

SCROLL DOWN FOR KOREAN & VIETNAMESE

MISSTEAK

FLAT IRON ³⁴⁵

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

SIDES

Tallow Fries 50

Truffle Gratin 125

Charred Broccoli & Cauliflower v2 85

Whipped Feta and Tomato 125

Sautéed Leeks & Pickles 85

Kimchi Spiced Grilled Cabbage 65

Balsamic Shrooms 80

Buttered Corn Ribs 55

Asparagus & Hollandaise 90

STEAK SANDO

Flat Iron sliced steak, gouda, onion rings, starfruit and capers mayo, onion jam on crispy sourdough
190

TRIPLE TROUBLE ¹⁴⁰

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

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!

SPECIAL

Wagyu Australian Rib Eye Grain Fed (400g) served with side salad
1,490

SAUCES ³⁰

/ Missteak Gravy

/ Mushroom Sauce

/ Green Butter Sauce

/ Pepercorn Sauce

/ Black Garlic Butter Candle

/ Béarnaise

/ Brown Butter Hollandaise

NEWBIE

Yorkshires, Roast Potatoes and Gravy ¹¹⁵

BAR SNACKS

Wagyu Burnt Ends 225

1000 Layer Potato Bites 85

Tartare Crumpets 125

SHROOM TOAST

Mushrooms with creamy cheese blend on garlic butter sourdough, arugula, red onion and parmesan
120

SALTED Caramel CHEESECAKE Cuddle in a bowl generously served at your table by our team ¹³⁰

COCKTAILS ¹³⁰


 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% 65

San Miguel 5% 50/80

Heart of Darkness Tropical Bia 5% 80

Heart of Darkness River India Pale Ale 5.7% 95

BOTTLE/CAN

Sunset Tangerine Wheat 4.2% 110

Asahi Super Dry Lager 5% 75

Belgo Session IPA 4.9% 95

Guinness 4.2% 155

Saigon Special 4.9% 40

Da Lat Berry Cider 4.6% 95

NORMAL STUFF

Soft Drinks 30

Alba Mineral Water 500ml 50

Alba Sparkling Water 500ml 55

FERMENTED SODA ⁴⁵

/Thyme & Berries /Mandarin & Lemon

/Man go Mango / Grape & Pineapple

WINES

RED

 Soft Cherry Merlot
French Nu Comme Un Verre 2022
95/560

 Bold Malbec
French 2021 Camas Malbec
125/710

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

 Smokey Chardonnay
French 2023 Les Tamarins
125/720

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

MORE

Balanced Strawberry Rosé
French 2023 Les Tamarins
845

Fruity Natural Sparkling
French Pet' Au Casque 2023
990

Classic Champagne
Charles Mignon Brut Premium
2,195



MISSTEAK

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

FLAT IRON 345

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 50
소기름으로 요리된 감자튀김
- Asparagus & BB Hollandaise 90
홀란데즈 소스를 얹은 아스파라거스
- Truffle Gratin 125
트러플 그라탱
- Charred Broccoli & Cauliflower V2 85
구운 브로콜리와 컬리플라워
- Whipped Feta and Tomato 125
페타치즈 딥 토마토 샐러드
- Kimchi Spiced Grilled Cabbage 65
김치맛배추
- Balsamic Shrooms 80
발사믹 소스로 요리 된 버섯
- Buttered Corn Ribs 55
버터를 발라 구운 옥수수
- Sautéed Leeks & Pickles 85
리크그리고리크절인무와함께
- Yorkshire, Roast Potatoes & Gravy 115
요크셔 푸딩, 구운 감자, 그리고 그레이비

BAR SNACKS

- Wagyu Burnt Ends 225
와규 번트 엔드
- 1000 Layer Potato Bites 85
천 겹 감자 바이트
- Beef Tartare Crumpet 125
쇠고기 타르타르 크럼펫

TRIPLE TROUBLE 140

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

SPECIAL

호주 와규 립아이 (곡물 사료, 400g) 사이드 샐러드와 함께 제공됩니다 1,490

SAUCES 30

- / Missteak Gravy
미스테인크 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 120

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

STEAK SANDO 190

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

SALTED CARAMEL CHEESECAKE 130

테이블에 솔티드 카라멜 치즈케이크가 제공됩니다

COCKTAILS 130

- 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% 65
- San Miguel 5% 50/80
- Heart of Darkness Tropical Bia 5% 80
- Heart of Darkness River India Pale Ale 5.7% 95

