WIFI: LIVIN
Password: 123dzo!!!

LIVIN

APPETIZERS

To Start with a Drink or Two

Cold Appetizers

ASSORTED COLD CUT BOARD - 310,000
Pastrami, Chorizo, Pancetta, Pate, Brillat Savarin Cheese served with Dijon, Cornichons, Sauerkraut, and Toast

ASSORTED CHEESE PLATE - 290,000
Brilliat Savarin, Camembert, Bleu d'Auvergne, Comte cheese served with Pomelo Jam, Nuts, and Toast

DAVID HERVE OYSTERS N3 (Each | Half Dozen) - 90,000 | 490,000
Raw French Oysters served with Cocktail Sauce, Watermelon Mignonette, and Tabasco

NHA TRANG OYSTERS N3 (Each | Half Dozen) - 45,000 | 230,000
Raw Nha Trang Oysters served with Cocktail Sauce, Watermelon Mignonette, and Tabasco

JUMBO TIGER PRAWNS COCKTAIL - 150,000
Steamed Jumbo Tiger Prawns with Tropical Pineapple Cocktail Sauce

BEEF CARPACCIO - 220,000
Semi-cured AUS Beef Tenderloin MB 3+, with Arugula, Tomato, Extra Virgin Olive Oil, Parmigiano Reggiano and Black Pepper

SCALLOP CEVICHE - 180,000
Hokkaido Scallops with Cherry Tomatoes, Bell Pepper, Lime Juice and Hot Sauce

SMOKED SALMON CRUDOS - 180,000
Smoked Salmon with Cucumber, Red Onion, Dill, Caper, Lemon Juice and Sour Cream

Scan for Photos

Prices are subject to 8% VAT on Food and 10% VAT on Alcohol & High-Sugar Drinks.
100% of tips go to service staff.

APPETIZERS

To Start with a Drink or Two

Hot Appetizers

Bacon Garlic Parmesan Bone Marrow - 170,000
Roasted Bone Marrow with Smoked Bacon, Garlic, Parmesan, Herbs, and Toast

Deviled Eggs Bone Marrow - 200,000
Roasted Bone Marrow with Deviled Eggs, Smoked Bacon, Parmigiano Reggiano and Toast

Beef Tartare Bone Marrow - 250,000
Roasted Bone Marrow with Beef Tenderloin Tartare, Egg, and Toast

Salt & Pepper Smoked Wings - 140,000
Salt & Pepper Smoked Chicken Wings, with Ranch and Spicy BBQ Sauce

Smoked Sausage - 70,000
Bratwurst | Spicy Chorizo | Italian
served with Roasted Vegetable, Sauerkraut, and Djion

Steak Loaded Fries - 190,000
Grilled AUS Flank Steak MB 4-6 over French Fries, Cheddar Cheese, Cherry Tomatoes, Onion, with Creamy Garlic Mayo and Chimichurri Sauce

Spicy Rib Tips - 140,000
Smoked Pork Rib Tips, Spicy BBQ Sauce, Red Onion, Onion with Pickled Cucumber

Creamy Goat Cheese Dip - 150,000
Goat and Cream Cheese with Smoked Bacon, Honey, Rosemary, with Toast

Steamed Chilean Mussels - 140,000
Chilean Green Mussels, White Wine, Charcoal Oil, Garlic, Shallots, Herbs, and Parsley with Bread

Fried Meat Papas - 130,000
Fried Mashed Potatoes stuffed with Pork and Beef, Parmigiano Reggiano, served with Creamy Garlic and Hot Sauce

Scan for Photos

Prices are subject to 8% VAT on Food and 10% VAT on Alcohol & High-Sugar Drinks.
100% of tips go to service staff.

