

VIETNAMESE LOCAL CRAFT BEERS

PLEASE CHOOSE 3 BEERS !
FLIGHT (175ml x 3)

219,000

TYPES OF BEER

LAGERS

Beers made with a bottom fermenting yeast, generally smooth and trusty in taste of their long cold fermentation.



PILSNER (L1)

DUNKEL (L2)

FLAVORED ALE



BERRY & HIBISCUS (F1)

HYBRID ALE



CREAM ALE (H1)

ALES

Beers made with a top fermenting yeast, generally strong and robust in taste due to their fast and warm fermentation.



WHITE ALE (A1)

PALE ALE (A2)

GOLDEN ALE (A3)

SESSION IPA (A4)

RED ALE (A5)

IPA (A6)

DOUBLE IPA (A7)

PORTER (A8)



7 BRIDGES BREWING CO.

A5 V.R.A. Thuan Phuoc Bridge 40 IBU 5.5% ABV 124,000 (250ML)

149,000 (330ML)



A7 Imperial IPA Can Tho Bridge 50 IBU 9.0% ABV 114,000 (250ML)

139,000 (330ML)



BELGO - BELGIAN CRAFT BEER BREWERY

A4 Belgo Session IPA 40 IBU 4.9% ABV 124,000 (330ML)

424,000 (Brabo 1400ML)



PLATINUM PREMIUM BEERS

A3 Platinum Golden Ale 23 IBU 4.56% ABV 94,000 (330ML)

589,000 (Tower 2500ML)



ROOSTER BEERS BREWERY

L1 Rooster Pilsner 18 IBU 5.5% ABV 99,000 (330ML)

L2 Rooster Dark 26 IBU 5.5% ABV 99,000 (330ML)



Rooster Beers Seasonal 99,000 (330ML)

VIETNAMESE LOCAL CRAFT BEERS



EAST WEST BREWING CO.



A2 East West Pale Ale

32 IBU 6.0% ABV **119,000 (330ML)**



F1 Saigon Rosé

12 IBU 3.0% ABV **119,000 (330ML)**



A8 Coffee Vanilla Porter

20 IBU 7.0% ABV **149,000 (300ML)**



TÊ TÊ BREWING CO.

A1 Tê Tê White Ale

19 IBU 5.5% ABV **119,000 (330ML)**



WINKING SEAL BEER CO.

H1 Nam Nam Nam Cream Ale 13 IBU 5.6% ABV **119,000 (330ML)**



HEART OF DARKNESS BREWERY

A6 Kurtz's Insane IPA

102 IBU 7.1% ABV **144,000 (330ML)**

CRAFT SODA



WILD SIDE CRAFT SODA

• Spicy Ginger

5% ABV **79,000 (310ML)**

DRAUGHT BEER



SAPPORO

• Sapporo Premium Draught

12.5 - 15.5 IBU 5.0% ABV **49,000 (330ML)**

12.5 - 15.5 IBU 5.0% ABV **224,000 (Pitcher 1500ML)**

IBU = International Bitterness Units
ABV = Alcohol by Volume

Wifi: MANZO
Password: manzo12345

PLEASE CHOOSE 3 BEERS !
FLIGHT (175ml x 3)

219,000

Not including 10% VAT.

Butcher **MANZO** & Craft Beer Bar

DRINK MENU



We have a free flowing menu (90 mins). Please ask our staff.

飲み放題プラン(90分制)もございます。お気軽にお近くのスタッフにお申し付けください。

Wine

Glass/Carafe

Sparkling

Romance Spumante Glass (125ml) **114,000**
Italy/Emilia Romagna-Cantine Ronco/Trebbiano

White

Casa Subercaseaux, SB ... Glass (125ml) **114,000**
Chile/CYT/Sauvignon Blanc

Carafe (375ml) **339,000**

Woolshed Chardonnay Glass (125ml) **109,000**
Australia/Victoria/Chardonnay

Carafe (375ml) **324,000**

Red

SANAMA Carmenere Glass (125ml) **104,000**
Chile/Rapel Valley/Carmenere

Carafe (375ml) **314,000**

Woolshed Cabernet Sauvignon Glass (125ml) **109,000**
Australia/Victoria/

Cabernet Sauvignon

Carafe (375ml) **324,000**



Not including 10% VAT.