BOTTLE/CAN

- Sunset Tangerine Wheat 4.2% 110
- Asahi Super Dry Lager 5% 75
- Belgo Session IPA 4.9% 95
- Guinness 4.2% 155
- Saigon Special 4.9% 40
- Da Lat Cider Berry 4.6% 95

NORMAL STUFF

- Soft Drinks 30
- Alba Mineral Water 500ml 50
- Alba Sparkling Water 500ml 55

FERMENTED SODA 45

- /Thyme & Berries /Mandarin & Lemon
- /Man go Mango / Grape & Pineapple

WINES RED

- Soft Cherry Merlot
French Nu Comme Un Verre 2022 95/560
- Bold Malbec
French 2021 Camas Malbec 125/720
- 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

Smokey Chardonnay
French 2023 Les Tamarins 125/720

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

MORE

Balanced Strawberry Rosé
French 2023 Les Tamarins 845

Fruity Natural Sparkling
French Pet' Au Casque 2023 990

Classic Champagne
Charles Mignon Brut Premium 2,195



MISSTEAK

FLAT IRON ³⁴⁵

Lõi nạc vai bò Úc được chần thả rông, chỉ ăn cỏ và các chất hữu cơ (200g). Salad ăn kèm.

RIB EYE ⁷⁶⁵

Thăn lưng hay “suôn con mắt” bò Úc được chần thả rông và chỉ ăn lúa mạch (300g). Salad ăn kèm.

SIDES

Tallow Fries 50

Khoai Tây Chiên mỡ bò

Sautéed Leeks & Pickles 85

Hành Baro xào sốt bò và đồ chua

Truffle Gratin 125

Khoai tây ngang lớp sốt nấm truffle bò lò

Charred Broccoli & Cauliflower V2 85

Bông cải xanh & súp lơ nướng

Whipped Feta and Tomato 125

Phô mai Feta mềm mịn kèm cà chua bi áp chảo.

Kimchi Spiced Grilled Cabbage 65

Bắp cải bò lò vị Kimchi

Balsamic Shrooms 80

Nấm xào giấm Balsamic

Buttered Corn Ribs 55

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 125

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 meringue vị vanilla 140

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!

SPECIAL

Thăn lưng hay 400g “suôn con mắt” bò Wagyu thả rông và ăn ngũ cốc. Salad ăn kèm 1,490

SAUCES ³⁰

/ Missteak Gravy

Nước sốt Missteak

/ Mushroom Sauce

Sốt nấm

/ Pepercorn Sauce

Sốt tiêu

/ Green Butter Sauce

Sốt Xanh Cá Cơm

/ Black Garlic Butter Candle

Bơ tỏi đen

/ Brown Butter Hollandaise

Sốt bơ nâu Hollandaise

/ Bernaise

Sốt Bernaise

NEWBIE

Bánh pudding Yorkshires, 115

Khoai tây nướng và sốt thịt

BÒ SANDO ¹⁹⁰

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

BÁNH MỖ NẤM NƯỚNG ¹²⁰

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 ¹³⁰

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

COCKTAILS ¹³⁰


 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% 65

San Miguel 5% 50/80

Heart of Darkness Tropical Bia 5% 80

Heart of Darkness River India Pale Ale 5.7% 95

BOTTLE/CAN

Sunset Tangerine Wheat 4.2% 110

Asahi Super Dry Lager 5% 75

Belgo Session IPA 4.9% 95

Guinness 4.2% 155

Saigon Special 4.9% 40

Da Lat Cider Berry 4.6% 95

NORMAL STUFF

Soft Drinks 30

Alba Mineral Water 500ml 50

Alba Sparkling Water 500ml 55

FERMENTED SODA ⁴⁵

/Thyme & Berries /Mandarin & Lemon

/Man go Mango / Grape & Pineapple

WINES

RED


 Soft Cherry Merlot
French Nu Comme Un Verre 2022
95 / 560

 Bold Malbec
French 2021 Camas Malbec
125 / 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

 Smokey Chardonnay
French 2023 Les Tamarins
125 / 720

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

MORE

Balanced Strawberry Rosé
French 2023 Les Tamarins
845

Fruity Natural Sparkling
French Pet' Au Casque 2023
990

Classic Champagne
Charles Mignon Brut Premium
2,195

