

KOREAN AND VIETNAMESE MENU BELOW <3

MISSTEAK

Great steak should be for all, meaty, juicy, smile worthy steak. No seed oils are used at Missteak, only beef tallow and olive oil. We're glad your here for the ride!

FLAT IRON ³²⁵

Grass Fed and Organic Australian Flat Iron (200g) Served with side salad

RIB EYE ⁷⁶⁵

Barley Fed, Free Range Australian Rib Eye (300g) Served with side salad

SPECIAL

Australian Black Angus Grain Fed Striploin (450g) Served with side salad
1,270

SIDES

- Tallow Fries 45
- Truffle Gratin 120
- Charred Broccoli & Cauliflower v2 80
- Whipped Feta and Tomato 120
- Sautéed Leeks & Pickles 75
- Kimchi Spiced Grilled Cabbage 55
- Balsamic Shrooms 70
- Buttered Corn Ribs 45
- Asparagus & Hollandaise 90

STEAK SANDO

Flat Iron sliced steak, gouda, onion rings, starfruit and capers mayo, onion jam on crispy sourdough
180

TRIPLE TROUBLE ¹³⁵

Triple dark brownie base, Vanilla Cream topped with a super dark chocolate mousse. Olive oil, pinch of salt and vanilla meringue

SAUCES ³⁰

- / Missteak Gravy
- / Mushroom Sauce
- / Green Butter Sauce
- / Pepercorn Sauce
- / Black Garlic Butter Candle
- / Béarnaise
- / Brown Butter Hollandaise

BAR SNACKS

- Wagyu Burnt Ends 225
- 1000 Layer Potato Bites 85
- Tartare Crumpets 120

SHROOM TOAST

Mushrooms with creamy cheese blend on garlic butter sourdough, arugula, red onion and parmesan
115

SALTED Caramel Cheesecake Cuddle in a bowl generously served at your table by our team ¹²⁵

COCKTAILS ¹²⁰

-  Suspect 62
Rum, Pineapple, Lime, Honey, Bitters
-  Old Fashioned
Rye Whiskey, Bitters, Demerara
-  Strawberry Negroni
Coconut Campari, Strawberry, Gin, Vermouth
-  Lemon Drop Martini
Vodka, Triplesec, Lemon, Lemon Rim
-  Clear Hwachae Punch
Gin, Clarified Strawberry Watermelon, Lime
-  Oolong Sour
Oolong bourbon, lime, syrup, egg white
-  Man Go Star
Vodka, Mango Cheong, Campari, Starfruit

BEERS

TAP

- Sapporo 5% 50
- San Miguel 5% 40/70
- Heart of Darkness Tropical Bia 5% 70
- Heart of Darkness River India Pale Ale 5.7% 90

BOTTLE/CAN

- Sunset Tangerine Wheat 4.2% 110
- Asahi Super Dry Lager 5% 65
- Belgo Session IPA 4.9% 90
- Guinness 4.2% 145
- Saigon Special 4.9% 35
- Da Lat Berry / Apple Cider 4.6% 90

NORMAL STUFF

- Soft Drinks 25
- Alba Mineral Water 500ml 45
- Alba Sparkling Water 500ml 55

FERMENTED SODA ⁴⁵

- /Crocodile Fruit /Mandarin & Lemon
- /Man go Mango / Grape & Pineapple

WINES

RED

-  Silky Merlot
French 2021 Camas 95 / 560
-  Bold Malbec
French 2021 Camas Malbec 120 / 710
- Smooth Pinot Noir
French 2023 Les Tamarins 880

Elegant Bordeaux-Rhone Blend
2016 Oak Aged Château de Pennautier
1,290 (750ml) // 2,390 (1.5L)