Bottle Wine

Sparkling

- 01 DB Family Selection Brut 740,000**
Australia/De Bortoli/Chardonnay, Pinot Noir
- 02 Romance Spumante 490,000**
Italy/Emilia Romagna-Cantine Ronco/Trebbiano

White

- 03 Casa Subercaseaux, SB 490,000**
Chile /CYT/Sauvignon Blanc
- 04 Santa Digna Gewurztraminer 790,000**
Chile/Miguel Torres/Gewurztraminer
- 05 Trio Reserva, Ch/PG/PB 840,000**
Chile/CYT/Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Blanc
- 06 Woolshed Chardonnay 490,000**
Australia/Victoria/Chardonnay
- 07 Sangre de Toro 840,000**
Spain/Torres/Parellada, Grenache Blanc
- 08 Maison Castel Chardonnay 690,000**
France/Maison Castel/Chardonnay
- 09 Le Rime, Pinot Grigio 940,000**
Italia/Banfi/Pinot Grigio



Not including 10% VAT.

Red

10 Woolshed Cabernet Sauvignon 490,000
Australia/Victoria/Cabernet Sauvignon

11 DB The Accomplice Shiraz 540,000
Australia/De Bortoli/Shiraz

12 Premier Selection Shiraz Cab... 590,000
Australia/Lindeman/Shiraz, Cabernet Sauvignon

13 SANAMA Carmenere 440,000
Chile/Rapel Valley/Carmenere

14 Casa Subercaseaux CS 490,000
Chile/CYT/Cabernet Sauvignon

15 Sunrise, Carmenere 640,000
Chile/CYT/Carmenere

16 Mixtus Syrah, Malbec 590,000
Argentina/Trivento/Syrah, Malbec

17 Goats do Roam Red 740,000
*S,Africa/Fairview/Shiraz, Grenache,
Mourvedre, Petite Syrah, Cinsaut, Carignan*

18 Stone Barn Zinfandel 890,000
USA/Delicato/Zinfandel

19 Le Petit Clos Pinot Noir 1,390,000
NZ/Henri/Pinot Noir



20 Marques de Riscal Proximo 740,000

Spain/Marques/Tempranillo, Mazuelo, Graciano

**21 COLLEPINO
Merlot/Sangiovese 940,000**

Italia/Banfi/Merlot, Sangiovese

**22 COLDI SASSO
Cabernet/Sangiovese 940,000**

Italia/Banfi/Cabernet Sauvignon, Sangiovese

23 Le Segreta 940,000

*Italia/Planeta/Nero d'Avola, Merlot, Syrah,
Cabernet Franc*

24 Les Domains Grenache Noir 590,000

France/Barsalou/Grenache Noir

25 Louis Pinel Pays d'Oc Merlot 640,000

France/Barsalou/Merlot

26 Moulin de Gassac Classic 690,000

*France/Moulin D Gass/Syrah, Carignan,
Mourvedre, Grenache*

27 Grande Reserve, Pinot Noir 790,000

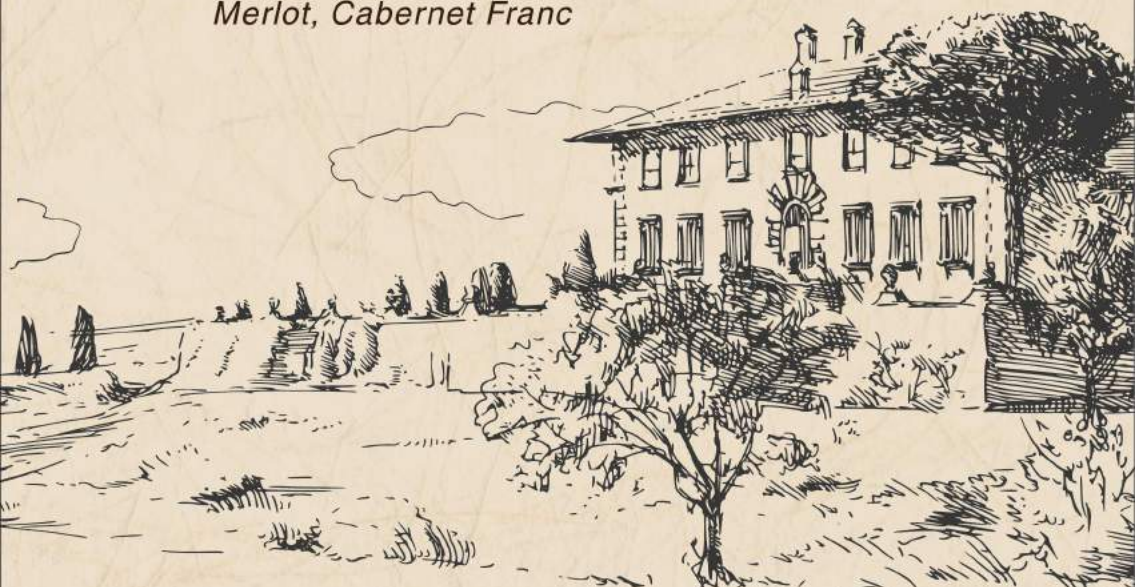
France/Maison Castel/Pinot Noir

28 La Croix Bacalan Bordeaux 740,000

France/Cordier/Merlot blend

29 Saint-Jacques de Siran 1,340,000

*France/Ch. Siran/Cabernet Sauvignon,
Merlot, Cabernet Franc*



Not including 10% VAT.

Whisky & Whiskey

