

A top-down view of a grey, textured surface, possibly concrete or stone, scattered with various types of salt and pepper. There are white, coarse salt crystals, small black peppercorns, and some reddish-brown spices. The lighting is even, highlighting the textures of both the surface and the spices.

**S/P** Salt 'n' Pepper  
RESTAURANT

**ALWAYS FRESH**  
**ALWAYS *DIFFERENT***

# AWAKEN YOUR SENSES



## WITH PHU QUOC ISLAND'S CULINARY DELIGHTS!

Named after inspiration by the island's quintessential ingredients — pure salt and spicy pepper as the way to celebrate the essence of Phu Quoc Pearl Island.

At Salt 'n' Pepper Restaurant, dining is more than just a meal; it's an immersive experience that engages all your senses.

And our signature feature: "Dynamic Marketplace", allows diners to enjoy the artistry of live cooking, where we craft a unique symphony of taste that honors the beauty and creativity of local culture.

Lấy cảm hứng từ hai nguyên liệu đặc trưng của Đảo Ngọc Phú Quốc là hạt muối tinh khiết và hạt tiêu cay nồng, nhà hàng Salt 'n' Pepper đã tạo nên bản giao hưởng vị giác độc đáo, tôn vinh vẻ đẹp văn hóa địa phương đầy sáng tạo.

Tại Khu nghỉ dưỡng Pullman Phú Quốc, thực khách sẽ được khơi gợi mọi giác quan với trải nghiệm ẩm thực tuyệt vời - mọi lúc, mọi nơi.

Và "Chợ Phiên Sôi Động" như một nét riêng, góp phần tạo nên nét sinh động cho bức tranh ẩm thực đầy màu sắc này.

- |  |  |  |  |   |  |  |   |   |  |
|--|--|--|--|---|--|--|---|---|--|
| <br>DAIRY<br>CHẾ PHẨM<br>TỮ SỮA | <br>SULPHUR<br>DIOXIDE<br>CHẤT SULPHITE | <br>GLUTEN<br>CHỨA TINH<br>BỘT MÌ | <br>HALAL<br>ĐẠT CHUẨN<br>HALAL | <br>MOLLUSCA<br>ĐỒNG VẬT<br>THẦN MỀM | <br>CHEF<br>RECOMMENDED<br>BẾP TRƯỞNG ĐỀ XUẤT | <br>FAVORITE<br>YÊU THÍCH | <br>VEGETARIAN<br>MÓN CHAY | <br>VEGAN<br>THUẦN CHAY    |  |
| <br>SOYA<br>ĐẬU NÀNH            | <br>CRUSTACEANS<br>LOÀI GIÁP SẮT        | <br>PORK<br>THỊT HEO              | <br>NUTS<br>ĐẬU/HẠT             | <br>SEAFOOD<br>HẢI SẢN               | <br>SPICY<br>CAY                              | <br>BEEF<br>THỊT BÒ       | <br>LUPIN<br>ĐẬU LUPIN     | <br>SESAME SEEDS<br>HẠT MÈ | <br>EGGS<br>TRỨNG |

\*All prices are quoted in Vietnam Dong (Unit: VND 1,000) and exclusive of service charge and prevailing taxes  
\*Giá được niêm yết theo đơn vị tiền tệ là Việt Nam Đồng (1.000 VND) và chưa bao gồm phí phục vụ & thuế hiện hành



FRESH CATCHES  
& EVER-CHANGING  
OFFERING

# MARKET PLACE

At Pullman Phu Quoc Beach Resort, dining is a vibrant journey of endless exploration. As you step into our Marketplace, let the sizzling sounds and the aroma of fresh spices envelop you. Every meal is a performance, filled with surprises at every visit. Our chefs eagerly craft each dish into a vibrant, fresh — tantalize every palate.

Follow us on Social Media @pullmanphuquoc for daily updates.

## TUỔI MỚI VÀ KHÁC BIỆT MỖI NGÀY TẠI SAO KHÔNG?

Vượt qua những khuôn khổ truyền thống, ẩm thực tại Pullman Phú Quốc là một hành trình khám phá không ngừng nghỉ. Phiên chợ sôi động chính là điểm nhấn độc bản, mang đến trải nghiệm táo bạo, bất ngờ mỗi lần thực khách ghé qua. Dưới bàn tay tài ba của đầu bếp, mỗi món ăn đều là một tác phẩm nghệ thuật - luôn luôn tươi mới, chiều lòng mọi khẩu vị.

