

A wooden table is set with a variety of dishes. In the foreground, a large blue bowl contains a dark, saucy dish with green herbs and red tomatoes. To the right, a glass of beer with a thick white head of foam sits on a coaster. In the background, there are plates of dumplings, a bowl of noodles, and a plate of meat. The table is set with a white napkin and a glass of water.

FOOD MENU



 279 **CHEF MICHAEL'S PITMASTER PLATTER**

Pork ribs, smoked brisket, pulled pork, coleslaw, cornbread, corn shallot salad, macaroni & cheese croquettes

Sườn heo, ức bò hun khói, thịt heo xé sợi, bắp cải trộn, bánh bắp, xà lách bắp, hành tím, nui macaroni và phô mai giòn

AVAILABLE ONLY BETWEEN 11AM - 3PM



2,799 THE MEAT SWEATS

Carolina pulled pork, fried chicken, smoked sausages, smoked pork ribs, London broil, brisket, Greek salad, coleslaw, grilled corn salad, rosemary cornbread, smoked cauliflower, mac & cheese, steak fries

Heo xé sụi, gà chiên giòn, xúc xích xông khói, sườn heo, bò bít tết, ức bò xông khói, salad Hy Lạp, bắp cải trộn, salad bắp nướng, bánh bắp hương thảo, bông cải trắng, nui mac & cheese, khoai tây chiên



🍷 1,799 TOMAHAWK

1kg Australian beef, Grana Padano potatoes, beef jus

1 kg bò Úc nướng dùng kèm khoai tây phô mai & nước cốt bò



Vegetarian



Chef's Recommendation

All prices *000 vnd

8% VAT and 5% Service Charge not included

VIVA MEXICO 999

5 pairs of delicious soft-shell tacos served with chili cheese nacho. The perfect Mexican sharing platter!

5 cặp taco vỏ mềm hấp dẫn và 1 set Nacho.
Sự lựa chọn hoàn hảo đến từ đất nước Mexico!