SOUPS & SALADS

Brisket French Onion Soup - 130,000
Brisket, Beef Stock, Caramelized Onion, Emmental Cheese, Mozzarella Cheese, Thyme, Toast

Prawn Bisque - 160,000
Grilled Tiger Prawns, Prawn Stock, Tomato, Heavy Cream, Parsley

LIVIN's Cobb Salad - 170,000
Grilled Chicken, Eggs, Smoked Bacon, Blue Cheese, Romaine, Cherry Tomatoes, Cucumber, Red Onion, Thousand Island Dressing

Beetroot Goat Cheese Salad - 150,000
Roasted Beetroot, Orange, Arugula, Goat Cheese, Balsamic Vinaigrette

Seasonal Fruit Salad - 140,000
Fruits, Radicchio, Tomatoes, Onion, Cucumbers, Feta Cheese, Citrus Vinaigrette

Caesar Salad - 130,000
Romaine, Parmigiano-Reggiano, Croutons, Anchovy Caesar Dressing
ADD: Bacon +30,000 | Eggs +20,000 | Chicken +50,000

Garden Salad - 120,000
Garden Greens, Tomatoes, Onion, Parmigiano-Reggiano, Croutons
Choice of Dressing: Thousand Island | Balsamic Vinaigrette | Ranch
ADD: Chicken +50,000 | Prawns +130,000

Scan for Photos

Prices are subject to 8% VAT on Food and 10% VAT on Alcohol & High-Sugar Drinks.
100% of tips go to service staff.

BURGERS, SANDWICHES & MORE

All Burgers and Sandwiches are served with Seasoned French Fries
Extra: Beef Patty +75,000 | Cheese +20,000

BACON CHEDDAR BURGER - 230,000
AUS Black Angus Beef, Cheddar Cheese, Bacon, Tomato, Onion, Pickled Cucumber, Mixed Greens, Burger Spread

BLACK & BLUE BBQ BURGER - 230,000
AUS Black Angus Beef, Blue Cheese, Bacon, Caramelized Onion, BBQ Sauce

ROASTED GARLIC MUSHROOM BURGER - 230,000
AUS Black Angus Beef, Emmental Cheese, Bacon, Creamy Mushroom, Caramelized Onion, Garlic Spread

BBQ PULLED PORK BURGER - 200,000
Pulled Pork, Onion Rings, Pink Coleslaw, Pickled Cucumber, Cilantro, BBQ Sauce

NASHVILLE HOT CHICKEN SANDWICH - 190,000
Fried Chicken, Spicy Honey Butter, Pink Coleslaw, Pickled Cucumber, Burger Spread

GRILLED CHICKEN SANDWICH - 180,000
Chicken, Emmental Cheese, Bacon, Tomato, Onion, Mixed Greens, Pickled Cucumber, Ranch Spread

CHIMICHURRI BRISKET SANDWICH - 240,000
Brisket, Onion, Tomato, Mixed Greens, Pickled Cucumber, Mayonnaise, Chimichurri Sauce

SMOKED PASTRAMI SANDWICH - 240,000
Pastrami, Emmental Cheese, Sauerkraut, Pickled Cucumber, Dijon Mustard

CUBANO SANDWICH - 180,000
Smoked Pulled Pork, Ham, Emmental Cheese, Pickles, Dijon, Toasted Pagnotta

BARRAMUNDI SANDWICH - 200,000
Pan-Seared Sea Bass, Mixed Greens, Balsamic, Caper Mayo, Brioche Bun

BEEF BRISKET TACOS - 170,000
Brisket, Chimichurri Sauce, Corn, Guacamole, Pico de Gallo, Cilantro

PULLED PORK TACOS - 150,000
Pulled Pork, Salsa, Guacamole, Pico de Gallo, Cilantro

CHICKEN QUESADILLA - 170,000
Grilled Chicken, Bell Peppers, Onion, Cheddar Cheese, Pico de Gallo, Salsa, Sour Cream, Guacamole, Cilantro

VEGGIE QUESADILLA - 130,000
Black Beans, Corn, Bell Peppers, Onion, Cheddar Cheese, Pico de Gallo, Salsa, Sour Cream, Guacamole, Cilantro

Scan for Photos

Prices are subject to 8% VAT on Food and 10% VAT on Alcohol & High-Sugar Drinks.
100% of tips go to service staff.