*Theo dõi chúng tôi trên Mạng Xã Hội để cập nhật những thông tin mới nhất.*

# Save up to **50%** on your meals, immediately

*Tiết kiệm đến 50% khi dùng bữa,  
ngay bây giờ*

Experience MORE flavors accross 20 countries, 1000 hotels and over 1400 restaurants with a priviledged **Accor Plus** card. Please contact our team members for details!

*Trải nghiệm NHIỀU hương vị hấp dẫn tại 20 quốc gia, 1000 khách sạn và hơn 1400 nhà hàng với các đặc quyền dành riêng cho thẻ **Accor Plus**. Vui lòng liên hệ với chúng tôi để sở hữu ngay.*



Our participating outlets

*Áp dụng tại các nhà hàng và quầy bar:*



Salt 'n' Pepper  
RESTAURANT

Ground Floor  
Tầng trệt



Ground Floor  
Tầng trệt



At The Pool  
Tại Hồ Bơi



WINE & GRILL

Rooftop  
Tầng thượng



Beachside  
Cạnh bãi biển



HELLO  
Việt Nam



"BÚN CHẢ"  
/bũn cã:/

Calories: 384  
Protein: 22  
Fiber: 4

Char-Grilled Special Marinated Pork Meat,  
Vietnamese Herbs, Vermicelli Noodles  
Special Fish Sauce  
Thịt Heo Ướp Đặc Biệt Nướng Lửa Hồng  
Rau Thơm, Bún Gạo, Nước Mắm Pha

290\*

Bún Chả — a traditional Vietnamese dish that originated in Hanoi, Vietnam. It's the harmony of grilled fatty pork, rice vermicelli noodles, fresh herbs and a dipping sauce. This iconic Hanoi creation has earned its place on the global culinary map, ranking 14th among the world's most popular street foods by the Special Broadcasting Service (SBS).

Món ăn truyền thống của Việt Nam, có nguồn gốc từ Hà Nội. Đây là sự kết hợp đầy thú vị giữa thịt và chả nướng, bún, các loại rau thơm dùng kèm nước chấm đậm đà. Món ăn giản dị mà tinh tế này đã chinh phục trái tim thực khách trên toàn thế giới, xếp hạng thứ 14 trong bảng xếp hạng "Các món ăn đường phố phổ biến nhất trên thế giới" do Special Broadcasting Service (SBS) công bố.

PHỞ — the iconic Vietnamese dish, that emerged in the early 20th century. It's known for its rich beef broth accompanied by tender rice noodles, offering a harmonious fusion of savory flavors and aromatic spices. Celebrated worldwide, Phở was officially recorded in the Shorter Oxford English Dictionary in 2007, marking its global culinary influence.

Món ăn biểu tượng của Việt Nam, xuất hiện vào khoảng đầu thế kỷ 20. Nổi tiếng với nước dùng bò đậm đà kết hợp cùng sợi bánh phở mềm, Phở mang đến sự kết hợp tinh tế giữa hương vị và gia vị. Năm 2007, Phở đã được thêm vào Từ Điển Tiếng Anh Oxford, khẳng định nét độc đáo riêng biệt, đồng thời đánh dấu tầm ảnh hưởng toàn cầu của món ăn này.



"PHỞ BÒ"  
/f3: b3:/

Calories: 290  
Protein: 28  
Fiber: 3

Slow Cook 18 hours Beef Broth, Rice Noodles  
Australian Beef, Traditional Herbs  
Nước Lèo Bò Nấu Chậm 18 tiếng, Bánh Phở  
Thịt Bò Úc, Gia Vị Truyền Thống

190\*



# Bánh Xèo

Experience the sizzling sensation of a Vietnamese dish. Pronounced [bǎǰŋ sêw], Bánh Xèo takes its name from the sound it makes as it crisps to perfection in the skillet. It is a must-try for any food lover. Its golden, crispy crust envelopes a savory blend of pork, shrimp, and bean sprouts, each bite offering a burst of flavor. Paired with a sweet and sour dipping sauce, this culinary gem promises a taste journey long after the last bite.

