



# BRUNCH MENU

Available Daily  
9:00 - 14:00

## LITE & TASTY

- FRUIT YOGURT BOWL** **130,000**  
Seasonal Fruits, Yogurt, Granola, Dried Coconut, Mint, Honey
- COUNTRY FRENCH TOAST** **130,000**  
Battered Pagnotta Toast, Seasonal Fruits, Mint, Powder Sugar, Maple Syrup
- GOAT CHEESE FRITT-OMELETTE** **140,000**  
3 Eggs, Asparagus, Green Beans, Onion, Avocado, Arugula, Dill, Radish, Goat Cheese, Balsamic Vinaigrette
- CHORIZO SHAKSHOUKA** **140,000**  
Chorizo, 2 Poached Eggs, Tomato, Onion, Bell Peppers, Garlic, Avocado, Feta Cheese, Parsley, Toast
- TURKISH EGGS WITH BACON** **150,000**  
Yogurt, Goat Cheese, 2 Poached Eggs, Bacon, Garlic, Herbs, Butter Chili Oil, Toast
- SALMON AVOCADO TOAST** **170,000**  
Smoked Salmon, Guacamole, Poached Egg, Onion, Capers, Dill, Fried Potatoes, Garden Greens

## EGG SCRAMBLES

- SPINACH MUSHROOM SCRAMBLE** **140,000**  
3 Eggs, Spinach, Mushroom, Tomatoes, Onion, Feta Cheese, Fried Potatoes, Toast
- CALIFORNIA SCRAMBLE** **150,000**  
3 Eggs, Bacon, Avocado, Tomatoes, Onion, Cilantro, Feta Cheese, Fried Potatoes, Toast
- SAUSAGE & BASIL SCRAMBLE** **160,000**  
3 Eggs, Sausage, Tomatoes, Onion, Basil, Parmigiano-Reggiano, Fried Potatoes, Toast

## EGG BENEDICTS

- BACON ASPARAGUS FLORENTINE** **150,000**  
Bacon, Asparagus, Poached Egg, Spinach, Garden Greens, Parmigiano-Reggiano, Hollandaise
- FRIED CHICKEN BENEDICT** **170,000**  
Fried Chicken, Poached Egg, Mixed Greens, Citrus Salad, Citrus Vinaigrette, Maple Syrup, Hollandaise
- CAJUN PRAWNS BENEDICT** **190,000**  
Grilled Tiger Prawns, Poached Egg, Avocado, Citrus Salad, Citrus Vinaigrette, Hollandaise

## TEX - MEX

- CALIFORNIA BREAKFAST BURRITO** **150,000**  
2 Scrambled Eggs, Bacon, Fries, Cheddar Cheese, Avocado, Pico de Gallo, Flour Tortillas, Salsa Roja, Sour Cream, Seasonal Fruits
- HUEVOS RANCHEROS** **160,000**  
2 Fried Eggs, Pork Chorizo, Black Beans, Fried Tortillas, Avocado, Feta Cheese, Salsa Roja, Pico de Gallo, Sour Cream, Cilantro
- STEAK & EGG TACOS** **175,000**  
Skirt Steak, 2 Fried Eggs, Guacamole, Pico de Gallo, Flour Tortillas, Salsa Roja, Cilantro

## BRUNCH SANDWICHES

- EGG BLT SANDWICH** **160,000**  
2 Fried Eggs, Bacon, Mixed Greens, Tomato, Mayonnaise, Toasted Pagnotta, Seasoned French Fries
- CUBANO SANDWICH** **180,000**  
Smoked Pulled Pork, Ham, Emmental Cheese, Pickles, Dijon, Toasted Pagnotta, Seasoned French Fries
- BARRAMUNDI SANDWICH** **200,000**  
Pan-Seared Sea Bass, Mixed Greens, Balsamic, Capers Mayo, Brioche Bun, Seasoned French Fries