FROM THE SMOKER

Smoked Low & Slow

Beef Rib ~800g **- 1,200,000**
Roasted Vegetables, Chimichurri Sauce & House BBQ Sauce

Beef Pastrami ~250g **- 420,000**
Sauerekraut, Pickled Cumcumbers, Dijon Mustard

Beef Brisket ~250g **- 400,000**
Roasted Vegetables, Chimichurri Sauce & House BBQ Sauce

Pork Spare Ribs (Quarter | Half) - **350,000 | 600,000**
Seasoned Fries, Pink Coleslaw, House BBQ Sauce

Pulled Pork ~150g **- 200,000**
Toast, Pink Coleslaw, Pickled Cucumbers, House BBQ Sauce

Whole Chicken Leg ~450g **- 200,000**
Roasted Vegetables, House BBQ Sauce

Intro BBQ Board (~2 people) **- 550,000**
Pork Ribs, Chicken, Brisket, Pink Coleslaw, Grilled Corn, Pickled Cucumbers, House BBQ Sauces

Smoked BBQ Board (~4 people) **- 1,200,000**
Beef Brisket, Pork Ribs, Pulled Pork, Sausage, Pink Coleslaw, Grilled Corn,
Pickled Cucumbers, House BBQ Sauces

Pitmaster Board (~6+ people) **- 2,500,000**
Beef Rib, Beef Brisket, Pork Ribs, Chicken, Pulled Pork, Sausage, Pink Coleslaw, Grilled Corn,
Pickled Cucumbers, House BBQ Sauces

SIDES

Steaks & BBQ Best Sidekicks

Mac & Cheese	**100,000**	**Pink Coleslaw**	**60,000**
Sauteed Spinach & Mushrooms	**90,000**	**Dirty Rice**	**50,000**
Potato Salad	**80,000**	**Garlic Bread**	**50,000**
Grilled Vegetables	**70,000**	**Seasoned French Fries**	**50,000**
Asparagus Parmigiano	**70,000**	**Grilled Pineapple**	**50,000**
Elotes-Style Salad	**70,000**	**Grilled Corn**	**30,000**
Small Garden Salad	**60,000**	**Extra Pickled Cucumbers**	**20,000**

Scan for Photos

Prices are subject to 8% VAT on Food and 10% VAT on Alcohol & High-Sugar Drinks.
100% of tips go to service staff.

FROM THE GRILL

Live Fire Cooking

Tomahawk Ribeye Steak - Market Price
1.3 - 1.8 kg, Black Angus AUS MB 4-6+

T-Bone Steak - 1,900,000
1+ kg, Black Angus AUS MB 4-6+

Dry-Aged Bone-In NY Strip Steak - 850,000
~500g, 21 to 28 day Dry Aged, Black Angus AUS MB 4-6+

Ribeye Steak - 800,000
~300g, Black Angus AUS MB 4-6+

New York Strip Steak - 650,000
~300g, Black Angus AUS MB 4-6+

Flank Steak - 450,000
~300g, Black Angus AUS MB 4-6+

All Steaks are served with Roasted Vegetables

Choice of Sauces: *PQ Peppercorn | Creamy Mushroom | Chimichurri*

Surf N Turf add to any Steak
Grilled Tiger Prawns **+300,000** | Pan-Seared Scallops **+300,000**

Grilled Lamb Chops - 500,000
~300g, AUS Lamb, Herb Crusted, Mixed Greens, Potatoes, Wasabi Mayo

Grilled Tiger Prawns - 350,000
Local Tiger Prawns, Dirty Rice, Pineapple Cucumber Salsa, Prawn Sauce, Cilantro

Pan-Seared Scallops - 350,000
Hokkaido Scallops, Mashed Potatoes, Broccolini, Mushrooms, Bacon, Butter Caper Sauce

Pan-Seared Barramundi - 300,000
Local Sea Bass, Sautéed Vegetables, Citrus Caper Sauce

Scan for Photos

Prices are subject to 8% VAT on Food and 10% VAT on Alcohol & High-Sugar Drinks.
100% of tips go to service staff.

DESSERTS

A Sweet Ending

Crème Brulee - 80,000

Cranberry Crumble Cheesecake - 80,000

Lemon Lime Tart - 80,000

Churros with Chocolate Dip - 70,000

Scan for Photos

Prices are subject to 8% VAT on Food and 10% VAT on Alcohol & High-Sugar Drinks.
100% of tips go to service staff.

WIFI: LIVIN
Mật khẩu: 123dzo!!!

