỉ thơm ngon khó cưỡng mà còn đầy đủ dinh dưỡng, cân bằng giữa cơm dẻo thơm, món chính đậm đà, món xào thanh ngọt và canh nóng hổi. Mỗi set là sự kết hợp tinh tế giữa các nguyên liệu tươi ngon và công thức gia truyền từ bếp trưởng. Dù là một bữa trưa công sở hay một bữa tối, set cơm tại Link Bistro Café luôn mang đến cảm giác ấm cúng như bữa cơm gia đình.



SOLO COMFORT SET

1 GUEST

450,000



BEEF SALAD

Sliced beef, Fresh herbs, Onion, Sesame, Vinaigrette dressing
Gỏi bò mè cay

SALT-FRIED PRAWNS WITH CRISPY GARLIC

Prawns, Garlic, Spring onion, Chilli
Tôm cháy muối tỏi Cà Mau

HERBAL SPARE RIBS SOUP

Pork ribs, Carrot, Jujube and Other spices
Canh sườn non thảo mộc

FRUIT PLATTER

Tropical mixed fruit, seasonal
Trái cây đĩa theo mùa

DUET DINING SET

2 GUESTS

650,000

VEGGIES PLATTER

Farm Fresh vegetable, Caramelised fish sauce
Rau củ luộc kho quẹt

SHREDDED CHICKEN SALAD

Chicken fillet, Banana flower, Seasonal vegetable, Wild herbs
Gỏi hoa chuối gà xé

GOURDS SOUP COOKED WITH SHRIMP

Fresh snake gourds, Wild shrimp, Spring onion
Canh bầu tôm nõn

OMELETE WITH BASKET CLAMS AND DILL

Free-range egg, Basket clams, Dill, Salt and pepper
Trứng chiên hến thì là

FRUIT PLATTER

Tropical mixed fruit, seasonal
Trái cây đĩa theo mùa



GATHERING DELIGHT SET 2 - 3 GUESTS

850,000



CAULIFLOWER BROCCOLI IN CRAB SAUCE

Cauliflower, broccoli, crab, carrot, spices
Bông cải sốt thịt cua

ROASTED DUCK SALAD

Shredded duck, Chop cabbage, Cashew nuts, Wild herbs
Gỏi vịt quay bắp cải chua cay

MEKONG DELTA SWEET & SOUR CATFISH SOUP

Catfish, Tamarind broth, Pineapple, Tomatoes, Elephant ear stalks, Bean sprouts
Canh chua cá hú

CARAMELISED BRAISED SNAKEHEAD WITH PHU QUOC PEPPER

Snakehead fish, Caramel sauce, Phu Quoc pepper, Spring onion
Cá quả kho tiêu xanh

STIR-FRIED BOK-CHOY AND MUSHROOM

Bok-choy, Shiitake mushroom, Oyster sauce
Cải thìa nấm đông cô sốt dầu hào

FRUIT PLATTER

Tropical mixed fruit, seasonal
Trái cây địa theo mùa



CƠM NHÀ

GỎI / SALAD

At Link Bistro Café, each Salad is not just a refreshing dish but a culinary journey through Vietnam's diverse regions, where the essence of traditional flavors comes to life. Carefully crafted to balance textures and tastes, these salads bring together crisp vegetables, fragrant herbs, and bold seasonings, creating a perfect harmony of sweet, sour, salty, and spicy.

Every ingredient is thoughtfully selected and combined to deliver a captivating and well-rounded flavor experience. Each serving of Salad embodies the sophistication and authenticity of Vietnamese cuisine, inviting diners to explore both familiar and unexpected flavors in a dish that is at once light, vibrant, and deeply satisfying.

"Gỏi" - Tại Link Bistro Café, mỗi món gỏi không chỉ mang đến sự thanh mát, đánh thức vị giác, mà còn là bức tranh thu nhỏ của từng vùng miền, nơi hội tụ tinh hoa ẩm thực Việt.

Từng nguyên liệu được lựa chọn kỹ lưỡng, hòa quyện để tạo nên hương vị đầy cuốn hút. Mỗi món gỏi đều mang đến trải nghiệm tinh tế, đậm chất Việt, đưa thực khách vào hành trình khám phá những hương vị thân quen nhưng đầy mới lạ.