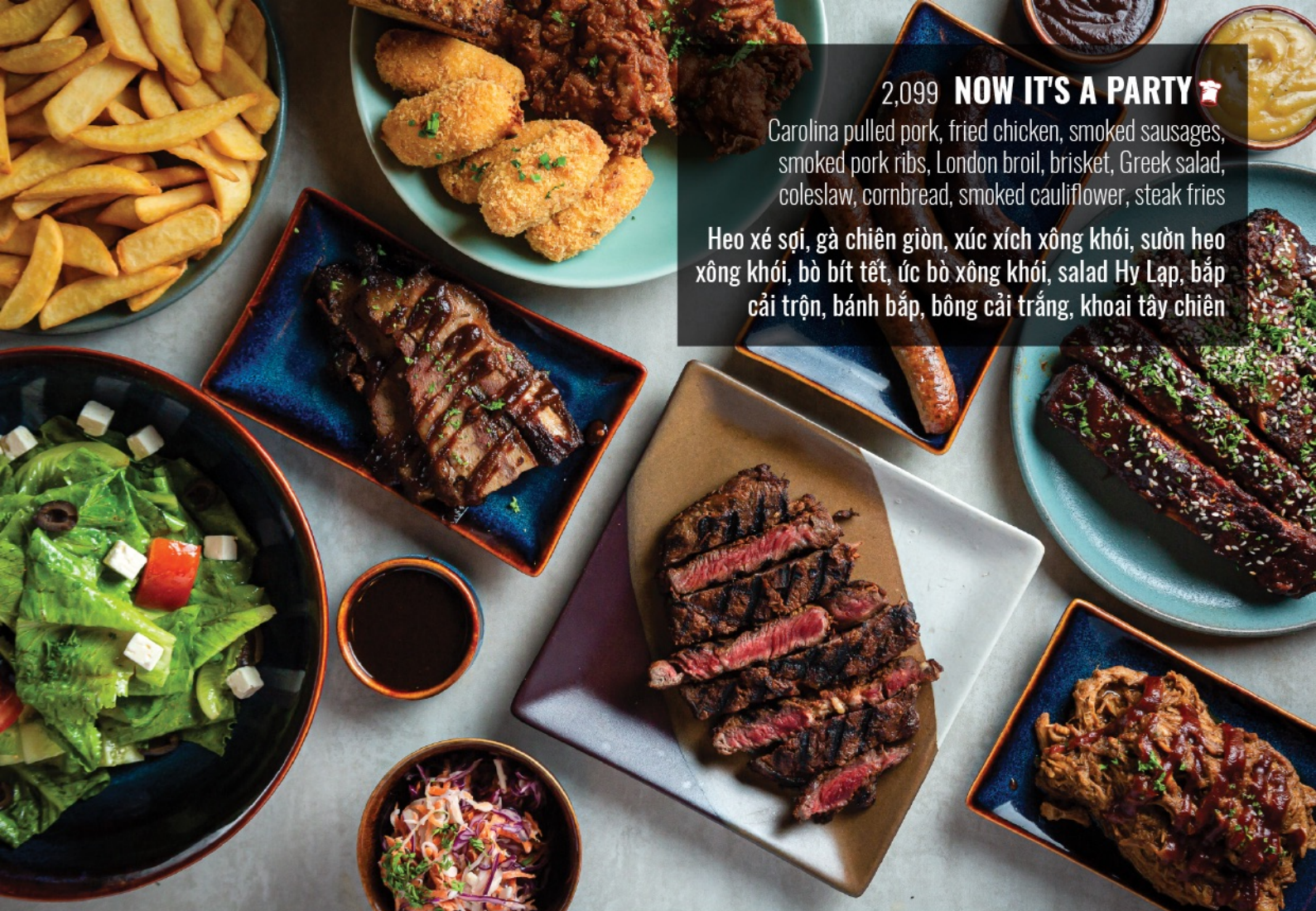


CAJUN SEAFOOD PLATTER 1,199

Octopus, shrimp, squid, mussels, emperor fish, baby potato, smoked sausages, corn, traditional creole crab boil sauce, toasted bread

Bạch tuộc, tôm, mực, vẹm, cá hè, khoai tây bi, xúc xích xông khói, bắp, sốt cua Creole truyền thống ăn kèm với bánh mì nướng





2,099 **NOW IT'S A PARTY** 🍷

Carolina pulled pork, fried chicken, smoked sausages, smoked pork ribs, London broil, brisket, Greek salad, coleslaw, cornbread, smoked cauliflower, steak fries

Heo xé sọ, gà chiên giòn, xúc xích xông khói, sườn heo xông khói, bò bít tết, ức bò xông khói, salad Hy Lạp, bắp cải trộn, bánh bắp, bông cải trắng, khoai tây chiên



1,499 **GETTIN' PIGGY WITH IT**

Carolina pulled pork, smoked pork ribs, Greek salad, Caesar salad, coleslaw, corn salad, rosemary cornbread

Thịt cổ heo xé sọ, sườn heo xông khói, salad Hy Lạp, salad Caesar, bắp cải trộn, salad bắp, bánh bắp hương thảo



Vegetarian



Chef's Recommendation

All prices *000 vnd

8% VAT and 5% Service Charge not included

APPETISERS - KHAI VỊ



599 THE ARTISAN BOARD

Blue cheese, camembert, gouda, cheddar, salami picante, Rond d'auvergne, Iberico chorizo, 14 month Jamon, Kurtz's Insane IPA mustard, sundried tomato jam, chimichurri, spicy tomato jam, house pickles, sourdough

Phô mai xanh, camembert, gouda, cheddar, xúc xích Ý picante, xúc xích khô Rond d'auvergne, thịt heo muối Iberico chorizo, thịt heo muối Jamón 14 tháng, mù tạt Kurtz's Insane IPA, mứt cà chua khô, sốt chimichurri, mứt cà chua cay, dưa muối, bánh mì sourdough




199 MEZZE BOARD

Creamy traditional hummus, pita, black olives, coddled egg, falafel, cucumber, carrots, celery, beer battered chickpeas, baby tomatoes, chimichurri

Bánh mì pita chấm sốt hummus truyền thống, ô liu đen, trứng chần, viên đậu rán chay, dưa leo, cà rốt, cần tây, đậu gà tẩm bia chiên giòn, cà chua bi và sốt chimichurri