Ballantine's 12 years

Scotch/Scotland/40.0%

Single (30ml)

94,000

Double (60ml)

179,000

(Bottle)

1,389,000

Jack Daniel's Tennessee Whiskey

Tennessee/America/40.0%

Single (30ml)

89,000

Double (60ml)

169,000

(Bottle)

1,284,000

Jack Daniel's Tennessee Honey

Whiskey Liqueurs/
America/35.0%

Single (30ml)

104,000

Double (60ml)

199,000

(Bottle)

1,649,000

**On the Rocks
or
Straight**

with Soda

Can (330ml) **39,000**

Jameson Irish Whiskey

Irish/Ireland/40.0%

Single (30ml)

74,000

Double (60ml)

139,000

(Bottle)

899,000

Highball

*Whisky & Soda with Ice in a Tall Glass

Kaku Japanese Highball (375ml)

Regular

129,000

Strong

239,000

MEGA Kaku Japanese Highball (700ml)

Regular

249,000

Strong

469,000



Not including 10% VAT.

Cocktail

Gin & Tonic

Dry Gin, Tonic

Salty Dog

Vodka,
Grape fruit juice

Cuba Libre

White Rum, Cola

Fuzzy Navel

Peach Liqueur, Orange juice

Mojito

White Rum, Lemon juice,
Soda, Sugar syrup, Mint leaves

Lychee & Orange

Lychee Liqueur, Orange juice

ALL
94,000

Strong
154,000

Spirits

Vodka

White Rum

Dry Gin

Single (30ml)

74,000

Double (60ml)

134,000

with Cola

Can (330ml)

39,000

Apple Cider

STRONGBOW

APPLE CIDERS

Gold Apple

Red Berries

Honey

Elder Flower

ALL

59,000



Not including 10% VAT.

Softdrink

Coca-Cola Ginger Ale

Cola Light Sprite

ALL Can

39,000

FRESH

(Regular)

59,000

LEMONADE

(with Soda)

64,000

(with Honey)

69,000

MOCKTAIL

"Pum-Pum"

Strawberry syrup, Lemon juice, Sprite

"Mocktail Pomelo"

Grapefruit juice, Lemon juice, Soda, Rosemary leaves

"Blue Ocean"

Blue curacao syrup, Lemon juice, Soda, Mint leaves



Mineral Water

Alba (450ml)

(Natural)

59,000

(Sparkling)

64,000

Orange Juice **54,000**

Grapefruit Juice **54,000**

Coffee & Tea



COFFEE BREWED BY
FRENCH PRESS

Hot Coffee **54,000**

Tea (Ice / Hot) **39,000**

Not including 10% VAT.

Butcher **MANZO** & Craft Beer Bar

FOOD MENU



Bar Snacks



A-001

Beef Jerky

Khô bò

89,000



A-002

Smoked 'Edamame' Green Soybeans

Đậu nành non hun khói

59,000



A-003

Grilled 'Edamame' Green Soybeans

Đậu nành non nướng than

59,000



A-004

Dried Fruits

Trái cây sấy khô

59,000



A-005

Mixed Nuts

Đậu rang hỗn hợp

59,000



A-006

Mixed Olives

Trái Ô liu hỗn hợp

79,000



A-007

Pickled Vegetables

Đồ chua

49,000

Not including 10% VAT.