## BBQ HASH BOWLS

- SAUSAGE & HASH** **160,000**  
Smoked Sausage, Poached Egg, Fried Potatoes, Spinach, Tomatoes, Toast
- BRISKET & HASH** **180,000**  
Smoked Brisket, Poached Egg, Fried Potatoes, Spinach, Tomatoes, Toast
- SKIRT STEAK & HASH** **200,000**  
Grilled Skirt Steak, Poached Egg, Fried Potatoes, Tomatoes, Chimichurri, Toast

## HEARTY CLASSICS

- LOCO MOCO** **180,000**  
Chuck Eye Beef Patty, Fried Egg, Rice, Caramelized Onion, Mushroom Gravy, Green Onions, Grilled Pineapple
- CLASSIC AMERICANA** **200,000**  
2 Eggs, 2 Sausage Patties, 2 Bacon, Tomato, Avocado, Fried Potatoes, Spinach, Mushrooms, Toast

## ADD-ON to any brunch dish

- COFFEE OR JUICE** **25,000**

## EXTRA

- |                      |               |                        |               |
|----------------------|---------------|------------------------|---------------|
| <b>Maple Syrup</b>   | <b>10,000</b> | <b>2x Eggs</b>         | <b>20,000</b> |
| <b>Toasts</b>        | <b>15,000</b> | <b>Bacon</b>           | <b>30,000</b> |
| <b>Sour Cream</b>    | <b>10,000</b> | <b>Fried Potatoes</b>  | <b>40,000</b> |
| <b>Salsa Roja</b>    | <b>10,000</b> | <b>Sausage Patties</b> | <b>50,000</b> |
| <b>Pico De Gallo</b> | <b>10,000</b> | <b>Seasonal Fruits</b> | <b>70,000</b> |
| <b>Guacamole</b>     | <b>15,000</b> | <b>Sausage Link</b>    | <b>75,000</b> |
| <b>Avocado</b>       | <b>20,000</b> |                        |               |

Scan for Photos  
<https://bit.ly/LIVIN-Menu>



## COFFEE & TEA

100% Arabica Coffee

<b>ESPRESSO</b>	<b>35,000</b>
<b>AMERICANO</b> (Hot / Iced)	<b>40,000</b>
<b>LATTE</b> (Hot / Iced)	<b>50,000</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>50,000</b>
<b>ICED VIETNAMESE COFFEE</b>	<b>50,000</b>
<b>BLACK TEA</b> (Glass   Pot)	<b>30,000   90,000</b>
<b>SOUTHERN SWEET ICED TEA</b> (Glass   Pot)	<b>40,000   120,000</b>

## JUICE & SOFT DRINKS

<b>CLASSIC LIMEADE</b> (GLASS   PICHER)	<b>50,000   150,000</b>
<b>FRESH JUICE</b> Watermelon / Orange / Pineapple	<b>60,000</b>
<b>FRESH COCONUT</b>	<b>60,000</b>
<b>SOFT DRINK</b> Club Soda / Sprite / Coke / Coke Light / RedBull / Tonic / Ginger Ale	<b>40,000</b>
<b>BOTTLED WATER</b> (510ML)	<b>20,000</b>

## BRUNCH COCKTAILS

<b>MIMOSA</b> Classic   Tiffany   Hibiscus   Sunrise	<b>120,000</b>
<b>FRENCH</b> Sparkling Wine, Gin, Lime Juice	<b>150,000</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Sparkling Wine, Club Soda	<b>160,000</b>
<b>CAMPARI SPRITZ</b> Campari, Sparkling Wine, Club Soda	<b>160,000</b>
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, Coffee Liqueur, Espresso	<b>160,000</b>
<b>LIVIN'S BLOODY MARY</b> Vodka, House Bloody Mary Mix, Lime Juice, Smoked Bacon	<b>180,000</b>