4 for 225 - 2 for 125 SLIDERS

Pulled BBQ Pork - Thịt heo xé sợi sốt BBQ

 Falafel - Viên đậu rán chay

Cheeseburger - Burger phô mai

Fried Chicken - Gà chiên

APPETISERS - KHAI VỊ



OCEAN BREEZE OYSTERS

12 for 299 | 6 for 179

Delivered daily, offered 3 ways
Fresh - Truffle Cheddar - Chimichurri
Hàu tươi được giao trong ngày
3 cách chế biến tùy chọn:
Dùng sống - Nướng Chimichurri -
Đút lò phô mai cheddar truffle

249 NACHOS

Spicy vegetarian chili beans, cheddar cheese,
guacamole, sour cream, jalapeños
Nachos dùng kèm đậu hũ chay cay,
phô mai cheddar, guacamole,
kem chua và ớt jalapeños

199 TEXAS CHILI BOWL

Spicy vegetarian chili beans,
cheddar cheese, fresh onions, chives,
sour cream, rosemary cornbread
Đậu hũ chay cay, phô mai cheddar,
hành tây, hành tỏi, sốt kem chua
và bánh bắp hương thảo



739 MACHO NACHO

Barbacoa pork, bacon, spiced cheddar sauce,
guacamole, sour cream, bravas sauce, chili beans
Nacho ăn kèm với thịt heo hầm barbacoa,
ba chỉ xông khói, sốt phô mai cheddar cay,
guacamole, kem chua, sốt bravas và đậu hũ

BITES - MÓN NHẬU

EDAMAME 79

Steamed Japanese edamamae, salt, lime
Đậu nành Nhật edamame hấp,
rắc muối, dùng kèm chanh

ONION RINGS 89

Crispy BiA battered onion rings, spicy aioli
Hành tây lăn bột tẩm bia BiA chiên giòn
ăn kèm với sốt aioli cay



CHAR SIU PORK BAOS 99

(2 per serving)

Char siu pork collar, soft bao's, teriyaki reduction,
sliced cucumbers, leeks, peppers, house pickles
Bánh bao mềm kẹp thịt heo xá xíu, sốt teriyaki,
dưa leo, tỏi tây, ớt và dưa muối



99 SOUTH OF THE BORDER MAC N CHEESE CROQUETTES

Crispy spiced macaroni and cheese
Nui Macaroni và phô mai giòn

99 SMASHED POTATO

Buttered shallots, garlic,
baby potatoes, turmeric aioli
Khoai tây baby chiên, hành tím
sốt bơ, tỏi và sốt nghệ aioli

129 BIRRIA BITES

Slow roasted smoked brisket,
filo pastry, clove glaze
Bánh filo giòn cuộn ức bò nướng
chậm & nước sốt đinh hương



CALAMARI 169

Squid, Grana Padano, chili, parsley,
crushed tomato sauce

Mực chiên giòn, phô mai Grana Padano,
ớt, ngò tây, sốt cà chua nghiền



Vegetarian



Chef's Recommendation

All prices '000 vnd

8% VAT and 5% Service Charge not included

FRIES - KHOAI TÂY CHIÊN

ADD ON

+ Fajita Grilled Chicken	49	+ Blackened Shrimp	79
+ Pulled Pork	49	+ London Broil Steak	99
+ Furikake Grilled Fish	79	+ Smoked Brisket	99

99 STEAK HOUSE

With or without spicy seasoning
Với gia vị cay / không gia vị

189 KILLER TRUFFLE

Homemade truffle oil, Padano cheese, rosemary dipping glaze
Dầu nấm truffle nhà làm, phô mai Padano và sốt hương thảo

189 BANGKOK

House pickles, dried shrimp, hoisin, sriracha garlic aioli, crushed peanuts, smoked pork shoulder, yellow curry dust
Dưa muối nhà làm, tôm khô, sốt hoisin, dầu tỏi sriracha, đậu phộng nghiền, vai heo xông khói và bột cà ri vàng

189 DIABLO

Crispy bacon, spicy seasoning, jalapeños, cheddar cheese BiA sauce, fried onions, paprika bravas sauce
Ba chỉ xông khói, gia vị cay, sốt bia BiA phô mai cheddar, ớt jalapeños, hành phi và sốt bravas ớt paprika