BEEF SALAD 🌶️

Sliced beef, Fresh herbs, Onion, Sesame, Vinaigrette dressing
Gỏi bò mè cay

179,000

SHREDDED CHICKEN SALAD

Chicken fillet, Banana flower, Seasonal vegetable, Wild herbs
Gỏi hoa chuối gà xé

150,000



ROASTED DUCK SALAD

Shredded duck, Chop cabbage, Cashew nuts, Wild herbs
Gỏi vịt quay bắp cải chua cay

179,000

“
ZESTY,
CRISPY,
AROMATIC”

SPICY SEAFOOD SALAD

Squid, Prawn, Wild herbs
Gỏi hải sản chua cay

259,000



CƠM NHÀ

CANH / VIETNAMESE SOUP

In a traditional Vietnamese family meal, Soup (Canh) is not only a nutritious dish that plays an essential role but also a symbol of harmony and refinement in Vietnamese cuisine. At Link Bistro Café, each bowl of soup tells a unique culinary story, reflecting the distinct flavors of different regions. Made from the freshest ingredients, these soups offer a refreshing, rich, and nourishing dining experience.

From light and wholesome broths to tangy and flavorful sour soups, every dish is crafted with a delicate balance of vegetables, natural seasonings, and aromatic herbs. Some feature the natural sweetness of fresh seafood, while others boast the deep, umami-rich flavors of slow-simmered meat and bone broths. Whether it's a simple vegetable soup or a hearty, nourishing stew, each bowl showcases the chef's skill and precision, bringing perfect balance to every meal.

Trong bữa cơm gia đình Việt, "Canh" không chỉ là món ăn bổ dưỡng, đóng vai trò quan trọng mà còn là biểu tượng của sự hài hòa và tinh tế trong ẩm thực. Tại Link Bistro Café, mỗi bát canh là một câu chuyện ẩm thực mang đậm dấu ấn vùng miền, được chế biến từ những nguyên liệu tươi ngon nhất, tạo nên hương vị thanh mát, đậm đà và đầy dinh dưỡng.

Từ những món canh bổ dưỡng, thanh đạm, nhẹ nhàng, đến những món canh chua ngọt hài hòa, kích thích vị giác với sự kết hợp tinh tế của rau củ và gia vị tự nhiên. Có những món canh mang vị ngọt từ hải sản tươi, lại có những món đậm đà với nước dùng ninh kỹ từ thịt và xương. Dù là canh rau dân dã hay canh hầm bổ dưỡng, mỗi món đều chứa đựng sự khéo léo của người đầu bếp, mang đến sự cân bằng hoàn hảo trong từng bữa ăn.



HERBAL SPARE RIBS SOUP

Pork ribs, Carrot, Jujube and Other spices
Canh sườn non thảo mộc

220,000

MEKONG DELTA SWEET & SOUR CATFISH SOUP

Catfish, Tamarind broth, Pineapple, Tomatoes, Elephant ear stalks, Bean sprouts
Canh chua cá hú

220,000



SOUR BASKET CLAMS SOUP

Basket clams, Star fruit, Young banana, Dill
Canh hến chuối khế

190,000

GOURDS SOUP COOKED WITH SHRIMP

Fresh snake gourds, Wild shrimp, Spring onion
Canh bầu tôm nõn

190,000



**"SAVORY,
NUTRITIOUS"**

CƠM NHÀ

MÓN XÀO / WOK

//
**GLOSSY,
FLAVORFUL
WELL
BALANCED**

//

In Vietnamese cuisine, "Wok" dishes are more than just a combination of fresh vegetables and signature seasonings—they embody the art of precise cooking techniques. From light and delicate stir-fries to bold, savory dishes with velvety sauces, every bite offers a harmonious mix of natural sweetness, subtle richness, and a hint of spice to awaken the palate. Crisp green vegetables, mushrooms, meats, seafood, and signature sauces not only provide a variety of flavors but also ensure a nutritious and satisfying meal.

Each dish is a symphony of flavors, colors, and aromas, allowing diners to fully experience the essence of Vietnamese cuisine in every bite.

Trong ẩm thực Việt, "Món Xào" không chỉ đơn thuần là sự kết hợp giữa rau củ tươi ngon và gia vị đặc trưng, mà còn là một nghệ thuật tinh tế trong từng công đoạn chế biến. Từ những món xào thanh nhẹ, đến những món đậm đà với nước sốt sánh mịn, tất cả đều được cân bằng hoàn hảo giữa vị ngọt tự nhiên, độ béo nhẹ và chút cay nồng kích thích vị giác. Các loại rau xanh giòn kết hợp cùng nấm, thịt, hải sản, hay nước sốt đặc trưng không chỉ mang lại sự đa dạng trong hương vị mà còn giúp bữa ăn trở nên tròn vị và đầy đủ dinh dưỡng.

