

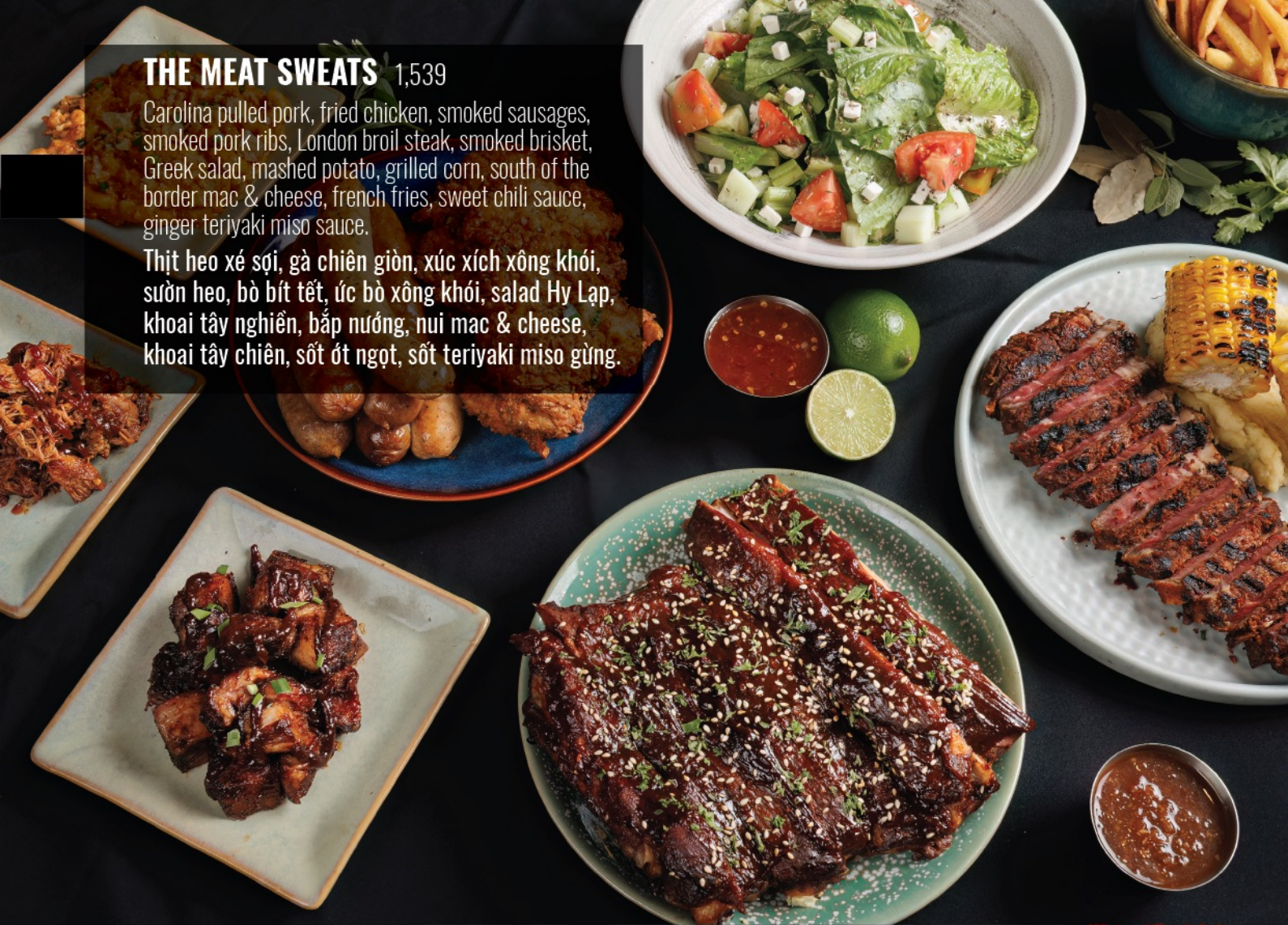
A wooden table set with various dishes including dumplings, a bowl of noodles, a plate of meat, and glasses of beer. The table is set with a variety of food items, including a plate of meat, a bowl of noodles, a plate of dumplings, and a glass of beer. The background is slightly blurred, focusing attention on the food.

FOOD MENU

THE MEAT SWEATS 1,539

Carolina pulled pork, fried chicken, smoked sausages, smoked pork ribs, London broil steak, smoked brisket, Greek salad, mashed potato, grilled corn, south of the border mac & cheese, french fries, sweet chili sauce, ginger teriyaki miso sauce.