LIVIN

MÓN KHAI VỊ

Khởi đầu với một vài ly Bia

Khai Vị Lạnh

Thịt Nguội Tổng Hợp LIVIN - 310,000
Bò ủ muối Pastrami, Xúc xích Chorizo, Ba chỉ Pancetta, Pa-tê, Phô mai Brillat Savarin dùng kèm mù tạt Dijon, Dưa Leo Chua, Bắp cải Chua và Bánh mì nướng

Phô Mai Tổng Hợp LIVIN - 290,000
Phô mai Brilliat Savarin, Phô mai Camembert, Phô mai xanh Bleu d'Auvergne, Phô mai Comte, dùng kèm Mứt Bưởi, Hạt và Bánh mì nướng

Hàu David Hervé N3 (1 Con | 6 Con) - 90,000 | 490,000
Hàu Pháp David Hervé tươi, kèm Sốt Cocktail, sốt Dưa hấu Mignonette, và Sốt ớt Tabasco

Hàu Nha Trang N3 (1 Con | 6 Con) - 45,000 | 230,000
Hàu tươi Nha Trang, kèm Sốt Cocktail, sốt Dưa hấu Mignonette, và Sốt ớt Tabasco

Cocktail Tôm Sú - 150,000
Tôm Sú Cỡ Lớn Hấp Chín, làm lạnh và dùng với Sốt Cocktail Dứa Nhiệt Đới

Bò Tái Carpaccio - 220,000
Thăn Nội Bò Úc MB 3+ Ủ Muối Ngắn Ngày, với rau Arugula, Cà Chua, Dầu Ô Liu Nguyên Chất AOVE, Phô mai Parmigiano Reggiano và Tiêu Đen.

Sò Điệp Tái Ceviche - 180,000
Sò Điệp Hokkaido với Cà Chua Bi, Ớt Chuông, Nước Cốt Chanh và Sốt Cay

Cá Hồi Tái Xông Khói Crudo - 180,000
Cá Hồi Xông Khói Lạnh với Dưa Leo, Hành Tím, Thì Là, Nụ Bạch Hoa, Nước Cốt Chanh và Kem Chua

Scan để xem Hình

Giá chưa bao gồm thuế GTGT (8% VAT Thức Ăn, 10% VAT Đồ Uống Có Cồn hoặc Nhiều Đường).
100% tiền tip được chuyển cho nhân viên Phục vụ.

MÓN KHAI VỊ

Khởi đầu với một vài ly Bia

Khai Vị Nóng

Tuỷ Bò Nướng Rắc Ba Chỉ, Tỏi & Phô Mai Parmesan - 170,000
Tủy Bò nướng với Ba chỉ Xông Khói, Tỏi, Phô mai Parmesan, Thảo mộc và Bánh Mì Nướng

Tuỷ Bò Nướng & Trứng Kiểu Deviled - 200,000
Tủy Bò nướng với Trứng Cay kiểu Deviled, Ba Chỉ Xông Khói, Phô mai Parmigiano Reggiano và Bánh Mì Nướng

Tuỷ Bò Nướng & Bò Tái Tartare - 250,000
Tủy Bò nướng với Bò tái kiểu Tatare, Trứng và Bánh Mì Nướng

Cánh Gà Xông Khói Muối Tiêu - 140,000
Cánh Gà Xông Khói Muối Tiêu, chấm sốt Ranch và sốt BBQ Cay

Xúc Xích Xông Khói - 70,000
Bratwurst Không Cay | Chorizo Cay | Italian
Ăn kèm Rau củ nướng, Bắp cải chua và Mù tạt Djion

Khoai Chiên phủ Steak - 190,000
Thăn Bụng Bò Úc MB 4-6 Nướng Chín Vừa, phủ trên Khoai Tây Chiên giòn, Phô mai Cheddar, Cà Chua Bi, Hành Tây, với Sốt Kem Tỏi Mayo và Sốt Chimichurri

Sụn Heo BBQ Cay - 140,000
Sườn Sụn Heo Xông Khói, sốt BBQ cay, Hành Tây, Hành Tím, kèm Dưa Chua

