

MENU



APPETISERS - KHAI VỊ

EDAMAME 🌱 79

Steamed Japanese edamame, 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 chiên giòn
ăn kèm với sốt aioli cay.

MAC 'N CHEESE 🌱 99 CROQUETTES

Crispy spiced macaroni and cheese.
Nui Macaroni và phô mai giòn.

CALAMARI 🌶️ 169

Squid, Grana Padano, chili peppers,
parsley, sweet chili sauce.

Mực chiên giòn, phô mai Grana
Padano, ớt, ngò tây, sốt ớt ngọt.

SERRANO AND SHRIMP BRUSCHETTA 189

Toasted bread, guacamole, grilled shrimp,
crispy Serrano ham, chili tomato jam.
Bánh mì nướng, sốt bơ guacamole,
tôm nướng, đùi heo muối giòn
Serrano, mứt ớt cà chua.

BARBACOA PORK NACHO 🌶️ 290

Bacon, spiced cheddar sauce,
guacamole, sour cream, bravas
sauce, chili beans.

*Vegetarian option available 🌱

Thịt xông khói, sốt phô mai
cheddar, sốt bơ guacamole,
kem chua, sốt bravas, đậu hũ.

*Có lựa chọn chay 🌱

CHEESE BURGER 🌶️ 149

SPRING ROLLS

Cheesy beef filling with housemade aioli and pickle.
Chả giò burger phô mai béo ngậy ăn cùng sốt
aioli và dưa muối.



CHICKEN SATAY & SALAD 🍷 159

Chicken satay with creamy peanut sauce and
green mango salad.

Xiên gà nướng satay ăn kèm sốt đậu phộng
béo mịn, cùng gỏi xoài chua ngọt.



Vegetarian



Chef's Recommendation



Made with Heart Of Darkness Beer

All prices '000 VND

8% VAT and 5% Service Charge not included

APPETISERS - KHAI VỊ



OCEAN BREEZE OYSTERS

Set 6 - choose 1 style 179

Set 6 - chọn 1 vị

Set 12 - all 3 styles* 299

Set 12 - bao gồm 3 vị



Fresh
Tươi sống



Truffle Cheddar
Đút lò phô mai



Chimichurri
Nướng Chimichurri

MEZZE BOARD 199

Creamy traditional hummus, pita, black olives, coddled egg, falafel, cucumber, carrots, celery, Tropical BiA battered chickpeas, cherry tomatoes, chimichurri.

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



GOURMET SAUSAGE PLATTER 399

Chorizo, cheese, Klobassa, pickled jalapeños, cucumbers, cherry tomatoes, grilled bell peppers, Dijon mustard, and spicy aioli.

Xúc xích Chorizo, phô mai, xúc xích Klobassa, ớt jalapeños muối chua, dưa leo, cà chua bi, ớt chuông nướng, sốt mù tạt Dijon và aioli cay.



THE ARTISAN BOARD 599

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 Ibérico 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.

FRIES - KHOAI TÂY CHIÊN

KILLER TRUFFLE 🌿 🍷 189

Housemade truffle oil, Grana Padano cheese, rosemary dipping glaze.

Dầu nấm truffle nhà làm, phô mai Grana Padano và sốt hương thảo.

BRISKET CHILI CHEESE 🌶️ 🌶️ 🍷 249

18-hour BiA smoked brisket, chili beans, cheddar cheese, chipotle sour cream.

*Vegetarian option available 🌿

Ức bò ướp BiA xông khói 18 tiếng, đậu hăm, phô mai cheddar, kem chua chipotle.

*Có lựa chọn chay 🌿

DIABLO CHILI CHEESE 🌶️ 🌶️ 🌶️ 🍷 219

Crispy bacon, chili beans, spicy seasoning, jalapeños, fried onions, cheddar cheese BiA sauce, paprika bravas sauce.

Ba chỉ xông khói, đậu hăm, gia vị cay, sốt BiA phô mai cheddar, ớt jalapeños, hành phi và sốt bravas ớt paprika.



WICKED WINGS - CÁNH GÀ

Set 6 - choose 1 sauce 125

Set 6 - chọn 1 loại sốt

Set 12 - all 4 sauces included 249

Set 12 - đã bao gồm 4 loại sốt



🌶️ 🌶️ 🌶️ 🌶️ 🌶️
Buffalo & Blue Cheese



🌶️ 🌶️
Fish Sauce



Teriyaki



🍷 BiA BBQ



SALADS - XÀ LÁCH



WALDORF 199

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.