Món ăn dân dã đậm chất Việt với trải nghiệm xèo xèo đầy thú vị. Bánh Xèo được đặt tên theo âm thanh vui tai khi đổ bánh trên chảo nóng. Có thể nói, món bánh thân thuộc này là món ăn không thể bỏ qua của bất kỳ tín đồ ẩm thực nào. Với sự kết hợp độc đáo giữa phần vỏ bánh giòn, phần nhân đa dạng đậm đà như thịt heo, tôm, giá đỗ, cùng kèm nước chấm chua ngọt, thực sự đưa thực khách đến những cung bậc vị giác khó quên.

## VIETNAMESE BÁNH XÈO MEKONG DELTA STYLE BÁNH XÈO MIỀN TÂY

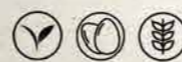
SERVED WITH FRESH LETTUCE, HERBS, RICE PAPER AND HOUSE MADE DIPPING SAUCE  
PHỤC VỤ KÈM RAU SỐNG, BÁNH TRÁNG VÀ NƯỚC MẮM CHUA NGỌT



**TRADITIONAL STUFFING SHRIMPS  
AND PORK  
NHÂN BÁNH TRUYỀN THỐNG  
TÔM THỊT**

**190\***

Calories: 450  
Protein: 35  
Fiber: 9



**STUFFING GARLIC MUSHROOM  
NHÂN CHAY NẤM XÀO TỎI**

**190\***

Calories: 442  
Protein: 9  
Fiber: 12



**STUFFING BEEF**

*with*  
**PHU QUOC PEPPERCORN SAUCE  
NHÂN ĐẶC BIỆT THỊT BÒ SỐT TIÊU**

**190\***

Calories: 418  
Protein: 32  
Fiber: 9





**FRIED SEAFOOD  
NET SPRING ROLLS  
CHẢ GIÒ RẾ HẢI SẢN**

Calories: 330  
Protein: 6  
Fiber: 2

Mixed Seafood,  
House Made Nước Mắm Dipping Sauce  
Nhân Hải Sản, Nước Mắm Chua Ngọt

150\*



**FRESH SPRING ROLLS  
WITH SHRIMPS  
GỎI CUỐN TÔM**

Calories: 234  
Protein: 20  
Fiber: 3

Lettuce, Herbs, Shrimp, Rice Paper, Vermicelli Noodles,  
House Made Nước Mắm Dipping Sauce  
Xà Lách, Rau Thơm, Tôm, Bánh Tráng,  
Bún Tươi, Nước Mắm Chua Ngọt

190\*



**VEGAN FRESH  
SPRING ROLLS  
GỎI CUỐN CHAY**

Calories: 256  
Protein: 7  
Fiber: 3

Lettuce, Herbs, Tofu Silk, Fried Tofu, Rice Paper,  
Vermicelli Noodles, House Made Peanut Sauce  
Xà Lách, Rau Thơm, Tàu Hủ, Tàu Hủ Kì, Bánh Tráng,  
Bún Tươi, Nước Chấm Tương Đậu