Phô Mai Dê-Kem - 150,000
Phô Mai Dê và Phô Mai Kem, rắc Ba Chỉ Xông Khói, Mật Ong, Hương Thảo, dùng kèm Bánh Mì Nướng

Vẹm Chile Sốt Vang Trắng - 140,000
Vẹm Xanh Chile, Vang Trắng, Dầu Than-Ô liu, Tỏi, Hành Củ, Thảo Mộc, Ngò Tây, dùng kèm Bánh Mì

Khoai Tây Nghiền Nhồi Thịt Chiên Giòn - 130,000
Khoai Tây Nghiền nhân Thịt Heo và Bò Chiên Giòn, rắc Phô mai Parmigiano Reggiano, với Sốt Kem Tỏi và Sốt Cay

Scan để xem Hình

Giá chưa bao gồm thuế GTGT (8% VAT Thức Ăn, 10% VAT Đồ Uống Có Cồn hoặc Nhiều Đường).
100% tiền tip được chuyển cho nhân viên Phục vụ.

SÚP & SALAD

Súp Hành Kiểu Pháp - 130,000
Ức Bò, Nước Bò Hầm, Hành Tây Caramen, Phô Mai Emmental & Mozzarella, Xạ Hương, Bánh Mì

Súp Tôm Sú - 160,000
Tôm Sú Nướng, Nước Hầm Tôm, Cà Chua, Kem Béo, Ngò Tây

Salad LIVIN's Cobb - 170,000
Gà Nướng, Trứng Gà Luộc, Ba Chỉ Xông Khói, Phô Mai Xanh, Xà Lách Romaine,
Cà Chua Bi, Dưa Leo, Hành Tây, Sốt Thousand Island

Salad Củ Dền Nướng - 150,000
Củ Dền, Cam, Xà Lách Arugula, Phô Mai dê, Sốt Balsamic

Salad Trái Cây Theo Mùa - 140,000
Trái Cây, Rau Radicchio, Cà Chua, Hành Tây, Dưa Leo, Phô Mai Feta, Sốt Cam

Salad Caesar - 130,000
Xà Lách Romaine, Phô Mai Parmigiano-Reggiano, Bánh Mì Giòn, Sốt Caesar Cá Cơm
Thêm: Ba chỉ xông khói +30,000 | Trứng +20,000 | Ức gà nướng +50,000

Salad Rau Tươi - 120,000
Rau Tươi Theo Mùa, Cà Chua, Hành Tây, Phô Mai Parmigiano-Reggiano, Bánh Mì Giòn
Chọn sốt: Thousand Island | Balsamic Vinaigrette | Ranch
Thêm: Ức gà nướng +50,000 | Tôm sú nướng +130,000

Scan để xem Hình

Giá chưa bao gồm thuế GTGT (8% VAT Thức Ăn, 10% VAT Đồ Uống Có Cồn hoặc Nhiều Đường).
100% tiền tip được chuyển cho nhân viên Phục vụ.

BURGERS, SANDWICHES & CÒN NỮA

Burger và Sandwich phục vụ kèm với Khoai Tây Chiên
Gọi thêm: Nhân Bò +75,000 | Nhân Phô Mai +20,000

Burger Bò Phô Mai Cheddar - 230,000
Nạc Bò Black Angus Úc, Phô Mai Cheddar, Ba Chỉ Xông Khói, Cà Chua, Hành Tây, Dưa Chua, Rau Tươi, Sốt Burger

Burger Bò, Hành Tây Caramen & Phô Mai Xanh - 230,000
Nạc Bò Black Angus Úc, Phô Mai Xanh, Ba Chỉ Xông Khói, Hành Tây Caramen, Sốt BBQ

Burger Bò sốt Nấm & Tỏi Nướng - 230,000
Nạc Bò Black Angus Úc, Phô Mai Emmental, Sốt Kem Nấm, Ba Chỉ Xông Khói,
Hành Tây Caramen, Tỏi Xông Khói Nghiền

Burger Thịt Heo Xé BBQ - 200,000
Nạc Vai Heo Xé Sợi, Hành Tây Chiên, Bắp Cải Trộn, Dưa Chua, Ngò Rí, Sốt BBQ