NIÇOISE 199

Mixed greens, basil infused tuna, white beans, 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.

THAI BEEF SALAD 249

Grilled beef, crystal lettuce, cherry tomatoes, peanuts, cucumber, green mango, papaya and Thai-style Nam Jim dressing.
Thịt bò nướng, xà lách thủy tinh, cà chua bi, đậu phộng, dưa leo, xoài xanh, đu đủ, sốt Nam Jim kiểu Thái.

GRILLED CHICKEN GREEK 249

Grilled chicken, romaine, olives, tomato, cucumber, celery, feta cheese, Greek dressing.
Gà nướng, xà lách romaine, ô liu, cà chua, dưa leo, cần tây, phô mai feta và nước sốt kiểu Hy Lạp.

PRAWN CAESAR 249

Pan-seared prawns, romaine, bacon, coddled egg, croutons, Caesar dressing, Grana Padano cheese and Spanish cured anchovies.
Tôm áp chảo, 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

 Made with Heart Of Darkness Beer

All prices '000 VND

8% VAT and 5% Service Charge not included

BURGERS

FRIES & SALAD INCLUDED
BAO GỒM KHOAI VÀ SALAD



UNICORN SMASH 🍷 240

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, ba chỉ xông khói, 2 tầng bò, phô mai cheddar, sốt aioli tỏi, trứng ốp la.



PEPE EL TORO 🌶️ 240

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



MEDITERRANEAN 🥬 240

Housemade Falafel, fresh tzatziki, black olive, tomato, feta cheese. Đậu gà rán, sốt tzatziki tươi, ô liu đen, cà chua, phô mai feta.



BLACK AND BLEU 🍷 240

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



AMERICANO SMASH 240

Smashed Australian beef patty, romaine, tomato, cheddar cheese, roasted garlic aioli, bacon, jalapeños, pickled cucumber. Bò Úc nướng, xà lách romaine, cà chua, phô mai cheddar, sốt aioli tỏi nướng, ba chỉ xông khói, ớt jalapeño, dưa leo muối.



LEONARD'S PULLED PORK 🍷 240

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



THE ANIMAL 240

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



TROPICAL BiA CHICKEN 🍷 240

Crispy chicken marinated in Tropical BiA, with lime slaw, pineapple chutney and ranch dressing. Má đùi ướp Tropical BiA chiên giòn, bắp cải trộn chanh, sốt chutney dưa chua ngọt và sốt ranch.

TACOS

2 TACOS PER SERVING
MỖI PHẦN GỒM 2 TACO



CHICKEN FAJITA 🌶️ 179

Spice rubbed chicken, lime coleslaw, verde jalapeño sauce.

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



GRILLED FISH 🌶️ 179

Furikake grilled emperor fish, bell pepper salsa, guacamole, lemon tartar.

Taco cá hề nướng furikake, sốt ớt chuông cay, sốt bơ guacamole, sốt tartar chanh.



BARBACOA 🍳🌶️🌶️🌶️ 179

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

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



SHRIMP 🌶️ 179

Blackened grilled shrimp, mango salsa, guacamole, chipotle aioli.

Taco tôm nướng cháy cạnh, sốt xoài cay, sốt bơ guacamole, sốt chipotle aioli.



VEGETARIAN SPANISH 🌱🌶️🌶️ 179

Spicy black beans, grilled corn salsa, tempura mushroom, feta, coriander.

Taco đậu đen cay, sốt bắp nướng cay, tempura nấm, phô mai feta, ngò.

MAIN COURSES - MÓN CHÍNH



SUNDRIED PESTO SPAGHETTI 🌿 279

Sundried tomato pesto, red peppers, green beans, almonds, garlic, spaghetti pasta.

Mì Ý Spaghetti ăn cùng sốt pesto cà chua một nắng, ớt chuông đỏ, đậu que, hạnh nhân, tỏi.

BIRRIA BOLOGNESE FARFALLE 🍷 279

Slow roasted Australian beef brisket, beef jus, fresh mixed herbs, farfalle pasta.