180\*



**TOFU SEAWEED SOUP  
CANH RONG BIỂN TÀU HỦ**

Mushrooms and Vegetable Broth  
Nấm và Nước Dùng Rau Củ

150\*

Calories: 90  
Protein: 8  
Fiber: 3

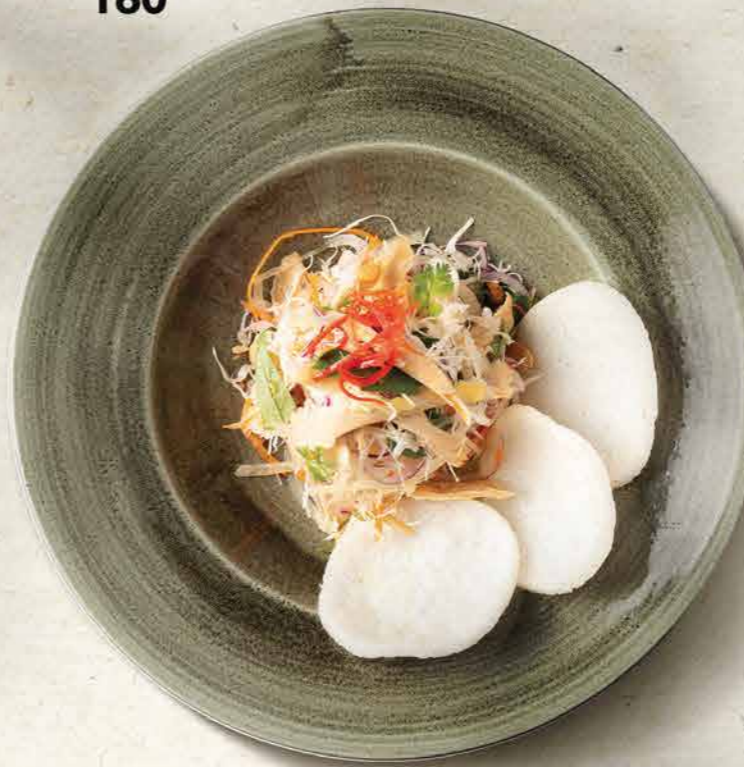


**POMELO & SHRIMPS SALAD  
GỎI BUỒI & TÔM**

Calories: 182  
Protein: 9  
Fiber: 2

Green Skin Pomelo Fruit, Shrimps, Local Herbs,  
Shallot, Peanut, Sweet & Sour Fish Sauce, Prawn Cracker  
Buổi Da Xanh, Tôm, Rau Thơm, Hành Tím, Đậu Phộng  
Nước Mắm Chua Ngọt, Bánh Phồng Tôm

160\*



**MINCED PORK  
PAN FRIED OMELETTE  
TRỨNG CUỘN  
THỊT HEO BĂM**

Calories: 241  
Protein: 12  
Fiber: 0

Shallot, Garlic, Eggs, Pork  
Hành Tím, Tỏi, Trứng, Thịt Heo

120\*

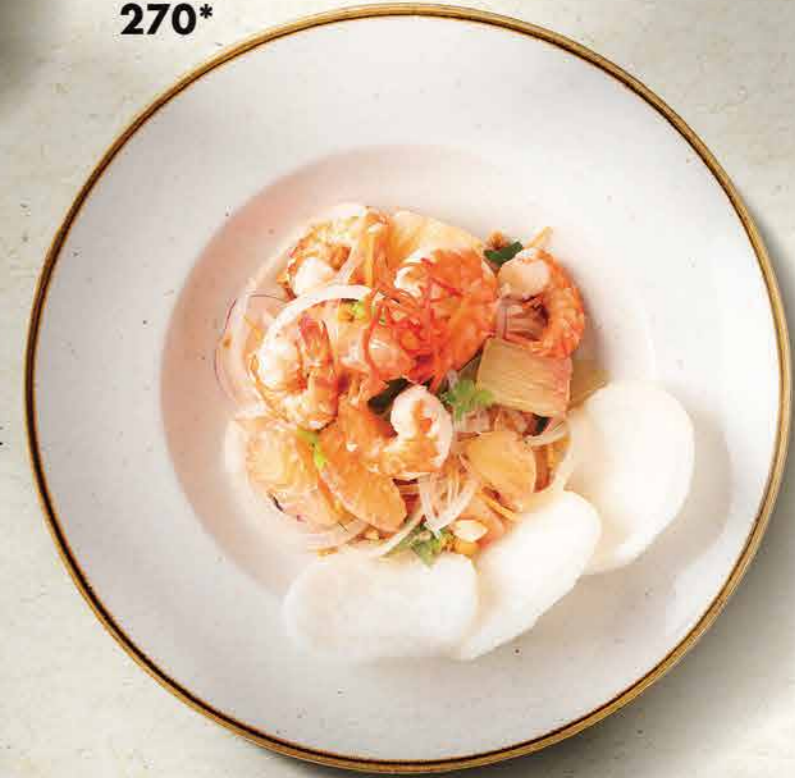


**PHU QUOC MELO SNAIL  
& GREEN MANGO SALAD  
GỎI XOÀI & ỐC GIÁC PHÚ QUỐC**

Calories: 186  
Protein: 9  
Fiber: 2

Vietnamese Basil, Sweet & Sour Fish Sauce,  
Prawn Cracker  
Húng Quế, Nước Mắm Chua Ngọt, Bánh Phồng Tôm

270\*



**CHICKEN CABBAGE SALAD  
GỎI GÀ BẮP CẢI**

Calories: 228  
Protein: 20  
Fiber: 3

Phu Quoc Rice Field Chicken, Onion, Laksa Leaf, Peanut  
Sweet & Sour Fish Sauce, Prawn Cracker  
Gà Rẫy Phú Quốc, Hành Tây, Rau Răm, Đậu Phộng  
Nước Mắm Chua Ngọt, Bánh Phồng Tôm