Natural Merlot
Château Le Grand Verdus
1,450

Funk Bomb Natural
Italian Azienda Foradori Lezer 2020
1,730

WHITE

-  Fresh Sauvignon Blanc
French 2022 Camas 95 / 560
-  Honey Peach Viognier
French 2022 Camas 120 / 720
-  Oak Aged Chardonnay
French 2020 La Butiniere 215 / 1,190 (750ml) // 1,995 (1.5L)

MORE

Decedant Rose
South of France 2022 Puilacher Variation
845 (750ml) // 1580 (1.5L)

Fruity Natural Sparkling
French Pet' Au Casque 2023
990

Classic Champagne
Charles Mignon Brut Premium
2,195



MISSTEAK

FLAT IRON ³²⁵

목초를 먹고 자란 유기농 호주산 플랫 아이언 스테이크 (200g) 샐러드와 함께 제공됩니다.

RIB EYE ⁷⁶⁵

자유 방목형의 보리를 먹고 자란 호주산 립아이 스테이크 (300g) 샐러드와 함께 제공됩니다.

SIDES

- Tallow Fries 45
소기름으로 요리된 감자튀김
- Asparagus & BB Hollandaise 90
홀란데즈 소스를 얹은 아스파라거스
- Truffle Gratin 120
트러플 그라탱
- Charred Broccoli & Cauliflower V2 75
구운 브로콜리와 컬리플라워
- Whipped Feta and Tomato 120
페타치즈 딥 토마토 샐러드
- Kimchi Spiced Grilled Cabbage 55
김치맛배추
- Balsamic Shrooms 70
발사믹 소스로 요리된 버섯
- Buttered Corn Ribs 45
버터를 발라 구운 옥수수
- Sautéed Leeks & Pickles 75
리크그리고리크절인무와함께

BAR SNACKS

- Wagyu Burnt Ends 225
와규 번트 엔드
- 1000 Layer Potato Bites 85
천 겹 감자 바이트
- Beef Tartare Crumpet 80
쇠고기 타르타르 크럼펫

TRIPLE TROUBLE ¹³⁵

초콜릿 삼겹 브라우니 바닥에 바닐라 크림과 짙은 초콜릿 무스를 얹고 올리브 오일, 소금 가루, 바닐라 마랭을 곁들였습니다.

훌륭한 스테이크는 모든 사람에게 제공되어야 합니다. 육즙이 풍부하고 맛있는 스테이크입니다. 이곳에서는 식물성 기름을 사용하지 않고 오직 소기름과 올리브유만 사용합니다. 당신이 함께해주셔서 기쁩니다!

SPECIAL

호주산 블랙 앵거스 곡물 사료 스트립로인 (450g), 사이드 샐러드 제공 1,270

SAUCES ³⁰

- /Missteak Gravy
미스테인 그레이비 소스
- /Mushroom Sauce
버섯 소스
- /Pepercorn Sauce
후추 소스
- /Green Butter Sauce
그린 버터 소스
- /Black Garlic Butter Candle
흑마늘 소기름 버터 소스
- /Brown Butter Hollandaise
브라운 버터 홀란데즈 소스
- /Béarnaise
버네즈 소스

SHROOM TOAST ¹¹⁵

갈릭버터를 바른 사워도우에 아굴라, 적양파, 파마산 치즈 그리고 크림리한 치즈소스로 요리한 신선한 버섯을 함께 올려 제공합니다.

STEAK SANDO ¹⁸⁰

얇게 썬 플랫아이언 스테이크를 신선한 양파, 스타푸릇, 케이퍼 마요 소스 그리고 양파잼과 함께 바삭한 사워도우에 제공합니다, 구.