Sandwich Gà Chiên Cay kiểu Nashville - 190,000
Ức Gà Chiên, Sốt Bơ Mật Ong Cay, Bắp Cải Trộn, Dưa Chua, Sốt Burger

Sandwich Gà Nướng - 180,000
Ức Gà, Phô Mai Emmental, Ba Chỉ Xông Khói, Cà Chua, Hành Tây, Rau Tươi, Dưa Chua, Sốt Ranch

Sandwich Ức Bò Sốt Chimichurri - 240,000
Ức Bò, Hành Tây, Cà Chua, Rau Tươi, Dưa Chua, Mayonnaise, Sốt Chimichurri

Sandwich Ức Bò Pastrami Xông khói - 240,000
Bò Ủ Muối Pastrami, Phô Mai Emmental, Bắp Cải Chua, Dưa Chua, Mù Tạt Dijon

Sandwich Thịt Heo Xé Cubano - 180,000
Nạc Vai Heo Xé Sợi, Giăm Bông, Phô Mai Emmental, Dưa Chua, Mù Tạt Dijon, Bánh Mì Pagnotta Nướng

Sandwich Cá Chẽm - 200,000
Cá Chẽm Áp Chảo, Rau Xanh Trộn, Giấm Balsamic, Sốt Mayonnaise, Nụ Bạch Hoa, Bánh Mì Brioche

Taco Ức Bò - 170,000
Ức Bò, Sốt Chimichurri, Bắp, Sốt Guacamole, Pico de Gallo, Ngò Rí

Taco Thịt Heo Xé - 150,000
Nạc Vai Heo Xé Sợi, Sốt Salsa, Sốt Guacamole, Pico de Gallo, Ngò Rí

Quesadilla Gà Nướng - 170,000
Gà Nướng, Ớt Chuông, Hành tây, Phô mai Cheddar, Pico de Gallo, Sốt Salsa, Kem Chua, Sốt Guacamole, Ngò Rí

Quesadilla Rau Củ - 130,000
Đậu Đen, Bắp, Ớt Chuông, Hành Tây, Phô Mai Cheddar, Pico de Gallo, Sốt Salsa, Kem Chua, Sốt Guacamole, Ngò Rí

Scan để xem Hình

Giá chưa bao gồm thuế GTGT (8% VAT Thức Ăn, 10% VAT Đồ Uống Có Cồn hoặc Nhiều Đường).
100% tiền tip được chuyển cho nhân viên Phục vụ.

BBQ TỪ LÒ XÔNG KHÓI

Xông khói Chậm ở Nhiệt độ Thấp

Sườn Bò ~800G **- 1,200,000**
Rau Củ Nướng, Sốt Chimichurri & Sốt House BBQ

Ức Bò Ủ Muối Pastrami ~250G **- 420,000**
Bắp Cải Chua, Dưa Chua, Mù Tạt Dijon

Ức Bò ~250G **- 400,000**
Rau Củ Nướng, Sốt Chimichurri & Sốt House BBQ

Sườn Heo (1/4 KHỐI | 1/2 KHỐI) **- 350,000 | 600,000**
Khoai Tây Chiên Lắc Gia Vị, Bắp Cải trộn, Sốt House BBQ

Nạc Vai Heo Xé Sợi ~150G **- 200,000**
Bánh Mì, Bắp Cải trộn, Dưa Chua, Sốt House BBQ

Đùi Gà Góc Tư ~450G **- 200,000**
Rau Củ Nướng, Sốt House BBQ

Thớt BBQ Cơ Bản (~2 NGƯỜI) **- 550,000**
Sườn Heo, Gà, Ức Bò, Bắp Cải trộn, Bắp Nướng, Dưa Chua, Các sốt House BBQ

Thớt BBQ Tiêu Chuẩn (~4 NGƯỜI) **- 1,200,000**
Ức Bò, Sườn Heo, Nạc Vai Xé Sợi, Xúc Xích, Bắp Cải trộn, Bắp Nướng, Dưa Chua, Các Sốt House BBQ

Thớt BBQ Đặc Biệt (~6+ NGƯỜI) **- 2,500,000**
Sườn Bò, Ức Bò, Sườn Heo, Gà, Nạc Vai Xé Sợi, Xúc Xích, Bắp Cải trộn, Bắp Nướng,
Dưa Chua, Các Sốt House BBQ