160\*





**BRAISED MUSHROOM & TOFU**  
**ĐẬU HŨ KHO NẤM CHAY**

King Oyster Mushroom, Tofu, Light Soya Sauce, Steamed Rice  
Nấm Đùi Gà, Đậu Hũ Non, Nước Tương, Cơm Trắng

Calories: 220  
Protein: 11  
Fiber: 3



**180\***



**PHU QUOC COBIA SOUR SOUP**  
**CANH CHUA CÁ BỚP PHŨ QUỐC**

Phu Quoc Cobia Fish, Tamarind, Chilli, Okra, Culantro, Garlic, Pineapple, Tomato, Bean Sprout  
Cá Bớp Phú Quốc, Me Chua, Ớt, Đậu Bắp, Ngò Ôm, Tỏi, Thơm, Cà Chua, Giá Đổ

Calories: 185  
Protein: 23  
Fiber: 4

**280\***

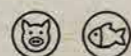


**BRAISED CHICKEN CHILLI LEMONGRASS**  
**GÀ KHO SẢ ỚT**

Boneless Chicken Thighs, Red Chilli, Lemongrass  
Đùi Gà Rút Xương, Ớt Sừng Đỏ, Sả

Calories: 620  
Protein: 72  
Fiber: 2

**290\***



**SALTY CARAMELIZED BRAISED PORK RIBS**  
**SƯỜN HEO RIM MẶN**

Pork Ribs, Chilli, Pepper, Fish Sauce  
Sườn Heo, Ớt, Tiêu, Nước Mắm

Calories: 680  
Protein: 48  
Fiber: 2

**290\***



**PHU QUOC SEAFOOD FRIED RICE**  
**CƠM CHIÊN HẢI SẢN PHŨ QUỐC**

Tiger Prawns, Cuttlefish, Black Mussels, Bean Sprout, Asparagus, Spicy Shrimp Paste  
Tôm Sú, Mực, Vẹm Đen, Giá Đổ, Măng Tây, Xốt Mắm Tôm Cay

Calories: 490  
Protein: 40  
Fiber: 2

**360\***



**CHAR SIU CHICKEN NOODLES**  
**MÌ GÀ XÁ XIU**

Boneless Chicken Thighs, Egg Noodles, Kai Choy, Egg, Char Siu Sauce, Sesame  
Đùi Gà Rút Xương, Mì Trứng, Cải Ngọt, Trứng, Xốt Xá Xíu, Mè

Calories: 420  
Protein: 48  
Fiber: 3

**190\***

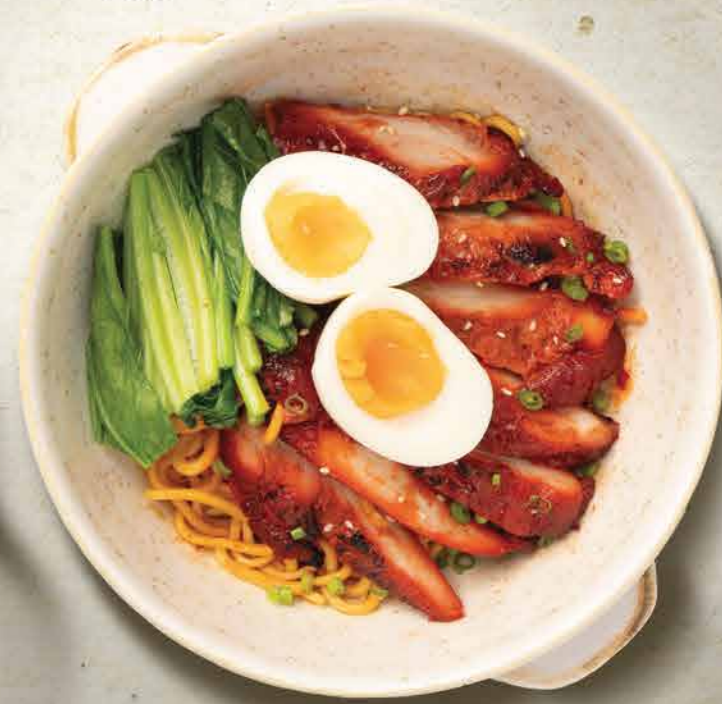


**SOUTHERN STYLE BRAISED BEEF**  
**BÒ KHO NAM BỘ**

Australian Beef, Lemongrass, Beef Broth, Carrot, Potato  
Thịt Bò Úc, Sả Cây, Nước Dùng Bò, Cà Rốt, Khoai Tây

Calories: 696  
Protein: 67  
Fiber: 2

**390\***





# Grilled PHU QUOC SEAFOOD

Nestled in the southwest sea of Vietnam, Phu Quoc offers some of the planet's finest seafood, prepared with exquisite flavors and textures as only the Vietnamese know-how.