Appetizers



B-001

MANZO's Assorted Appetizers

Khai vị tổng hợp của nhà hàng "MANZO" (L)

269,000



B-002

MANZO's Assorted Appetizers (Half)

Khai vị tổng hợp của nhà hàng "MANZO" (S)

139,000

B-003 Home-made Bread <i>Bánh mì tự làm</i>	(8 Pieces) (8 miếng)	74,000
	(4 Pieces) (4 miếng)	39,000
B-004 Garlic Bread <i>Bánh mì bơ tỏi</i>	(8 Pieces) (8 miếng)	74,000
	(4 Pieces) (4 miếng)	39,000
B-005 Sliced Baguette <i>Bánh mì Baguette</i>	(8 Pieces) (8 miếng)	54,000
	(4 Pieces) (4 miếng)	29,000

Not including 10% VAT.

B-006

Assorted Cheese

Phô mai tổng hợp

129,000



B-007

ROOSTER Dark Beer-stewed 'Salsiccia' Italian Sausage

99,000

Xúc Xích Ý hầm bia Rooster đen



B-008

Chicken Liver Pate

Pate gà

89,000



B-009

Country-style Pork Pate

Pate heo

99,000



B-010

Assorted Pate

Pate tổng hợp

124,000



B-011

Duck Liver Pate

Pate vịt

99,000



B-012

Potato Mayonnaise Salad with Roast Beef

Bò nướng tái khoai tây nghiền với Mayonnaise salad

109,000



B-013

Beef Carpaccio

Thịt bò tái kiểu Ý Carpaccio

139,000

Not including 10% VAT.



B-014
Beer-stewed Beef Sinew
 Gân bò hầm bia đen **109,000**



B-015
Stir-fried Potatoes German Style
 Khoai tây chiên kiểu Đức **89,000**



B-016
Ajillo Garlic Oil Shrimp
 Tôm và nấm nấu với dầu olive kiểu Tây Ban Nha **159,000**



B-017
Ajillo Garlic Oil Bacon Wrapped Oyster
 Thịt xông khói cuộn hào nấu với dầu Olive kiểu Tây Ban Nha **189,000**



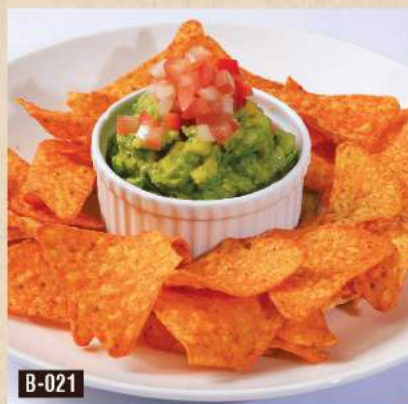
B-018
Roast Beef Caprese
 Cà chua Phô Mai Mozzarella kèm thịt bò nướng tái **114,000**



B-019
Octopus and Avocado
 Bạch Tuộc và bơ trộn sốt wasabi **139,000**



B-020
Nachos
 Nachos **189,000**



B-021
Waka-mole
 Waka-mole **159,000**

Not including 10% VAT.

Salads

C-001

Caesar Salad with Soft-boiled Egg

Xà lách với sốt Ceasar cùng với trứng lòng đào (L) **129,000**
 (Half) (S) **79,000**



C-002

Smoked Salmon Avocado Salad

Xà lách bơ với cá hồi hun khói (L) **159,000**
 (Half) (S) **99,000**



C-003

Green Salad

(3 Different Kinds of Sauces)
 Xà lách xanh dùng kèm với 3 loại sốt tự chọn (L) **79,000**
 (Half) (S) **49,000**