Mỗi món xào đều là bản hoà ca mang đến sự hài hòa giữa hương - sắc - vị, giúp thực khách cảm nhận trọn vẹn tinh hoa ẩm thực Việt.



WOK-FRIED SPINACH WITH BEEF
Spinach, Thin-sliced beef, Aroma spices
Cải bó xôi xào bò

105,000

STIR-FRIED BOK-CHOY AND MUSHROOM
Bok-choy, Shiitake mushroom, Oyster sauce
Cải thìa nấm đông cô sốt dầu hào

120,000



VEGGIES PLATTER
Farm Fresh vegetable, Caramelised fish sauce
Rau củ luộc kho quẹt

120,000

CAULIFLOWER BROCCOLI IN CRAB SAUCE
Cauliflower, broccoli, crab, carrot, spices
Bông cải sốt thịt cua

159,000



CƠM NHÀ

MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

"Main Course: plays a central role in creating depth and richness in every Vietnamese meal. Commonly prepared with pork, chicken, beef, fish, or seafood, the main dish provides essential nutrients while bringing balance and harmony to the overall flavors. If steamed rice is a staple and soup offers a refreshing contrast, then the main dish serves as the highlight, tying all elements together into a satisfying and well-rounded meal.

At Link Bistro Café, main dishes are carefully crafted, ranging from fragrant braised dishes and savory stir-fries to crispy fried specialties and delicately steamed creations. Each dish is made with fresh, high-quality ingredients, enhanced by signature regional seasonings, ensuring an authentic and flavorful experience. This perfect blend not only enriches the dining experience but also evokes the warmth and nostalgia of a home-cooked Vietnamese meal. Whether it's meat, fish, seafood, or vegetables, every dish is prepared with meticulous care, delivering a truly balanced and delightful taste.



CARAMELISED PORK SPARE RIBS

Pork ribs, Sugar, Fish sauce, Cà Mau Salt, Phú Quốc Pepper
Sườn ram muối Cà Mau

179,000



SIMMERED MARINATED PORK BELLY

Pork belly, Caramel sauce, Garlic, Spring onion, Phú Quốc pepper.
Ba chỉ rang cháy cạnh

179,000



CARAMELISED BRAISED SNAKEHEAD WITH PHU QUOC PEPPER

Snakehead fish, Caramel sauce, Phú Quốc pepper, Spring onion
Cá quả kho tiêu xanh

179,000



ST25 FRIED RICE WITH LEMONGRASS IN SHRIMP PASTE

“ APPETIZING, JUICY, SAVORY ”

“Món Chính” đóng vai trò trung tâm, tạo nên sự đậm đà, tròn vị cho cả bữa ăn. Người Việt thường chọn món chính có nguồn gốc từ thịt heo, gà, bò, cá,... Nếu cơm trắng là món không thể thiếu, canh mang lại sự cân bằng cho bữa ăn, thì món chính chính là điểm nhấn, cung cấp dinh dưỡng và làm hài hòa tổng thể hương vị.

Tại Link Bistro Café, thực đơn món chính được chế biến cầu kỳ, từ các món kho thơm lừng, món xào đậm đà, đến các món chiên giòn rụm hay hấp tinh tế, mỗi món ăn đều được chế biến từ nguyên liệu tươi ngon, kết hợp cùng gia vị đặc trưng của từng vùng miền. Sự hòa quyện này không chỉ làm bữa ăn thêm phong phú mà còn gợi nhớ hương vị ấm cúng của bữa cơm gia đình. Dù là thịt, cá, hải sản hay rau củ, mỗi món chính đều được chế biến với sự tỉ mỉ, đảm bảo vị ngon tròn vị.



ST25 rice, Pork, Mango, Cucumber,
Pineapple, Shrimp paste
Cơm ST25 chiên xào thơm
mắm rước Nam Bò

179,000

SALT-FRIED PRAWNS WITH CRISPY GARLIC

Prawns, Garlic, Spring onion, Chilli
Tôm cháy muối tỏi Cà Mau

199,000



OMELETE WITH BASKET CLAMS AND DILL

Free-range egg, Basket clams, Dill, Salt and pepper
Trứng chiên hến thì là

120,000



SHAKING BEEF

Beef cube, Bell pepper, Onion
Bò lúc lắc

220,000





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