









# BYBLOS RESTAURANT






## APPETIZER | KHAI VỊ

- MOUTABAL**   120  
Grilled Eggplant Puree, Tahini, Olive Oil, Lemon Juice & Garlic  
Cà tím nướng xay nhuyễn trộn với sốt mè tahini, dầu olive, nước chanh & tỏi
- HUMMUS**  120  
Chickpea  
Đậu gà
- TZATZIKI**   120  
Salted Greek Yoghurt With Shredded Cucumber, Garlic & Mint  
Sữa chua Hy Lạp với dưa leo, tỏi & bạc hà
- MUHAMMARA**    160  
Spicy Roasted Red Pepper & Walnuts Puree With Mediterranean Spices, Garlic, Onion, Cumin & Olive Oil  
Ớt chuông đỏ nướng & hạt óc chó xay nhuyễn với gia vị Trung Đông, tỏi, hành tây, thì là Ai Cập & dầu ô liu

## COLD MEZZE | MÓN LẠNH

- MIXED OLIVES**  90  
Green & Black Olives  
Quả ô liu xanh và đen
- ASSOORED PREILES**  70  
Baby Cucumber, Beetroot, Cabbage  
Dưa chuột, củ dền, bắp súp

## HOT MEZZE | MÓN NÓNG



- HUMMUS BIL LAHMEH**   180  
Chickpea With Sesame Tahini Sauce, Lemon Juice, Olive Oil, Pine Nuts Top With Fried Chopped Beef  
Đậu gà xay nhuyễn với sốt mè, dầu ô liu, nước chanh, hạt thông & thịt bò xắt nhỏ chiên
- BATATA HARRA**  130  
Sauteed cubed potato with garlic, Cilantro, Chilli  
Khoai tây xào với tỏi, ngò & ớt
- BBQ CHICKEN WINGS**   160



All prices are in VND and include 10% VAT and 5% service charge  
Giá trên được tính bằng VND và bao gồm 10% thuế GTGT và 5% phí phục vụ

Char-Grilled Marinated Spicy Chicken Wings Served With Garlic Sauce  
Cánh gà sốt cay nướng, phục vụ với sốt tỏi



**FRIED CHICKEN WINGS**  **160**  
Fried Marinated Chicken Wings With Lemon Garlic Coriander  
Cánh gà ướp nước chanh tỏi và ngò rán




## SOUP | MÓN SÚP



**POTATOES SOUP**   **90**  
Pumpkin Puree With Onion, Garlic Vegetable Broth & Cream  
Súp bí đỏ nấu với hành tây, tỏi, nước dùng rau củ và kem

**VEGETABLES SOUP**    
Vegetable Soup With Carrots, Potatoes, Green Bean & Onion  
Súp rau củ xay với cà rốt, hành tây, đậu Hà Lan và khoai tây

## SALAD


**CAPARES SALAD**   **220**  
Lettuce, Tomato, Cucumber, Mint, Onion, Radish, Pomegranate, Toasted Bread &  
Olive Oil Dressing.  
Salad, cà chua, dưa leo, bạc hà, hành tây, củ cải đỏ, lựu, kèm với bánh mì giòn &  
dầu ô liu


**THE GREEK SALAD**    **180**  
Traditional Greek Salad With Tomatoes, Sliced Cucumber, Bell Pepper, Olives, Onion, Oregano  
& Feta Cheese  
Salad Hy Lạp truyền thống với cà chua, dưa leo, ô liu, hành tây, ớt chuông, kinh giới cay  
& phô mai Feta



**FATTOUSH SALAD**   **150**  
Lettuce, Tomato, Cucumber, Mint, Onion, Radish, Pomegranate, Toasted Bread &  
Olive Oil Dressing  
Xà lách, cà chua, dưa leo, bạc hà, hành tây, củ cải đỏ, lựu, kèm với bánh mì giòn &  
dầu ô liu

## MANAKISH

**LAHM BI'AJIN**   **170**  
Middle East Meat Pizza, Topped With Minced Lamb & Beef, Spices, Tomato, Onion  
Pizza thịt kiểu Trung Đông