SALTED Caramel CHEESECAKE ¹²⁵

테이블에 솔티드 카라멜 치즈케이크가 제공됩니다

COCKTAILS ¹²⁰

-  Suspect 62
Rum, Pineapple, Lime, Honey, Bitters
-  Old Fashioned
Rye Whiskey, Bitters, Demerara
-  Strawberry Negroni
Coconut Campari, Strawberry, Gin, Vermouth
-  Lemon Drop Martini
Vodka, Triplesec, Lemon, Lemon Rim
-  Clear Hwachae Punch
Gin, Clarified Strawberry Watermelon, Lime
-  Oolong Sour
Oolong bourbon, lime, syrup, egg white
-  Man Go Star
Vodka, Mango Cheong, Campari, Starfruit

BEERS

TAP

- Sapporo 5% 50
- San Miguel 5% 40/70
- Heart of Darkness Tropical Bia 5% 70
- Heart of Darkness River India Pale Ale 5.7% 90

BOTTLE/CAN

- Sunset Tangerine Wheat 4.2% 110
- Asahi Super Dry Lager 5% 65
- Belgo Session IPA 4.9% 90
- Guinness 4.2% 145
- Saigon Special 4.9% 35
- Da Lat Cider Berry 4.6% 90

NORMAL STUFF

- Soft Drinks 25
- Alba Mineral Water 500ml 45
- Alba Sparkling Water 500ml 55

FERMENTED SODA ⁴⁵

- /Crocodile Fruit /Mandarin & Lemon
- /Man go Mango / Grape & Pineapple

WINES



RED

-  Silky Merlot
French 2021 Camas 95 / 530
-  Bold Malbec
French 2021 Camas Malbec 120 / 720
- Smooth Pinot Noir
French 2023 Les Tamarins 880

Elegant Bordeaux-Rhone Blend

2016 Oak Aged Château de Pennautier 1,290 (750ml) // 2,390 (1.5L)

Natural Merlot

Château Le Grand Verdus 1,450

WHITE

Fresh Sauvignon Blanc

French 2022 Camas 95 / 530

Honey Peach Viognier

French 2022 Camas 120 / 720

Oak Aged Chardonnay

French 2020 La Butiniere 215 / 1,190 (750ml) // 1,995 (1.5L)

Decedant Rose

South of France 2022 Puilacher Variation 845 (750ml) // 1580 (1.5L)

Fruity Natural Sparkling

French Pet' Au Casque 2023 990

Classic Champagne

Charles Mignon Brut Premium 2,195



MISSTEAK

Great steak should be for all, meaty, juicy, smile worthy steak. No seed oils are used at Missteak, only beef tallow and olive oil. We're glad your here for the ride!

FLAT IRON ³²⁵

Lõi nạc vai bò Úc được chần thả rông, chỉ ăn cỏ và các chất hữu cơ. Salad ăn kèm.

RIB EYE ⁷⁶⁵

Thăn lưng hay "suôn con mắt" bò Úc được chần thả rông và chỉ ăn lúa mạch. Salad ăn kèm.

SPECIAL

Thăn bò Black Angus
Úc nuôi bằng ngũ cốc
(450g). Salad ăn kèm
1,270

SIDES

- Tallow Fries 45
- Khoai Tây Chiên mỡ bò
- Sautéed Leeks & Pickles 75
- Hành Baro xào sốt bò và đồ chua
- Truffle Gratin 120
- Khoai tây ngang lớp sốt nấm truffle bò lò
- Charred Broccoli & Cauliflower V2 75
- Bông cải xanh & súp lơ nướng
- Whipped Feta and Tomato 120
- Phô mai Feta mềm mịn kèm cà chua bi áp chảo.
- Kimchi Spiced Grilled Cabbage 55
- Bắp cải bò lò vị Kimchi
- Balsamic Shrooms 70
- Nấm xào giảm Balsamic
- Buttered Corn Ribs 45
- Thanh bắp Mỹ nướng bơ thảo mộc
- Asparagus & BB Hollandaise 90
- Măng tây áp chảo sốt bơ trứng Hollandaise

BAR SNACKS

- Wagyu Burnt Ends 225
- Bò Wagyu xông khói sốt BBQ
- 1000 Layer Potato Bites 85
- Khoai tây ngàn lớp sốt hành xông khói
- Beef Tartare Crumpet 80
- Bò tái với bánh crumpet kiểu Anh