Mì Ý nơ Farfalle ăn cùng bò Úc nướng chậm, nước cốt bò, hỗn hợp thảo mộc tươi.

FISH & CHIPS 🍷 289

Dream Alone Pale Ale battered Emperor fish, fries, lemon tartar sauce.

Cá hè tẩm bia Dream Alone Pale Ale chiên giòn, khoai tây chiên và sốt chanh tartar.

BANGERS & MASH 349

Smoky links of Klobasa, cheese and smoked garlic sausage, fried onions, mashed potatoes, sage beef jus.

Xúc xích Klobasa, xúc xích phô mai và xúc xích tỏi xông khói, hành phi, khoai tây nghiền cùng nước sốt bò xô thơm.

CAJUN SEAFOOD 379

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

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





BBQ - MÓN NƯỚNG

HALF SMOKED CHICKEN 299

Smoked roasted chicken (half) with chargrilled veggies and verde sauce.

Gà nửa con xông khói ăn cùng rau củ nướng và sốt verde.

SLOW & LOW BEEF BRISKET 🍷 369

Excited Magpie Irish Stout clove glazed beef brisket smoked for 18-hours, mac 'n cheese, pickled red onions.

Ức bò tẩm gia vị và ướp bia Excited Magpie Irish Stout hun khói trong 18 tiếng. Ăn kèm mac and cheese và hành tím ngâm chua.

CHARGRILLED STRIPLOIN 🌶️🍷 439

350g Prime Striploin, baby Balsamic tomatoes, pickled chili giardiniera, fresh herbs.

350g thăn ngoại bò dùng kèm với cà chua bi giấm Balsamic, ớt ngâm chua và thảo mộc.

CASSIA SPARE RIBS 🍷 389

Slow roasted pork ribs glazed with Director's Chocolate Porter BBQ sauce, coleslaw, rosemary cornbread.

Sườn heo nướng chậm phết sốt BBQ Director's Chocolate Porter ăn kèm bắp cải trộn và bánh bắp hương thảo.



Vegetarian



Chef's Recommendation



Made with Heart Of Darkness Beer

All prices '000 vnd

8% VAT and 5% Service Charge not included



TO SHARE - COMBO CHIA SẺ

THE MEAT SWEATS

Carolina pulled pork, fried chicken, smoked sausages, smoked pork ribs, chargrilled striploin, brisket, Greek salad, coleslaw, grilled corn salad, rosemary cornbread, smoked cauliflower, mac 'n cheese, steak fries.

Heo xé sợi, gà chiên giòn, xúc xích xông khói, sườn heo, thăn ngoại bò, ức bò xông khói, salad Hy Lạp, bắp cải trộn, salad bắp nướng, bánh bắp hương thảo, súp lơ xông khói, mac 'n cheese, khoai tây chiên.

SMALL (4-6 PAX)
2,099

PARTY SIZE (6-8 PAX)
2,799

TOMAHAWK 🍷 1,899

1kg Australian beef, Grana Padano potatoes and black pepper sauce.

1 kg bò Úc nướng dùng kèm khoai tây phô mai & sốt tiêu đen.



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 phần Nacho đậu hăm phô mai. Sự lựa chọn hoàn hảo đến từ Mexico!



BEEF SHORT RIBS (2-3 PAX) 🍴 899

48-hour sous vide beef short ribs 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.



CHOCOLATE STOUT CAKE 🍷 99

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 kết hợp cùng bia đen Eloquent Phantom Imperial Stout của Heart of Darkness.



Vegetarian



Chef's Recommendation



Made with Heart Of Darkness Beer

All prices '000 vnd

8% VAT and 5% Service Charge not included

The logo for HoD BAKERY is a circular emblem with a white background and a dark, irregular border. Inside the circle, the word "HoD" is written in a large, bold, red font with a black outline, and the word "BAKERY" is written below it in a smaller, bold, black font with a red outline.

**HoD
BAKERY**

TIRAMISU 99

Layered Mascarpone cream with Savoiardi cookies soaked in premium coffee and dark rum, finished with a dusting of cocoa powder.

Kem Mascarpone đan xen cùng bánh quy Savoiardi ngâm cà phê hảo hạng và rum đen, phủ mặt một lớp bột ca cao.





**HEART OF DARKNESS
SAIGON TAPROOM**

📍 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