Toa lạc tại vùng biển Tây Nam Việt Nam, Phú Quốc mang đến trải nghiệm hải sản tinh tế bậc nhất hành tinh, được chế biến với hương vị và kết cấu tuyệt mỹ theo phong cách độc đáo của người Việt.



\*Weight is based on  
the raw ingredients

\*Trọng lượng tính trên nguyên liệu thô



## PHU QUOC SEAFOODS PLATTER KHAY HẢI SẢN PHÚ QUỐC NƯỚNG

Tiger Prawns 400g, Cuttlefish 200g, Oysters 4pcs,  
Spiny Lobster 500g, Vegetables, Chilli Lime Sauce  
Tôm Sú 400g, Mực 200g, Hàu (4 con),  
Tôm Hùm Gai 500g, Rau Cù, Xốt Chanh Ớt

1750\*

Calories: 669  
Protein: 143  
Fiber: 4



## PHU QUOC TIGER PRAWNS (500G) TÔM SÚ PHÚ QUỐC (500G)

Chilli Lime Sauce  
Xốt Chanh Ớt

480\*

Calories: 340  
Protein: 75  
Fiber: 0



## PHU QUOC OYSTERS (4 PIECES) HÀU NƯỚNG (4 CON)

Scallion Oil, Peanut, Chilli Lime Sauce  
Mỡ Hành, Đậu Phộng, Xốt Chanh Ớt

220\*

Calories: 49  
Protein: 4  
Fiber: 0



## PHU QUOC CUTTLEFISH (200G) MỰC ống PHÚ QUỐC (200G)

Chilli Lime Sauce  
Xốt Chanh Ớt

290\*

Calories: 184  
Protein: 31  
Fiber: 0



## PHU QUOC SPINY LOBSTER (500G) TÔM HÙM GAI PHÚ QUỐC (500G)

Garlic Butter, Chilli Lime Sauce  
Nướng Bơ Tỏi, Xốt Chanh Ớt

990\*

Calories: 267  
Protein: 39  
Fiber: 0



# Starters



**CRUSTED PEPPERCORN SALMON TATAKI**  
**CÁ HỒI TÁI TẨM TIÊU PHÚ QUỐC**

Calories: 240  
Protein: 37  
Fiber: 0

Phu Quoc Peppercorns, Fjord Salmon, House Made Calamansi Fish Sauce  
Hồ Tiêu Phú Quốc, Cá Hồi Fjord, Xốt Nước Mắm Tắc

590\*



**GREEK SALAD**  
**XÀ LÁCH HY LẠP**

Calories: 320  
Protein: 8  
Fiber: 5

Bell Peppers, Cucumber, Red Onion  
Garlic, Olive Oil, Feta Cheese  
Ớt Chuông, Dưa Leo, Hành Đỏ  
Tỏi, Dầu Ô Liu, Phô Mai Feta

210\*



**SAMBAR LENTIL SOUP**  
**SÚP ĐẬU LĂNG CHAY**

Calories: 153  
Protein: 10  
Fiber: 9

Red Lentil, Tomato, Potato, Eggplant  
Masala, Chilli, Curry  
Đậu Lăng Đỏ, Cà Chua, Khoai Tây, Cà Tím  
Ớt, Gia Vị Ấn Độ

250\*



**GINGER CARROT SOUP**  
**SÚP CÀ RỐT GỪNG**

Calories: 102  
Protein: 2  
Fiber: 4

Carrot, Ginger, Cream, mixed Nuts, Olive Oil  
Cà Rốt, Gừng, Kem, Các Loại Hạt, Dầu Ô Liu

180\*



**CHICKEN & CHIA SALAD**  
**XÀ LÁCH GÀ & HẠT CHIA**

Calories: 240  
Protein: 37  
Fiber: 0

Chicken Breast, Garden Green Lettuces,  
Tomato, Red Onion, Citrus Dressing  
Ức Gà, Xà Lách Các Loại, Cà Chua,  
Hành Đỏ, Xốt Cam Chanh

