



MAP



At 7 Bridges Hội An, we're here to bridge the gap — between great beer and great ideas, between locals and travellers, and between sustainability and everyday enjoyment.

Born in Đà Nẵng, our award-winning craft beer is brewed with purpose. As Asia's original Impact Brewing Company, everything we do is rooted in innovation, community, and sustainability. That means bold new brews, zero-waste initiatives, and a taproom that's as welcoming and vibrant as Hội An itself.

This isn't just another craft beer bar. At 7 Bridges Hội An, you'll find cold beers brewed right here in central Việt Nam, refreshing cocktails, and flavour-packed dishes that reflect the spirit of the city.

AWARD WINING CRAFT BEER & CRAFT FOODS

From pizza & pasta to premium charcuterie

SUSTAINABILITY

At the heart of our philosophy is a Zero Waste Mission, where we transform brewing by-products into sustainable, value-added products

GREAT LOCATION

7 Bridges Hoi An Taproom can be found at 36 Tran Phu Street in Hoi An's beautiful Ancient Town Tại 7 Bridges Hội An, tụi mình luôn muốn "bridge the gap" – nối những ly bia tuyệt vời với những ý tưởng hay ho, nối người địa phương với khách du lịch, và nối sự bền vững với những niềm vui rất đời thường.

Sinh ra ở Đà Nẵng, bia craft đạt giải thưởng của 7 Bridges luôn được ủ với một mục đích rõ ràng. Là Impact Brewing Company đầu tiên của châu Á, mọi việc tụi mình làm đều dựa trên đổi mới, cộng đồng và sự bền vững. Điều đó có nghĩa là luôn có những mẻ bia mới táo bạo, các sáng kiến zero waste, và một taproom thân thiện, rực rỡ không khí vui như chính Hôi An vây.

Đây không chỉ là một quán bia craft nữa. Ở 7 Bridges Hội An, bạn sẽ tìm thấy bia lạnh được ủ ngay tại miền Trung Việt Nam, cocktail mát lạnh, và những món ăn đậm đà hương vị, phản ánh đúng tinh thần của thành phố này.

GARDEN

50 - 100 PFOPLE

Our garden is the heart of the taproom — a lush, lantern-lit haven where Hội An's timeless charm meets laid-back hospitality. Surrounded by greenery and glowing with warm light, it's the perfect setting for long lunches, intimate dinners, and unforgettable gatherings under the stars.

Khu vườn chính là trái tim của taproom — một ốc đảo xanh mát ngập ánh đèn lồng, nơi vẻ đẹp cổ kính của Hội An hòa quyện cùng không khí thân thiện, thoải mái. Bao quanh bởi cây cối và ánh sáng dịu dàng, đây là không gian lý tưởng cho những bữa trưa thư thả, bữa tối ấm cúng hay những buổi tụ họp đáng nhớ dưới bầu trời đầy sao.



THE HOUSE

30 PEOPLE



Step inside and you'll find a space that honours Hội An's heritage while welcoming you with the warmth of modern hospitality. Wooden beams, soft lighting, and carefully preserved architectural details create an atmosphere that's both intimate and inspiring — the perfect setting for a relaxed drink or a lively night out.

Bước vào bên trong, bạn sẽ bắt gặp một không gian vừa tôn vinh di sản của Hội An, vừa mang đến sự ấm áp của phong cách hiếu khách hiện đại. Những dầm gỗ, ánh sáng dịu nhẹ và các chi tiết kiến trúc được gìn giữ cẩn thận tạo nên một bầu không khí vừa gần gũi vừa đầy cảm hứng — lý tưởng cho một ly bia thư giãn hay một buổi tối sôi động cùng bạn bè.





TOGARASHI POPCORN CHICKEN

Bridges |

BEER-BRINED, LIGHTLY DUSTED, AND FRIED TO CRISPY PERFECTION, THEN TOSSED IN SPICY TOGARASHI SEASONING. SERVED WITH HOUSE-MADE WASABI MAYO & SIGNATURE DRAGON HOT SAUCE FOR A SPICY KICK

3L TOWER OF 7 BRIDGES REGULAR BEER

(+150K TO UPGRADE TO A SPECIALITY 7 BRIDGES BEER)

GRILLED SAUSSAGES

GRILLED SMOKED GERMAN SAUSAGES SERVED WITH HOUSE-MADE MUSTARD, TANGY KETCHUP & HOUSE-PICKLED VEGETABLES

TRUFFLE FRIES

THICK CUT FRIES WITH TRUFFLE OIL & PARMESAN, FINISHED WITH A DRIZZLE OF RICH, HOUSE-MADE TRUFFLE MAYO. (V)

RECOMMEND SHARING FOR 4 PEOPLE







Set Menu: 490k

FRESH VEGGIE STICKS

CRISP, SEASONAL VEGGIE STICKS SERVED WITH A RICH, HOUSE-MADE BLUE CHEESE DIP. (V)

TOGARASHI POPCORN CHICKEN

BEER-BRINED, LIGHTLY DUSTED, AND FRIED TO CRISPY PERFECTION, THEN TOSSED IN SPICY TOGARASHI SEASONING. SERVED WITH HOUSE-MADE WASABI MAYO & SIGNATURE DRAGON HOT SAUCE FOR A SPICY KICK

TRUFFLE FRIES

THICK CUT FRIES WITH TRUFFLE OIL & PARMESAN, FINISHED WITH A DRIZZLE OF RICH, HOUSE-MADE TRUFFLE MAYO. (V)

NACHOS SUPREME

CRISPY HOMEMADE TORTILLA TOPPED WITH 7 BRIDGES DRAGON BEEF CHILI, SALSA, SOUR CREAM, CHEDDAR CHEESE & PICKLED JALAPEÑO

ARTISAN COLD CUTS & CHEESE

A SELECTION OF NATURALLY FERMENTED & DRY-CURED MEATS, INCLUDING LOCALLY CRAFTED CHARCUTERIE. SERVED WITH HOUSE-MADE SPENT GRAIN BREAD, OLIVES, HOUSE PICKLES & A DRIZZLE OF OLIVE OIL.
RUSTIC, REFINED, AND RICH IN CHARACTER

ICE CREAM

VANILLA



BBQ Ribs ADD RIBS FOR +100K/PERSON

DRINK OPTIONS

7 BRIDGES CRAFT BEER PER GLASS

REGULAR | PER GLASS

Small 75k | Standard 110K | Stein 160K

SPECIALTY | PER GLASS

Small 85k | Standard 140K | Stein 195K





FREE FLOW

2 HOURS | PER PERSON

*Included all non alcoholic beverages.

Regular beer ^{500k} Specialty ^{550k}

3 HOURS PER PERSON

*Included all non alcoholic beverages.

Regular beer ^{650k} Specialty ^{700k}

3L TOWER BEER PER TOWER

Regular 750k | Specialty 970K





Service Fee Policy

Prices include VAT but exclude surcharges for public holidays, weekends (Fri-Sun), & special events. Additional fees apply for:

- External food/beverage: Corkage fee based on item type.
- Special food requests: Charges for custom or off-menu orders.
- Can not combine with taproom promotions.