## WINE

By the Glass / Bottle

<b>SPARKLING</b> 2023 Terre Forti, Novebolle Sparkling, Romagna DOC   Italy	<b>140,000 / 700,000</b>
<b>WHITE</b> 2021 Concha y Toro, Sauvignon Blanc, Central Valley   Chile	<b>140,000 / 700,000</b>
<b>RED</b> 2021 Concha y Toro, Cabernet Sauvignon, Central Valley   Chile	<b>140,000 / 700,000</b>
<b>ROSÉ</b> 2022 Miguel Torres, Las Mulas Pinot Noir - Monastrell, Central Valley   Chile	<b>150,000 / 750,000</b>

## CRAFT BEERS ON TAP



### PASTEUR STREET BREWING CO.

375 ml Glass

<b>CHANH MUOI (SALTED LIME)</b> • 2.2% ABV • 11 IBU	<b>95,000</b>
<b>GOD WATER CRAFT LAGER</b> • 4% ABV • 20 IBU	<b>95,000</b>
<b>PASSIONFRUIT WHEAT ALE</b> • 4% ABV • 15 IBU	<b>95,000</b>
<b>JASMINE AMBER ALE</b> • 4.5% ABV • 27 IBU	<b>95,000</b>
<b>PSBC PALE ALE</b> • 5% ABV • 32 IBU	<b>95,000</b>
<b>JASMINE IPA</b> • 6.5% ABV • 50 IBU	<b>95,000</b>
<b>NITRO IRISH STOUT</b> • 4.5% ABV • 28 IBU	<b>95,000</b>
<b>PSBC 3 BEERS SAMPLER</b> • 125ml x 3 Flavors (Jasmine IPA, Passionfruit Wheat Ale, Nitro Irish Stout)	<b>130,000</b>
<b>PSBC 6 BEERS SAMPLER</b> • 125ml x 6 Flavors	<b>260,000</b>



### TÊ TÊ CRAFT BEER

330 ml Glass

<b>TÊ TÊ JUICY PEACH ALE</b> • 4.2% ABV • 15 IBU	<b>100,000</b>
---	----------------



### 7 BRIDGES BREWING CO.

240 ml / 400 ml Glass

<b>BEACH BLONDE ALE</b> • 5% ABV • 18 IBU	<b>75,000 / 120,000</b>
<b>BAVARIAN MADNESS</b> • 5.7% ABV • 12 IBU	<b>75,000 / 120,000</b>
<b>HAI VAN HAZE</b> • 6% ABV • 35 IBU	<b>75,000 / 120,000</b>
<b>IMPERIAL IPA</b> • 9% ABV • 50 IBU	<b>75,000 / 120,000</b>

## SANGRIAS

By the Glass

<b>CHENIN BLANC SANGRIA</b> Triple Sec, Fruits, Soda	<b>140,000</b>
<b>GARNACHA RED SANGRIA</b> Brandy, Fruits, Soda	<b>140,000</b>

## NHỆ NHÀNG &amp; NGON LÀNH

<b>TÔ YOGURT TRÁI CÂY</b>	<b>130,000</b>
Trái cây theo mùa, Sữa Chua, Granola, Dừa khô, Mật Ong	
<b>BÁNH MÌ NƯỚNG KIỂU ĐỒNG QUÊ MỸ</b>	<b>130,000</b>
Bánh mì kiểu Ý Pagnotta nướng, Trái cây theo mùa, Đường bột, Si rô cây phong	
<b>PHÔ MAI DÊ &amp; TRỨNG FRITT-OMELETTE</b>	<b>140,000</b>
3 Trứng, Măng tây, Đậu xanh, Hành tây, Bơ, Rau Arugula, Thì là, Củ cải, Phô mai dê, Sốt Balsami	
<b>CHORIZO SHAKSHOUKA</b>	<b>140,000</b>
Thịt heo xay Chorizo, 2 Trứng chần, Cà chua, Hành tây, Ớt chuông, Tỏi, Trái Bơ, Phô mai Feta, Ngò tây, Bánh mì nướng	
<b>TRỨNG &amp; SỮA CHUA KIỂU THỔ NHĨ KÌ</b>	<b>150,000</b>
Sữa chua, Phô mai dê, 2 Trứng chần, Ba chỉ xông khói, Tỏi, Rau thơm, Dầu bơ Ớt, Bánh mì nướng	
<b>BÁNH MÌ CÁ HỒI &amp; SỐT BƠ TƯƠI</b>	<b>170,000</b>
Cá hồi xông khói, Sốt trái bơ Guacamole, Trứng chần, Hành tây, Nu bach hoa, Thì là, Khoai tây chiên, Rau tươi	