MÓN ĂN KÈM

Cặp đôi ăn ý với Steaks & BBQ

Nui Xoắn & Phô Mai	**100,000**	**Bắp Cải trộn Tím**	**60,000**
Cải Bó Xôi Xào Nấm	**90,000**	**Cơm "Bụi" Kiểu Mỹ**	**50,000**
Salad Khoai Tây	**80,000**	**Bánh Mì Nướng Bơ Tỏi**	**50,000**
Rau Củ Nướng	**70,000**	**Khoai Tây Chiên Lắc Gia Vị**	**50,000**
Măng Tây & Phô Mai Parmigiano	**70,000**	**Thơm Nướng Lắc Gia Vị**	**50,000**
Salad Bắp Kiểu Elotes Mexico	**70,000**	**Bắp Nướng Lắc Gia Vị**	**30,000**
Salad Rau Tươi Cỡ Nhỏ	**60,000**	**Dưa Leo Muối Chua**	**20,000**

Scan để xem Hình

Giá chưa bao gồm thuế GTGT (8% VAT Thức Ăn, 10% VAT Đồ Uống Có Cồn hoặc Nhiều Đường).
100% tiền tip được chuyển cho nhân viên Phục vụ.

TỪ LÒ NƯỚNG

Nướng Lửa Tươi

Steak Sườn bò Ribeye Tomahawk - Theo Kg
1.3-1.8kg, Bò Úc Black Angus MB 4-6+

Steak Sườn bò T-Bone - 1,900,000
1kg, Bò Úc Black Angus MB 4-6+

Steak Thăn Lưng Bò ủ khô New-York có-xương - 850,000
~500g, Ủ khô 21-28 ngày, Bò Úc Black Angus MB 4-6+

Steak Thăn lưng Bò Ribeye - 800,000
~300g, Bò Úc Black Angus MB 4-6+

Steak Thăn Lưng Bò New-York - 650,000
~300g, Bò Úc Black Angus MB 4-6+

Steak Thăn Bụng Bò - 450,000
~300g, Bò Úc Black Angus MB 4-6+

Các loại Steak phục vụ kèm với Rau Củ Nướng

Chọn sốt kèm Steak: *Sốt Tiêu PQ | Sốt Kem nấm | Sốt Chimichurri*

Surf N Turf thêm Hải sản vào món Steak
Tôm Sú Lớn Nướng **+300,000** | Sò Điệp Áp Chảo **+300,000**

Sườn Cừu Nướng - 500,000
~300g, Cừu Úc, Gia Vị Thảo Mộc, Rau Tươi, Khoai Tây, Sốt Wasabi Mayo

Tôm Sú Nướng - 350,000
Tôm Sú Lớn, Cơm “Bụi” Kiểu Mỹ, Salsa Thơm Dưa Leo, Sốt Tôm, Ngò Rí

Sò Điệp Áp Chảo - 350,000
Sò Điệp Hokkaido, Khoai Tây Nghiền, Bông Cải Xanh Non, Nấm,
Ba Chỉ Xông Khói, Sốt Bơ-Nụ Bạch Hoa

Cá Chẽm Áp Chảo - 300,000
Cá Chẽm Địa Phương, Rau Củ Áp Chảo, Sốt Cam-Nụ Bạch Hoa

Scan để xem Hình

Giá chưa bao gồm thuế GTGT (8% VAT Thức Ăn, 10% VAT Đồ Uống Có Cồn hoặc Nhiều Đường).
100% tiền tip được chuyển cho nhân viên Phục vụ.

MÓN TRÁNG MIỆNG

Sự Kết Thúc Ngọt Ngào

Bánh Crème Brulee - 80,000

Bánh Cheesecake Nam Việt Quất - 80,000

Bánh Cheesecake Chanh - 80,000

Bánh Churros nhúng Sô cô la - 70,000

Scan để xem Hình

Giá chưa bao gồm thuế GTGT (8% VAT Thức Ăn, 10% VAT Đồ Uống Có Cồn hoặc Nhiều Đường).
100% tiền tip được chuyển cho nhân viên Phục vụ.