Thịt heo xé sợi, gà chiên giòn, xúc xích xông khói, sườn heo, bò bít tết, ức bò xông khói, salad Hy Lạp, khoai tây nghiền, bắp nướng, nui mac & cheese, khoai tây chiên, sốt ớt ngọt, sốt teriyaki miso gừng.



T-BONE STEAK 999

1kg marinated Australian T-bone steak with truffle mash and wild forest mushrooms.

1kg Bít tết T-Bone bò Úc dùng kèm khoai tây nghiền nấm truffle và nấm rừng.



Vegetarian



Chef's Recommendation

All prices '000 vnd

10% VAT included



879 **GETTIN' PIGGY WITH IT**

Carolina pulled pork, smoked pork ribs, Greek salad, Caesar salad, grilled corn, mashed potato, ginger teriyaki miso sauce, sweet chili sauce, buffalo sauce.

Thịt heo xé sợi, sườn heo xông khói, salad Hy Lạp, salad Ceasar, bắp nướng, khoai tây nghiền, sốt teriyaki miso gừng, sốt ớt ngọt, sốt buffalo.



799 **CAJUN SEAFOOD PLATTER**

Octopus, shrimp, mussels, seabass, scallops, baby potato, smoked sausages, grilled corn, traditional Creole crab boil sauce, toasted bread.

Bạch tuộc, mực, vẹm, cá chẽm, sò điệp, khoai tây, xúc xích xông khói, bắp nướng, sốt cua Creole truyền thống ăn kèm với bánh mì nướng.



Vegetarian




Chef's Recommendation

All prices '000 vnd
10% VAT included

APPETISERS - KHAI VỊ

SLIDERS 4 for 225 - 2 for 125

Pulled BBQ Pork - Thịt heo BBQ xé sợi

Falafel - Viên đậu rán chay 

Cheeseburger - Burger phô mai

Fried Chicken - Gà chiên



12 for 239
6 for 119

OCEAN BREEZE OYSTERS

Delivered daily, offered 3 ways

Fresh - Cheddar Bake - Chimichurri.

Hàu tươi được giao trong ngày

3 cách chế biến tùy chọn

Dùng sống - Đút lò phô mai cheddar -

Nướng sốt Chimichurri.

229 NACHOS

Spicy vegetarian chili, guacamole, sour cream and jalapeños.

Nachos dùng kèm đậu hãm cay, sốt bơ guacamole, kem chua và ớt jalapeños.

549 MACHO NACHO

Barbacoa pork, bacon, cheddar sauce, guacamole, sour cream, paprika bravas sauce, chili.

Nacho ăn kèm với thịt heo hầm barbacoa, ba chỉ xông khói, sốt bơ guacamole, kem chua, sốt bravas ớt bột paprika và đậu hãm.



Hoi An Salaisons
Vietnamese Products, Educated In France

CHARCUTERIE SELECTION

50g per serving. Comes with grilled sourdough, cornichons, grilled corn.

50g mỗi khẩu phần. Dùng kèm bánh mì sourdough, dưa leo muối chua, bắp nướng.

SAUCISSON SEC 99

Fermented & dry cured pork sausage.

Xúc xích heo lên men & sấy khô.

LOMO 99

Dry cured pork loin.

Thịt thăn heo sấy khô.

PAVE AU POIVRE 99

Dry cured & fermented pork and black pepper.

Thịt heo lên men & sấy khô với tiêu đen.



BITES - MÓN NHẬU

SMASHED POTATO 59

Buttered shallots, garlic, baby potatoes and turmeric aioli.

Khoai tây baby chiên, hành tím sốt bơ, tỏi và sốt nghệ aioli.

ONION RINGS 59

Crispy beer battered onion rings served with spicy aioli.

Hành tây lăn bột tẩm bia chiên giòn ăn kèm với sốt aioli cay.



79 CALAMARI

Crispy Da Nang squid rings, parmesan, chili, sweet chili sauce.

Mực Đà Nẵng lăn bột chiên giòn, phô mai parmesan, ớt, sốt ớt ngọt.

49 EDAMAME

Steamed Japanese edamame with salt and lime.

Đậu nành Nhật edamame hấp, rắc muối, dùng kèm chanh.

SALADS - XÀ LÁCH 129

ADD ON / THÊM TOPPING

+ Chicken / Thịt gà	29
+ Pulled pork / Thịt heo sấy sợi	39

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.