## TRỨNG KHUẤY

<b>TRỨNG KHUẤY CẢI BÓ XÔI &amp; NẤM</b>	<b>140,000</b>
3 Trứng, Cải bó xôi, Nấm, Cà chua, Hành tây, Phô mai Feta, Khoai tây chiên, Bánh mì nướng	
<b>TRỨNG KHUẤY KIỂU CALIFORNIA</b>	<b>150,000</b>
3 Trứng, Ba chỉ xông khói, Trái bơ, Cà chua, Hành tây, Ngò rí, Phô mai Feta, Khoai tây chiên, Bánh mì nướng	
<b>TRỨNG KHUẤY XÚC XÍCH &amp; HÚNG TÂY</b>	<b>160,000</b>
3 Trứng, Xúc xích, Cà chua, Hành tây, Húng tây, Phô mai Parmigiano-Reggiano, Khoai tây chiên, Bánh mì nướng	

## TRỨNG BENEDICT

<b>MĂNG TÂY CUỘN BA CHỈ KIỂU FLORENTINE</b>	<b>150,000</b>
Ba chỉ xông khói, Măng tây, Trứng chần, Cải bó xôi, Rau tươi, Phô mai Parmigiano-Reggiano, sốt Hollandaise	
<b>TRỨNG BENEDICT GÀ CHIÊN</b>	<b>170,000</b>
Gà chiên, Trứng chần, Rau tươi, Salad cam, Sốt Citrus Vinaigrette, Si rô cây phong, Sốt Hollandaise	
<b>TRỨNG BENEDICT TÔM SÚ</b>	<b>190,000</b>
Tôm sú nướng, Trứng chần, Trái bơ, Salad cam, Sốt Citrus Vinaigrette, Sốt Hollandaise	

## TEX - MEX

<b>BURRITO BỮA SÁNG KIỂU CALIFORNIA</b>	<b>150,000</b>
2 Trứng khuấy, Ba chỉ xông khói, Khoai tây chiên, Phô mai Cheddar, Trái bơ, Pico de Gallo, Bánh Tortillas, Sốt Salsa Roja, Kem chua, Trái cây theo mùa	
<b>TACO ĐỒNG QUÊ HUEVOS RANCHEROS</b>	<b>160,000</b>
2 Trứng Chiên, Thịt heo xay Chorizo, Đậu đen, Bánh Tortilla chiên, Trái bơ, Phô Mai Feta, Sốt Salsa, Pico de Gallo, Kem Chua, Ngò rí	
<b>TACO STEAK &amp; TRỨNG</b>	<b>175,000</b>
Steak Diêm thăn bò, 2 Trứng chiên, Sốt bơ Guacamole, Pico de Gallo, Bánh Tortilla, Sốt Salsa Roja, Ngò rí	

## SANDWICH BRUNCH

<b>SANDWICH TRỨNG BLT</b>	<b>160,000</b>
2 Trứng chiên, Ba chỉ xông khói, Rau tươi, Mayonnaise, Cà chua, Bánh mì Ý Pagnotta nướng, Khoai tây chiên lắc	
<b>SANDWICH CUBANO</b>	<b>180,000</b>
Thịt heo xé xông khói, Thịt Giăm bông, Phô mai Emmental, Dưa chua, Mù tat Dijon, Bánh mì Ý Pagnotta nướng, Khoai tây chiên lắc	
<b>SANDWICH CÁ BARRAMUNDI</b>	<b>200,000</b>
Cá chẽm áp chảo, Rau trộn, Sốt Balsamic, Nu bach hoa, Sốt Caper Mayo, Bánh mì Brioche, Khoai tây chiên lắc	