250\*

## CHARCUTERIE ET FROMAGES

SERVED WITH CRACKERS, GRAPE, DRIED APRICOT, OLIVE, PICKLED ONION & ASSORTED BREADS BASKET  
ĂN KÈM BÁNH QUY GIÒN, NHÔ, MƠ KHÔ, Ồ LIU, DƯA HÀNH MUỐI & BÁNH MÌ CÁC LOẠI



Calories: 508  
Protein: 39  
Fiber: 0

**CHEESE PLATTER**  
**PHÔ MAI CÁC LOẠI**

Bleu D'Auvergne, Brie De Meaux,  
Smoked Raclette, Gouda

650\*



Calories: 694  
Protein: 46  
Fiber: 0

**COLD CUTS PLATTER**  
**THỊT NGŨỊ TỔNG HỢP**

Beef Pastrami, Hungarian Salami,  
Chorizo, Parma Ham  
Thịt Bò Pastrami, Xúc Xích Hungary  
Thịt Ngủi Parma, Xúc Xích Cay Chorizo

550\*

# WORLD RENOWNED



## FRIED CHICKEN WINGS CÁNH Gà CHIÊN GIÒN

Honey Garlic Sauce, Kim Chi  
Xốt Mạt Ong Tỏi, Kim Chi

260\*

Calories: 366  
Protein: 30  
Fiber: 1



## PAN-GRILLED SALMON FILLET TERIYAKI CÁ HỒI ÁP CHẢO XỐT TERIYAKI

Steel Head Trout from Fjord, Asparagus  
Steamed Rice, Teriyaki Sauce  
Cá Hồi Vinh Hẹp Fjord Trout, Măng Tây  
Cơm Trắng, Xốt Teriyaki

680\*

Calories: 400  
Protein: 42  
Fiber: 3



## SLOW COOKED BEEF BOURGUIGNON BÒ HẦM RƯỢU VANG ĐỎ

Australian Beef, Onion, Carrot  
Baby Potato, Parsley, Red Wine  
Thịt Bò Úc, Hành Tây, Cà Rốt  
Khoai Tây Bì, Ngô Tây, Rượu Vang Đỏ

650\*

Calories: 558  
Protein: 60  
Fiber: 9



## SMASHED CHEESE BURGER BÁNH KẸP THỊT BÒ PHÔ MAI

Australian Beef, Onion, Tomato, Lettuce  
Smoked Bacon, Thousand Island Sauce, French Fries  
Thịt Bò Úc, Hành Tây, Cà Chua, Xà Lách  
Thịt Xông Khói, Xốt Thousand Island, Khoai Tây Chiên

450\*

Calories: 824  
Protein: 44  
Fiber: 8





### GOCHUJANG CHICKEN COM GÀ GOCHUJANG

Boneless Chicken Thighs,  
Gochujang Sauce  
Sesame, Steamed Rice, Bok Choy  
Đùi Gà Rút Xương, Xốt Gochujang  
Mè, Cơm Trắng, Cải Thìa

290\*

Calories: 340  
Protein: 75  
Fiber: 0



### BEER BATTERED FISH & CHIPS CÁ TẮM BỘT CHIÊN GIÒN

Seabass, Beer Batter, Lemon  
Tartar Sauce, French Fries  
Cá Chém, Bột Chiên Giòn, Chanh Vàng  
Xốt Tartar, Khoai Tây Chiên

340\*

Calories: 790  
Protein: 47  
Fiber: 9



WORLD RENOWNED



### PORK TONKATSU CỐT LẾT HEO CHIÊN XÙ

Panko Crumbed Pork Cutlet, Cabbage  
Steamed Rice, Tonkatsu Sauce  
Cốt Lết Heo Chiên Xù, Bắp Cải,  
Cơm Trắng, Xốt Tonkatsu

340\*

Calories: 741  
Protein: 67  
Fiber: 4



### CHICKPEA CURRY CÀ RI ĐẬU GÀ

Indian Spices, Vegetables, Steamed Rice  
Các Gia Vị Ấn Độ, Rau Củ, Cơm Trắng

320\*

Calories: 520  
Protein: 22  
Fiber: 40



### BUTTER CHICKEN GÀ HẦM BƠ

Indian Spices, Chicken, Yogurt,  
Tomato, Paratha  
Các Gia Vị Ấn Độ, Thịt Gà, Sữa Chua,  
Cà Chua, Bánh Paratha