**ARAYES**  **160**  
Crispy Grilled Pita Bread Stuffed With Seasoned Minced Meat  
Bánh mì Pita nhồi thịt xay nướng giòn


**KALAJ LAMB AND BEEF**   **170**  
Crispy Grilled Pita Bread Stuffed With Halloumi & Mozzarella Cheese  
Bánh mì Pita nhồi phô mai Halloumi & Mozzarella nướng giòn


**ARAYES CHEESE**   **190**  
Crispy Grilled Pita Bread Stuffed With Halloumi, Mozzarella Cheese & Seasoned Minced Meat  
Bánh mì Pita nhồi phô mai Halloumi, Mozzarella & thịt xay nướng giòn


## MAIN COURSES CHAR-GRILLED

**SHISH KEBAB** **480**  
Char-Grilled Tenderloin Skewers, Served With Grilled Vegetables  
Bò Tenderloin xiên que, phục vụ với rau củ nướng

**ARABIC MIXED GRILL** **580**  
Combination Of Shish Tawook, Shish Kebab, Kafta  
Tổ hợp thịt nướng kiểu Trung Đông: gà & bò Kebab, thịt xay nướng Kafta

**KOFTA MESHWI**  **420**  
Char-Grilled Skewers Of Seasoned Minced Lamb & Beef With Onion & Parsley, Served With Grilled Vegetables  
Thịt cừu & bò xay nướng xiên với hành tây & ngò tây, đi kèm với rau củ nướng





**BBQ CHICKEN (HALF & WHOLE)**  **280/ 480**  
Char-Grilled Whole Or Half Chicken, Served With Green Salad, Fries & Garlic Sauce  
Gà nguyên con hoặc nửa con nướng, ăn kèm với khoai tây chiên, salad & sốt tỏi

**LAMB CHOPS**  **550**  
Char-Grilled New Zealand Lamb Chops, Served With Grilled Vegetables & Fries  
Sườn cừu New Zealand nướng than, ăn kèm với rau củ nướng & khoai tây chiên


## SEAFOOD

<b>SALMON FILLET</b>  	<b>450</b>
Char-Grilled Salmon Fillet, Served With Grilled Vegetables & Tartar Sauce Cá hồi phi lê nướng than, đi kèm với rau củ nướng & sốt tartar	
<b>SHRIMP KABOBS</b>  	<b>380</b>
Sauteed Shrimps Buttered With Garlic, Cilantro, Lemon, Served With Rice Tôm xào bơ tỏi, ngò, sốt chanh, ăn kèm với cơm	
<b>TUNA FILLET</b>  	<b>320</b>
Char-grilled tuna fillet, served with grilled vegetables & tartar sauce. Cá ngừ Tuy Hòa phi lê nướng than, đi kèm với rau củ nướng & sốt tartar	

## SIDE DISHES

<b>FRIES/ WEDGE</b> Khoai Tây Chiên	<b>90</b>
<b>TURMERIC RICE</b> Cơm Nghệ	<b>90</b>
<b>SAUTEED VEGETABLES</b>  	<b>120</b>
Rau Củ Xào	
<b>SAUTEED BROCCOLI</b>  	<b>120</b>
Bông Cải Xanh Xào	

## Allergen Icons - Biểu Tượng Dị Ứng

  
**Sulfur Dioxide**  
**S02**

  
**Soy**  
Đậu nành

  
**Crustacean**  
Động vật giáp  
sát

  
**Egg**  
Trứng



Fish

Cá



Milk

Sữa



Nuts

Đậu



Sữa không  
đường Lactose



Không thêm  
đường



Tỏi

Proposal by,

Executive Chef



Gluten

Bột mì



Molluscs

Động vật thân  
mềm



Peanuts

Đậu phộng



Ít đường và tinh  
bột



Món ăn địa  
phương



Hành tây

Verified by,

Assistant Director of  
Finance



Celery

Cần tây



Lupins

Đậu cánh chim



Sesame

Mè



Ăn chay



Cay



Có cồn

Verified by,

Executive Assistant  
Manager



Egg & Milk

Trứng & Sữa



Mustard

Mù tạt



Không bột mì



Thuần chay



Rất cay



Thịt Heo

Approved by,

Director