## BBQ &amp; KHOAI CHIÊN

<b>XÚC XÍCH &amp; KHOAI CHIÊN</b>	<b>160,000</b>
Xúc xích xông khói, Trứng chần, Khoai tây chiên, Cải bó xôi, Cà chua, Bánh mì nướng	
<b>ỨC BÒ XÔNG KHÓI &amp; KHOAI CHIÊN</b>	<b>180,000</b>
Ức bò xông khói, Trứng chần, Khoai tây chiên, Cải bó xôi, Cà chua, Bánh mì nướng	
<b>STEAK DIÊM THĂN BÒ &amp; KHOAI CHIÊN</b>	<b>200,000</b>
Steak diêm thăn bò, Trứng chần, Khoai tây chiên, Cà chua, Sốt Chimichurri, Bánh mì nướng	

## TRUYỀN THỐNG BỔ DƯỠNG

<b>CƠM &amp; BÒ NƯỚNG LOCO MOCO</b>	<b>180,000</b>
Nạc vai bò, Trứng chiên, Cơm, Hành tây Caramen, Sốt nấm, Thơm nướng, Hành lá	
<b>CLASSIC AMERICANA</b>	<b>200,000</b>
2 Trứng chiên, 2 Thịt heo xay, 2 Ba chỉ xông khói, Cà chua, Trái bơ, Khoai tây chiên, Cải bó xôi, Nấm, Bánh mì nướng	

GỢI KÈM ĐỒ UỐNG *khi gọi món ăn*

<b>CÀ PHÊ HOẶC NƯỚC ÉP TRÁI CÂY TƯƠI</b>	<b>25,000</b>
--	---------------

## GỢI THÊM

<b>Xi-rô cây phong</b>	<b>10,000</b>	<b>2 Trứng</b>	<b>20,000</b>
<b>Bánh mì nướng</b>	<b>15,000</b>	<b>Ba chỉ xông khói</b>	<b>30,000</b>
<b>Kem chua</b>	<b>10,000</b>	<b>Khoai chiên cục</b>	<b>40,000</b>
<b>Salsa Roja</b>	<b>10,000</b>	<b>Thịt heo xay</b>	<b>50,000</b>
<b>Pico De Gallo</b>	<b>10,000</b>	<b>Trái cây</b>	<b>70,000</b>
<b>Sốt Guacamole</b>	<b>15,000</b>	<b>1 Xúc xích</b>	<b>75,000</b>
<b>Bơ tươi thái lát</b>	<b>20,000</b>		

Scan để xem Hình  
<https://bit.ly/LIVIN-Menu>



## CÀ PHÊ & TRÀ

100% Cà Phê Arabica

<b>ESPRESSO</b>	<b>35,000</b>
<b>AMERICANO</b> (Nóng / Đá)	<b>40,000</b>
<b>LATTE</b> (Nóng / Đá)	<b>50,000</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>50,000</b>
<b>CÀ PHÊ SỮA ĐÁ</b>	<b>50,000</b>
<b>TRÀ ĐEN</b> (Ly   Bình)	<b>30,000   90,000</b>
<b>TRÀ ĐÁ NGỌT KIỂU NAM MỸ</b> (Ly   Bình)	<b>40,000   120,000</b>

## NƯỚC ÉP & NƯỚC NGỌT

<b>NƯỚC CHANH TƯƠI</b> (LY   BÌNH)	<b>50,000   150,000</b>
<b>NƯỚC ÉP TRÁI CÂY TƯƠI</b> (Dứa Hấu / Cam / Dứa)	<b>60,000</b>
<b>TRÁI DỪA XIÊM</b>	<b>60,000</b>
<b>NƯỚC NGỌT</b> Club Soda / Sprite / Coke / Coke Light / RedBull / Tonic / Ginger Ale	<b>40,000</b>
<b>NƯỚC SUỐI</b> (510ML)	<b>20,000</b>