CHILI CHEESE 189

Vegetarian chili beans, cheddar cheese, sour cream, chives
Đậu hầm chay, phô mai cheddar, kem chua và hành tím

BRISKET CHILI CHEESE 249

18 hour smoked brisket, chili beans, cheddar cheese, chipotle sour cream
Ức bò xông khói 18 tiếng, đậu hầm, phô mai cheddar, kem chua chipotle



SALADS - XÀ LÁCH 199

ADD ON

+ Fajita Grilled Chicken	49	+ Blackened Shrimp	79
+ Pulled Pork	49	+ London Broil Steak	99
+ Furikake Grilled Fish	79	+ Smoked Brisket	99



GREEK

Romaine, olives, tomato, cucumber, celery, feta cheese, Greek dressing

Xà lách romaine, ô liu, cà chua, dưa leo, cần tây, phô mai feta và nước sốt kiểu Hy Lạp

NIÇOISE

Mixed greens, basil infused tuna, white bean, coddled egg, black olives, red onions, cucumber, thyme and shallot dressing

Xà lách, cá ngừ ngâm húng tây, đậu trắng, trứng lòng đào, ô liu đen, hành tím, dưa leo, sốt xạ hương và hẹ tây

WALDORF

Mixed greens, candied nuts, celery, apples, golden raisins, yogurt dressing

Xà lách, các loại hạt ngào đường, cần tây, táo, nho khô và sốt yogurt

CAESAR

Romaine, bacon, coddled egg, croutons, Caesar dressing, Grana Padano cheese and Spanish cured anchovies

Xà lách romaine, ba chỉ xông khói, trứng lòng đào, bánh mì giòn croutons, nước sốt Caesar, phô mai Grana Padano và cá cơm Tây Ban Nha



Vegetarian



Chef's Recommendation

All prices '000 vnd

8% VAT and 5% Service Charge not included

BURGERS 229

FREE ADD ON / THÊM TOPPING MIỄN PHÍ

French fries / Khoai tây chiên
Side salad / Xà lách thêm



**FREE UPGRADE TO
MEATLESS PATTY
(110g)**

**MIỄN PHÍ ĐỔI SANG
THỊT CHAY
(110g)**



BLACK AND BLEU

Chargrilled Australian beef patty, bacon onion jam, fried onions, roasted garlic aioli, blue cheese sauce
Bò Úc nướng, kèm mứt hành tây & ba chỉ xông khói, hành tây chiên, sốt aioli tỏi nướng, sốt phô mai xanh



PEPE EL TORO

Chargrilled Australian beef patty, spicy chipotle sour cream, guacamole, chili, pico de gallo, jalapeños
Bò Úc nướng, sốt kem chua chipotle cay, guacamole, ớt, hỗn hợp cà chua pico de gallo và ớt jalapeños



UNICORN SMASH

Donut bun, duck fat hash browns, butterscotch, bacon, double smash patty, cheddar cheese, garlic aioli, fried egg
Bánh donut, bánh khoai tây chiên mỡ vịt, sốt butterscotch, thịt xông khói, 2 tầng bò, phô mai cheddar, sốt aioli tỏi, trứng chiên



LEONARD'S PULLED PORK

Slow roasted pulled pork shoulder, pickles, fried onions, coleslaw, rich Carolina Glaze
Thịt vai heo nướng chậm xé sợi, dưa muối, hành tây chiên, xà lách trộn, sốt Carolina đậm đà



THE ANIMAL

Chargrilled Australian beef patty, chili con carne, coleslaw, yellow mustard, cheddar cheese
Bò Úc nướng, sốt chili con carne, bắp cải trộn, mù tạt vàng & phô mai cheddar



AMERICANO CLASSICO

Chargrilled Australian beef patty, romaine, tomato, red onion, cheddar cheese, roasted garlic aioli
Bò Úc nướng, xà lách romaine, cà chua, hành tây đỏ, phô mai cheddar cùng sốt aioli tỏi nướng