Balsamic Balsamic sốt

Japanese Sesame
 Sốt mè kiểu Nhật

French Sốt kiểu Pháp

CHOICE



C-004
Assorted Salad
 Xà lách tổng hợp **89,000**



C-005
French Style Carrot Salad
 Xà lách cà rốt kiểu Pháp **79,000**



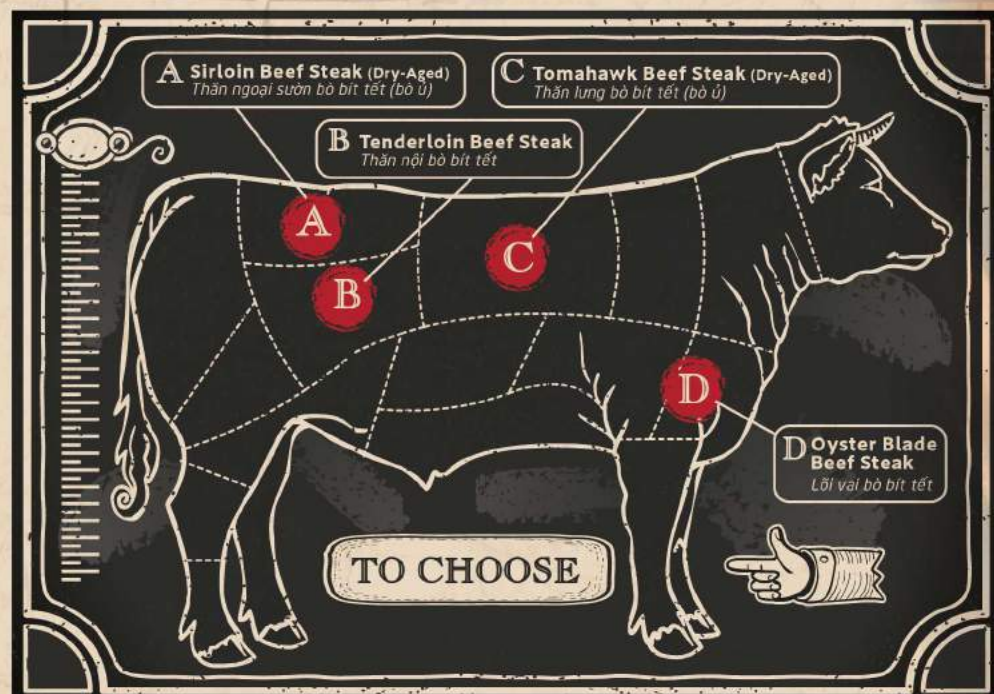
C-006
Grilled Vegetables and Prosciutto Crudo Ham
 Rau tổng hợp nướng với thịt xông khói **149,000**



C-007
Grilled and Fresh Vegetable with Bagna Cauda Sauce
 Rau tổng hợp tươi và nướng, kèm sốt Bagna Cauda của Ý **139,000**

Not including 10% VAT.

- Dry-Aged Beef -



D-001

Tomahawk Beef Steak

Thăn lưng bò bít tết

2,400/g

*Dry-aged beef already cut a certain size and comes with a bone.
Please ask our staff about the size.

Dry-Aged

Our Tomahawk and Sirloin steak are processed in the specialized in-home dry-aging refrigerator at MANZO. During the procedure of dry aging, naturally occurring enzymes break down muscle tissue and bring both rich texture and wonderful flavor as well as accentuating umami notes.

Not including 10% VAT.



D-002

Sirloin Beef Steak

Thăn ngoài sườn bò bít tết

2,100/g

*Quý khách vui lòng liên hệ với nhân viên của chúng tôi để biết thêm về trọng lượng của Thịt Bò lên tuổi.

Thịt Bò lên tuổi

Bít tết Tomahawk và Sirloin của chúng tôi được chế biến trong tủ lạnh khô chuyên dụng tại nhà tại MANZO. Trong quá trình lão hóa khô, các chất men enzyme xuất hiện tự nhiên sẽ phá vỡ các mô cơ và mang lại hương vị tuyệt vời từ độ ngọt của thịt bò.

Not including 10% VAT.

— Grilled Meat —



E-001

**Tenderloin (150G) and
Oyster Blade (200G)
Assorted Beef Steak 649,000**

Thăn nội bò bít tết 150g và Lõi vai bò bít tết 200g



E-002

Tenderloin Beef Steak *Single (150G) 349,000*
Double (300G) 649,000
Thăn nội bò bít tết



E-003

Oyster Blade Beef Steak *Single (200G) 349,000*
Double (400G) 649,000
Lõi vai bò bít tết

Not including 10% VAT.



E-004

Half Chicken
Gà nướng nửa con

129,000



E-005

Lamb Chop (2 Pieces)
Sườn cừu nướng (2 miếng)

389,000



E-006

Home-made 'Salsiccia' Italian Sausage
Xúc xích tự làm kiểu Ý

84,000

Not including 10% VAT.