CAESAR

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

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



 Vegetarian  Chef's Recommendation

All prices '000 VND
10% VAT included

FRIES - KHOAI TÂY CHIÊN

ADD ON / THÊM TOPPING

- + Chicken / Thịt gà 29
- + Pulled pork / Thịt heo sấy sợi 39

OKONOMIYAKI FRIES 109

Nori, bonito flakes, parsley, tonkatsu sauce, Japanese mayo.
Khoai tây chiên, tảo biển, cá bào bonito, rau mùi tây, sốt tonkatsu và mayo Nhật Bản.

FRENCH FRIES 59

Steak fries with / without spicy seasoning.
Khoai tây chiên với gia vị cay / không gia vị.



129 CHILI CHEESE FRIES

Vegetarian chili with cheddar cheese, sour cream, chives.

Khoai tây chiên, đậu hũ chay, phô mai cheddar, kem chua và hành tằm.

199 BRISKET CHILI CHEESE FRIES

18 hour smoked brisket, chili with cheddar cheese and chipotle sour cream.

Khoai tây chiên, ức bò xông khói 18 tiếng, đậu hũ sốt phô mai cheddar, kem chua chipotle.

109 KILLER TRUFFLE FRIES

Homemade truffle oil, Grana Padano, rosemary dipping glaze.

Khoai tây chiên, dầu nấm truffle nhà làm, phô mai Grana Padano và sốt hương thảo.

BANGKOK FRIES 129

House pickles, ebi shrimp, hoisin, chipotle sour cream, coriander, nuts, smoked pork shoulder, yellow curry dust.

Khoai tây chiên, dưa muối nhà làm, tôm ebi, sốt hoisin, kem chua Chipotle, ngò, các loại hạt, vai heo xông khói và bột cà ri vàng.

 Vegetarian  Chef's Recommendation

All prices '000 VND

10% VAT included



BURGERS 219

FREE ADD ON / THÊM TOPPING MIỄN PHÍ

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



**FREE UPGRADE TO
MEATLESS PATTY
(150g)**

**MIỄN PHÍ ĐỔI SANG
THỊT CHAY
(150g)**

THE ANIMAL

Chargrilled Australian beef patty,
chili, shredded cabbage,
yellow mustard, cheddar cheese.

Thịt bò Úc nướng, đậu hãm, bắp cải thái
nhuyễn, mù tạt vàng, phô mai cheddar.



AMERICANO CLASSICO

Chargrilled Australian beef patty,
romaine, tomato, red onion, cheddar
cheese, roasted garlic aioli.

Thịt bò Úc nướng, xà lách romaine,
cà chua, hành tây, phô mai cheddar,
sốt aioli tỏi nướng.



PEPE EL TORO

Chargrilled Australian beef patty,
spicy chipotle sour cream, guacamole,
chili, pico de gallo, jalapenos.

Thịt bò Úc nướng, sốt kem chua
chipotle cay, sốt bơ guacamole, đậu hãm,
hỗn hợp cà chua pico de gallo, ớt jalapenos.



BLACK AND BLEU

Chargrilled Australian beef patty,
bacon onion jam, fried onions,
roasted garlic aioli, blue cheese sauce.

Thịt bò Úc nướng, mứt hành tây
và thịt xông khói, hành phi,
sốt aioli tỏi nướng, phô mai xanh.



LEONARD'S PULLED PORK

Slow roasted pork shoulder, pickles,
fried onions, coleslaw, carolina vinegar glaze
and a side of french fries.

Thịt vai heo nướng chậm, dưa muối,
hành phi, xà lách trộn, sốt carolina giấm
kèm khoai tây chiên.



109 TACOS

2 TACOS PER SERVING / MỖI PHẦN GỒM 2 CÁI TACO



BAJA FISH TACOS

Beer battered fish, grilled pineapple, lemon tartar sauce, coriander, pico de gallo, shredded cabbage.

Taco cá tẩm bia chiên giòn, dứa nướng, sốt tartar chanh, ngò, hỗn hợp cà chua pico de gallo và bắp cải thái nhỏ.

OAXACAN BARBACOA LAMB TACOS

Braised lamb shoulder, yogurt, cabbage, coriander, chopped cucumber, jalapeños.

Taco vai cừu hầm Barbacoa, sữa chua, bắp cải, ngò, dưa leo cắt nhỏ và ớt jalapeño.



BARBACOA TACOS 🍴🌶️🌶️🌶️

Slow roasted pork ribs with Spanish spices, spicy aioli, pico de gallo.

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

🌶️ TACO AL PASTOR

Marinated pork collar, grilled pineapple, pico de gallo, paprika bravas sauce, jalapeño, coriander.

