



BRUNCH MENU

MON - FRI: 11:00 - 14:00
SAT & SUN: 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

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

Scan for Photos



COFFEE & TEA

100% Arabica Coffee

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

JUICE & SOFT DRINKS

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

BRUNCH COCKTAILS

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

WINE

By the Glass / Bottle

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

CRAFT BEERS ON TAP



PASTEUR STREET BREWING CO.

375 ml Glass

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



TÊ TÊ CRAFT BEER

330 ml Glass

TÊ TÊ JUICY PEACH ALE • 4.2% ABV • 15 IBU	100,000
---	----------------



7 BRIDGES BREWING CO.

240 ml / 400 ml Glass

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

SANGRIAS

By the Glass

CHENIN BLANC SANGRIA Triple Sec, Fruits, Soda	140,000
GARNACHA RED SANGRIA Brandy, Fruits, Soda	140,000



MENU SÁNG - TRƯA

Thứ Hai - Thứ Sáu: 11:00 - 14:00
Thứ Bảy & Chủ Nhật: 9:00 - 14:00

NHỆ NHÀNG & NGON LÀNH

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

TRỨNG KHUẤY

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

TRỨNG BENEDICT

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

TEX - MEX

- BURRITO BỮA SÁNG KIỂU CALIFORNIA** 150,000
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
- TACO ĐỒNG QUÊ HUEVOS RANCHEROS** 160,000
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
- TACO STEAK & TRỨNG** 175,000
Steak Diêm thăn bò, 2 Trứng chiên, Sốt bơ Guacamole, Pico de Gallo, Bánh Tortilla, Sốt Salsa Roja, Ngò rí

SANDWICH BRUNCH

- SANDWICH TRỨNG BLT** 160,000
2 Trứng chiên, Ba chỉ xông khói, Rau tươi, Mayonnaise, Cà chua, Bánh mì Ý Pagnotta nướng, Khoai tây chiên lắc
- SANDWICH CUBANO** 180,000
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
- SANDWICH CÁ BARRAMUNDI** 200,000
Cá chẽm áp chảo, Rau tươi, Sốt Balsamic, Nu bach hoa, Sốt Caper Mayo, Bánh mì Brioche, Khoai tây chiên lắc

BBQ & KHOAI CHIÊN

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

TRUYỀN THỐNG BỔ DƯỠNG

- CƠM & BÒ NƯỚNG LOCO MOCO** 180,000
Nạc vai bò, Trứng chiên, Cơm, Hành tây Caramen, Sốt nấm, Thơm nướng, Hành lá
- CLASSIC AMERICANA** 200,000
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*

- CÀ PHÊ HOẶC NƯỚC ÉP TRÁI CÂY TƯƠI** 25,000

GỢI THÊM

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

Scan để xem Hình



CÀ PHÊ & TRÀ

100% Cà Phê Arabica

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

NƯỚC ÉP & NƯỚC NGỌT

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

COCKTAILS BRUNCH

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

RƯỢU VANG NGOẠI

Phục vụ theo Ly / Chai

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

BIỆT THỦ CÔNG RÓT TỪ VÒI



PASTEUR STREET BREWING CO.

Ly 375 ml

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



TÊ TÊ CRAFT BEER

Ly 330 ml

TÊ TÊ JUICY PEACH ALE • 4.2% ABV • 15 IBU	100,000
---	----------------



7 BRIDGES BREWING CO.

Ly 240 ml / 400 ml

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

RƯỢU VANG SANGRIAS

Phục vụ theo Ly

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