Side Dishes



Grilled Vegetables
Rau hỗn hợp nướng **89,000**



MANZO Style Fried Onion
Hành tây chiên **69,000**



French Fries with Spicy Tomato Mayonnaise Sauce
Khoai tây chiên kiểu Tây Ban Nha **49,000**



French Fries (Garlic Herb Flavor)
Khoai tây chiên với tỏi và lá thảo mộc **79,000**



Mashed Potatoes
Khoai tây nghiền **59,000**



Grilled Corn (Garlic Butter Flavor)
Bắp nướng với bơ tỏi **69,000**

Not including 10% VAT.

For Tomahawk, Sirloin, Tenderloin or Oyster Blade, please request how you like your steak.

Vui lòng chọn mức độ cho các loại thịt Tomahawk, Sirloin, Tenderloin hoặc Oyster Blade

Rare Tái



Medium

Tái vừa



Welldone

chín



For Grilled Meats, please select salt or sauce

Vui lòng chọn muối và nước sốt cho các món thịt

•Tomahawk& Sirloin :

Choose 2 kinds of the salt or sauce

Tomahawk & Sirloin : Vui lòng chọn 2 loại muối hoặc sốt

•Tenderloin & Oyster Blade & Lamb & Chicken:
Choose 1 kind of the salt or sauce

Tenderloin & Oyster Blade & Lamb & Chicken :
Vui lòng chọn 1 loại muối hoặc sốt

•Additional order of salt or sauce
will be charged 20,000vnd.

Trong trường hợp Quý khách muốn gọi thêm
muối hoặc sốt thì 1 loại là : 20.000vnd

01 Home-made Red Wine Salt Muối rượu vang đỏ tự làm Rich Flavored Salt Muối vị đậm	02 Home-made White Wine Salt Muối rượu vang trắng tự làm Refreshing Salt Muối vị nhạt	03 Home-made Black Beer Salt Muối bia đen tự làm Rich and Bitter Salt Muối vị đậm và đắng	04 Salt from Gelland in France Muối Gelland xuất xứ từ Pháp Mineral-rich and Strong 'Umami' Salt Muối có hàm lượng khoáng chất cao và hương vị ngon	05 Andean Red Salt Muối đỏ Andean Best Matching with Meat, Pink Rock Salt from Mount Andes Muối hồng xuất xứ từ núi Andes thích hợp dùng chung với thịt
06 Mushroom Pepper Sauce Sốt tiêu nấm Pasted Mushroom Sauce with Fresh Cream and Pepper	07 Blue Cheese Sauce Sốt phô mai xanh Blue Cheese Sauce with Fresh Cream	08 Japanese BBQ Sauce Sốt BBQ Nhật Bản BBQ Sauce (Japanese Style) Sốt BBQ Nhật Bản	09 Black Beer Sauce Sốt bia đen Black Beer-stewed Demi-glaze Sauce Bia đen hầm với sốt Demi-glaze	10 Ginger Sauce Sốt gừng Ginger Sauce (Slightly Sweet and Spicy) Sốt gừng (hơi ngọt và cay)

Not including 10% VAT.

Fried Dishes



Not including 10% VAT.

Finale



Not including 10% VAT.

— Happy Ending —



H-007

Spaghetti Bolognese Meat Sauce with Vegetables

149,000

Pasta sốt thịt bò và heo băm kèm rau tổng hợp



H-008

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Mì Ý cay sốt tỏi với dầu oliu

64,000



H-009

Spaghetti Napolitan Tomato Sauce with Egg & Sausage

Pasta sốt cà chua phong cách Nhật

159,000



H-010

Spaghetti Curry Sauce with Hamburg Steak

Mì ý Bò Hamburg với sốt cà ri

199,000



H-011

Spaghetti Tomato Carbonara with Grilled Bacon

*Mỳ ý Carbonara với sốt cà chua và
thịt heo xông khói nướng*

169,000

Not including 10% VAT.



I-001

Tiramisu

79,000



I-002

Assorted Ice Cream

59,000



I-003

Gateau Chocolate

99,000



I-004

Cheese Cake

99,000

Not including 10% VAT.



*We have a party
course menu.*

*Nhà hàng Manzo cũng có set Menu
dành cho nhóm 4 người trở lên.*

Lunch Set (11:30 - 14:30 L.O)

Please ask our staff for lunch menu.

Set ăn trưa (11:30-14:30 L.O)

*Quý khách vui lòng liên hệ với nhân viên của
chúng tôi để biết thêm chi tiết.*

Google



www.butcher-manzo.com

Not including 10% VAT.