## COCKTAILS BRUNCH

<b>MIMOSA</b> Classic   Tiffany   Hibiscus   Sunrise	<b>120,000</b>
<b>FRENCH</b> Rượu Vang Sủi, Gin, Nước Chanh	<b>150,000</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Rượu Vang Sủi, Club Soda	<b>160,000</b>
<b>CAMPARI SPRITZ</b> Campari, Rượu Vang Sủi, Club Soda	<b>160,000</b>
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, Coffee Liqueur, Cà Phê Espresso	<b>160,000</b>
<b>LIVIN'S BLOODY MARY</b> Vodka, Nước Cốt Bloody Mary, Nước Chanh, Ba Chỉ Xông Khói	<b>180,000</b>

## RƯỢU VANG NGOẠI

Phục vụ theo Ly / Chai

<b>VANG SỦI</b> 2023 Terre Forti, Novebolle Sparkling, Romagna DOC   Ý	<b>140,000 / 700,000</b>
<b>VANG TRẮNG</b> 2021 Concha y Toro, Sauvignon Blanc, Central Valley   Chilê	<b>140,000 / 700,000</b>
<b>VANG ĐỎ</b> 2021 Concha y Toro, Cabernet Sauvignon, Central Valley   Chilê	<b>140,000 / 700,000</b>
<b>VANG HỒNG ROSÉ</b> 2022 Miguel Torres, Las Mulas Pinot Noir - Monastrell, Central Valley   Chilê	<b>150,000 / 750,000</b>

## BIỆT THỦ CÔNG RÓT TỪ VÒI



### PASTEUR STREET BREWING CO.

Ly 375 ml

<b>CHANH MUOI (SALTED LIME)</b> • 2.2% ABV • 11 IBU	<b>95,000</b>
<b>GOD WATER CRAFT LAGER</b> • 4% ABV • 20 IBU	<b>95,000</b>
<b>PASSIONFRUIT WHEAT ALE</b> • 4% ABV • 15 IBU	<b>95,000</b>
<b>JASMINE AMBER ALE</b> • 4.5% ABV • 27 IBU	<b>95,000</b>
<b>PSBC PALE ALE</b> • 5% ABV • 32 IBU	<b>95,000</b>
<b>JASMINE IPA</b> • 6.5% ABV • 50 IBU	<b>95,000</b>
<b>NITRO IRISH STOUT</b> • 4.5% ABV • 28 IBU	<b>95,000</b>
<b>KHAY THỬ 3 LOẠI BIA PSBC</b> • 125ml x 3 vị (Jasmine IPA, Passionfruit Wheat Ale, Nitro Irish Stout)	<b>130,000</b>
<b>KHAY THỬ 6 LOẠI BIA PSBC</b> • 125ml x 6 vị	<b>260,000</b>



### TÊ TÊ CRAFT BEER

Ly 330 ml

<b>TÊ TÊ JUICY PEACH ALE</b> • 4.2% ABV • 15 IBU	<b>100,000</b>
---	----------------



### 7 BRIDGES BREWING CO.

Ly 240 ml / 400 ml

<b>BEACH BLONDE ALE</b> • 5% ABV • 18 IBU	<b>75,000 / 120,000</b>
<b>BAVARIAN MADNESS</b> • 5.7% ABV • 12 IBU	<b>75,000 / 120,000</b>
<b>HAI VAN HAZE</b> • 6% ABV • 35 IBU	<b>75,000 / 120,000</b>
<b>IMPERIAL IPA</b> • 9% ABV • 50 IBU	<b>75,000 / 120,000</b>

## RƯỢU VANG SANGRIAS

Phục vụ theo Ly

<b>SANGRIA TRẮNG CHENIN BLANC</b> Triple Sec, Trái Cây, Soda	<b>140,000</b>
<b>SANGRIA ĐỎ GARNACHA RED</b> Brandy, Trái Cây, Soda	<b>140,000</b>