TACOS 179

2 TACOS PER SERVING / MỖI PHẦN GỒM 2 CÁI TACO

CHICKEN FAJITA 🌶️

Spice rubbed chicken, lime coleslaw, verde jalapeño sauce

Taco gà tẩm gia vị, ăn kèm xà lách trộn chanh và sốt verde jalapeño

GRILLED FISH

Furikake grilled emperor fish, bel pepper salsa, guacamole, lemon tartar

Taco cá hè nướng Furikake, salsa ớt chuông, sốt guacamole, sốt tartar chanh

BARBACOA 🍷🌶️🌶️

Slow roasted pork ribs with Spanish spices, chili aioli and pico de gallo

Taco sườn heo nướng chậm gia vị Tây Ban Nha, sốt ớt aioli, hỗn hợp cà chua pico de gallo

SHRIMP

Blackened grilled shrimp, mango salsa, guacamole, chipotle aioli

Taco tôm nướng cháy cạnh, salsa xoài, sốt guacamole, sốt chipotle aioli

VEGETARIAN SPANISH 🌿🌶️🌶️

Spicy black bean, grilled corn salsa, tempura mushroom, feta, coriander

Taco đậu đen cay, salsa bắp nướng, nấm tempura, phô mai feta, rau mùi

WICKED WINGS - CÁNH GÀ

12pcs for 249
6pcs for 125

12 cái = 249
6 cái = 125

THAI RED CURRY 🌶️🌶️

Thai red curry, lemon, honey
Cánh gà sốt cà ri đỏ kiểu Thái, chanh, mật ong

🍷🌶️ CAMELISED FISH SAUCE

Caramel fish sauce, sesame, kaffir lime leaf
Cánh gà chiên nước mắm, mè, lá chanh

BANGKOK HOISIN

Thai hoisin, sweet, spicy, coriander
Cánh gà sốt hoisin cay ngọt
kiểu Thái thơm nồng vị ngò

🌶️ PINEAPPLE TERIYAKI

Teriyaki with pineapple
Cánh gà sốt teriyaki với dứa

TART & SWEET

Kentucky mustard
Cánh gà sốt chua ngọt kiểu Kentucky

🌶️ BANANA MANGO JALAPEÑO

Grilled Mango, lemon, cider
Cánh gà vị xoài nướng, chanh và giấm cider

SWEET CHILI

Vietnamese sweet chili
Cánh gà sốt ớt ngọt truyền thống Việt Nam

🌶️🌶️🌶️🌶️ BUFFALO & BLEU CHEESE

Gochujang Buffalo Sauce, Bleu cheese
Cánh gà sốt Gochujang, phô mai xanh

 Vegetarian  Chef's Recommendation
All prices '000 vnd
8% VAT and 5% Service Charge not included



PASTA - MÌ Ý 279

ADD ON

+ Fajita Grilled Chicken	49
+ Pulled Pork	49
+ Furikake Grilled Fish	79
+ Blackened Shrimp	79
+ London Broil Steak	99
+ Smoked Brisket	99

SUNDRIED PESTO

Sundried tomato pesto, red peppers, green beans, almonds, garlic, spaghetti pasta
Mì Spaghetti ăn cùng sốt pesto cà chua phơi khô, ớt đỏ, đậu que, hạnh nhân, tỏi

CHEF MICHAEL'S CARBONARA

Dry aged pork belly, forest mushrooms, garlic, black pepper cream sauce, fettuccine pasta
Mì Ý Fettuccine ăn cùng với thịt heo ủ khô, tỏi, nấm rừng và sốt kem tiêu đen

BIRRIA BOLOGNESE

Slow roasted Australian beef brisket, beef jus, fresh mixed herbs, farfalle pasta
Mì Ý Farfalle ăn cùng thịt bò Úc nướng chậm, nước cốt bò, hỗn hợp thảo mộc tươi

MISTO MARE

Octopus, squid, mussels, emperor fish, white wine crab sauce, fusilli pasta
Mì Ý Fusilli ăn cùng với bạch tuộc, mực, vẹm, cá hè, sốt cua rượu trắng

 Vegetarian  Chef's Recommendation

All prices '000 vnd

8% VAT and 5% Service Charge not included



MAIN COURSES - MÓN CHÍNH



899 BEEF SHORT RIBS

48 hour sous vide beef short rib with an apple perilla salad, black fig glaze, bao buns
Sườn bò sous-vide trong 48 giờ, salad tía tô táo, sốt quả sung, bánh bao