TRIPLE TROUBLE

Ba lớp bánh sô cô la brownie, Kem vani được phủ một lớp mouse sô cô la đen. Dầu ô liu, một ít muối và bánh men meringe vị vanilla 135

SAUCES ³⁰

- / Missteak Gravy
- Nước sốt Missteak
- / Mushroom Sauce
- Xốt nấm
- / Pepercorn Sauce
- Xốt tiêu
- / Green Butter Sauce
- Xốt Xanh Cá Cơm
- / Black Garlic Butter Candle
- Bơ tỏi đen
- / Brown Butter Hollandaise
- Xốt bơ nâu Hollandaise
- / Bernaise
- Xốt Bernaise

BÒ SANDO

Bánh mì sourdough giòn kẹp lõi nạc vai bò Úc, mút hành, hành Tây chiên giòn, phô mai Gouda, sốt mayo nụ bạch hoa và khế. 180

BÁNH MỖ NẤM NƯỚNG ¹¹⁵

Bánh mì sourdough bơ tỏi, nấm xào kem và phô mai béo ngậy. Kèm xà lách rocket, hành tím và phô mai Pamersan.

BÁNH PHÔ MAI CARAMEL MẠM ¹²⁵

Những miếng bánh phô mai caramel béo ngậy sẽ được nhân viên phục vụ tại bàn.

COCKTAILS ¹²⁰

-  Suspect 62
Rum, Pineapple, Lime, Honey, Bitters
-  Old Fashioned
Rye Whiskey, Bitters, Demerara
-  Strawberry Negroni
Coconut Campari, Strawberry, Gin, Vermouth
-  Lemon Drop Martini
Vodka, Triplesec, Lemon, Lemon Rim
-  Clear Hwachae Punch
Gin, Clarified Strawberry Watermelon, Lime
-  Oolong Sour
Oolong bourbon, lime, syrup, egg white
-  Man Go Star
Vodka, Mango Cheong, Campari, Starfruit

BEERS

TAP

- Sapporo 5% 50
- San Miguel 5% 40/70
- Heart of Darkness Tropical Bia 5% 70
- Heart of Darkness River India Pale Ale 5.7% 90

BOTTLE/CAN

- Sunset Tangerine Wheat 4.2% 110
- Asahi Super Dry Lager 5% 65
- Belgo Session IPA 4.9% 90
- Guinness 4.2% 145
- Saigon Special 4.9% 35
- Da Lat Cider Berry 4.6% 90

NORMAL STUFF

- Soft Drinks 25
- Alba Mineral Water 500ml 45
- Alba Sparkling Water 500ml 55

FERMENTED SODA ⁴⁵

- /Crocodile Fruit /Mandarin & Lemon
- /Man go Mango / Grape & Pineapple

WINES

RED

-  Silky Merlot
French 2021 Camas
95 / 530
-  Bold Malbec
French 2021 Camas Malbec
120 / 720
- Smooth Pinot Noir
French 2023 Les Tamarins
880

Elegant Bordeaux-Rhone Blend
2016 Oak Aged Château de Pennautier
1,290 (750ml) // 2,390 (1.5L)

Natural Merlot
Château Le Grand Verdus
1,450

Funk Bomb Natural
Italian Azienda Foradori Lezer 2020
1,730

WHITE

-  Fresh Sauvignon Blanc
French 2022 Camas
95 / 530
-  Honey Peach Viognier
French 2022 Camas
120 / 720
-  Oak Aged Chardonnay
French 2020 La Butiniere
215 / 1,190 (750ml) // 1,995 (1.5L)

MORE

Decedant Rose
South of France 2022 Puilacher Variation
845 (750ml) // 1580 (1.5L)

Fruity Natural Sparkling
French Pet' Au Casque 2023
990

Classic Champagne
Charles Mignon Brut Premium
2,195