Taco thịt heo tẩm gia vị, dứa nướng, hỗn hợp cà chua pico de gallo, sốt bravas, ớt jalapeños và ngò.



Vegetarian



Chef's Recommendation

All prices '000 vnd

10% VAT included

WICKED WINGS - CÁNH GÀ

12pc for 259

12 cái = 259

6pc for 139

6 cái = 139



BUFFALO & BLEU CHEESE

Gochujang buffalo sauce, bleu cheese.

Cánh gà sốt Gochujang buffalo với phô mai xanh.



GINGER TERIYAKI MISO

Teriyaki sauce with pineapple.

Cánh gà sốt teriyaki với dứa.



CARAMELISED FISH SAUCE

Fish sauce caramel, lemon zest, keffir lime leaf.

Cánh gà chiên nước mắm, vỏ chanh và lá chanh.

SWEET CHILI

Vietnamese traditional sweet chili flake sauce.

Cánh gà sốt ớt ngọt truyền thống Việt Nam.



Vegetarian



Chef's Recommendation

All prices '000 vnd

10% VAT included

FRESH PASTA

MÌ Ý TƯƠI 189



MISTO MARE

Octopus, squid, mussels, fish, shrimp, white wine crab sauce, linguine pasta.

Mì Ý linguine ăn cùng với bạch tuộc, mực, vẹm, cá, tôm và sốt cua rượu trắng.

CHEF MICHAEL'S CARBONARA

Dry aged pork belly, garlic, forest mushrooms, creamy black pepper sauce, linguine pasta.

Mì Ý linguine ăn cùng với thịt heo ủ khô, tỏi, nấm rừng và sốt kem tiêu đen.

PESTO

Basil cashew pesto, Grana Padano, garlic, potato, green beans, spaghetti pasta.

Mì Ý spaghetti sốt pesto hạt điều húng tây, phô mai Grana Padano, tỏi, khoai tây và đậu que.

BIRRIA BOLOGNESE

Slow roasted Australian beef, rich beef jus, Grana Padano, bowtie pasta.

Mì Ý nơ ăn cùng thịt bò Úc nướng chậm, nước cốt bò và phô mai Grana Padano.

ADD ON / THÊM TOPPING

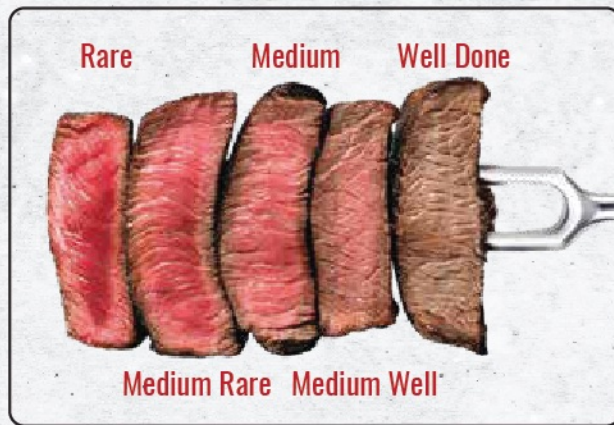
+ Chicken / Thịt gà	29
+ Pulled pork / Thịt heo sấy sợi	39



 Vegetarian  Chef's Recommendation

All prices '000 vnd
10% VAT included

MAIN COURSES - MÓN CHÍNH



419 LONDON BROIL

350g Australian beef, baby tomato, pickled chili, balsamic, fresh mixed herbs.
350g thịt bò Úc, cà chua bi, ớt ngâm, giấm balsamic và thảo mộc.

219 FISH & CHIPS

Beer battered fish, french fries, lemon tartar sauce.

Cá tẩm bia chiên giòn ăn cùng với khoai tây chiên và sốt chanh tartar.

CHEF MICHAEL'S CASSIA SPARE RIBS 289

Tender, smoky, juicy and savoury slow roasted pork ribs, grilled corn, mashed potato.

Sườn heo hun khói ăn cùng với bắp nướng và khoai tây nghiền.

SLOW & LOW BEEF BRISKET 309

Clove glazed beef brisket smoked for 18 hours, south of the border mac & cheese, pickled red onions, fresh coriander

Úc bò tẩm gia vị hun khói 18 tiếng. Ăn kèm mac & cheese, hành đỏ ngâm và ngò tươi.




259 BANGERS AND MASH


Smoky links of bratwurst, Richmond sausage, fried onions, mashed potato, black pepper jus.


Xúc xích Đức, xúc xích Richmond, hành tây chiên, khoai tây nghiền cùng nước sốt tiêu đen.




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