FISH & CHIPS 289

Beer battered Emperor fish, steak fries, lemon tartar sauce
Cá hè tẩm bia chiên giòn, khoai tây chiên và sốt chanh tartar

BANGERS & MASH 349

Smoky links of spicy Italian, bratwurst and chicken sausage, fried onions, mashed potatoes, sage beef jus
Xúc xích Ý cay, xúc xích Đức và xúc xích gà, hành phi, khoai tây nghiền cùng nước sốt bò xô thơm

SLOW & LOW BEEF BRISKET 369

Clove glazed beef brisket smoked for 18 hours, south of the border mac and cheese, pickled red onions
Ức bò tẩm gia vị hun khói 18 tiếng.
Ăn kèm mac & cheese và hành đỏ ngâm

CHEF MICHAEL'S 389 CASSIA SPARE RIBS

Slow roasted pork ribs, coleslaw, rosemary cornbread
Sườn heo hun khói ăn cùng bắp cải trộn và bánh bắp hương thảo

299 HALF SMOKED CHICKEN

Smoked and roasted free-range chicken with fried garlic, lime leaf zest, house pickles and grilled okra
Gà nửa con xông khói nướng cùng tỏi phi, bột lá chanh dùng kèm dưa muối nhà làm và đậu bắp nướng

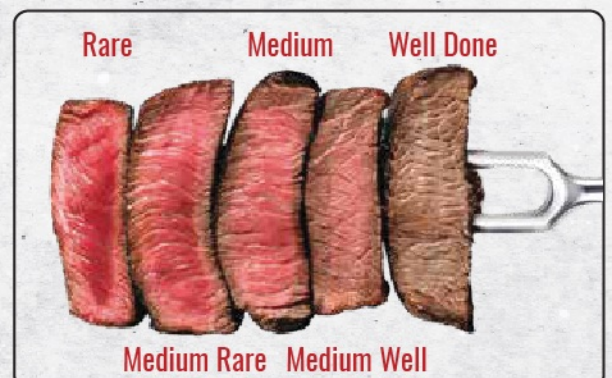
439 LONDON BROIL

350g Australian Prime Striploin, baby balsamic tomatoes, pickled chili giardiniera, fresh herbs
350g thăn ngoại bò Úc dùng kèm với cà chua bi giấm balsamic, ớt giardiniera ngâm và thảo mộc

899 T-BONE STEAK

1kg marinated Australian T-bone steak with truffle mash, wild forest mushrooms and beef jus

1kg Bít tết T-Bone bò Úc dùng kèm khoai tây nghiền nấm truffle, nấm rừng & nước cốt bò



DESSERTS - TRÁNG MIỆNG 99



Vegetarian



Chef's Recommendation

All prices '000 vnd

8% VAT and 5% Service Charge not included



18 MAGPIE IRISH STOUT TIRAMISU

Creamy egg coffee sabayon and crème de cacao floating atop a small size Excited Magpie Dry Irish Stout
Excited Magpie Dry Irish Stout cỡ nhỏ cùng topping kem trứng cafe sabayon và crème de cacao



TIRAMISU

Layered Mascarpone cream with Savoiardi cookies soaked in premium coffee and dark rum and finished with a dusting of cocoa powder
Kem Mascarpone đan xen nhiều lớp với bánh quy Savoiardi được ngâm trong cà phê hảo hạng và rượu rum đen, phủ một lớp bột ca cao

CHOCOLATE STOUT CAKE


Rich and decadent dark chocolate cake prepared with Heart of Darkness Eloquent Phantom Imperial stout
Bánh sô cô la đen đậm đà và thơm béo được chế biến từ bia đen Eloquent Phantom Imperial Stout của Heart of Darkness





HEART OF DARKNESS SAIGON

 31D Lý Tự Trọng, P. Bến Nghé, Q1, TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam

 (+84) 903 017 596

 www.heartofdarknessbrewery.com

 www.facebook.com/heartofdarknesshcmc

HEART OF DARKNESS DA NANG

 178 Trần Phú, Phước Ninh, Hải Châu, Đà Nẵng

 (+84) 911 323 759

 www.heartofdarknessbrewery.com

 www.facebook.com/heartofdarknessbrewerydn