340\*

Calories: 708  
Protein: 48  
Fiber: 8





### BEEF PILAF RICE CƠM BÒ HÂM

Calories: 663  
Protein: 34  
Fiber: 5

Australian Beef, Cumin, Garlic, Carrot  
Thịt Bò Úc, Bột Thì Là, Tỏi, Cà Rốt

340\*

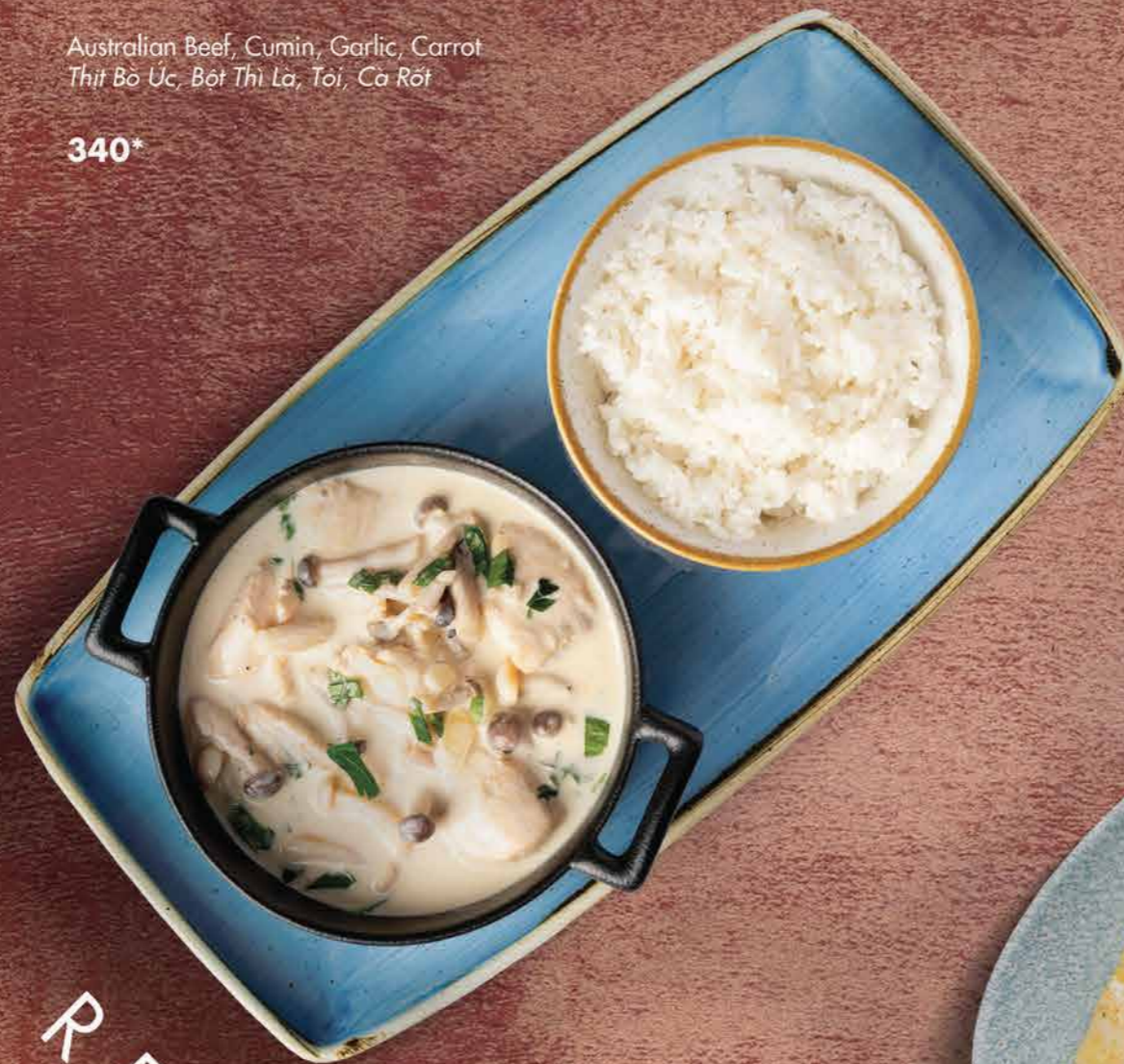


### CHICKEN FRICASSEE ỨC GÀ NẤU KEM

Calories: 585  
Protein: 58  
Fiber: 1

Mushroom, Onion, Thyme, Cream  
Nấm, Hành Tây, Lá Xa Hương, Xốt Kem

280\*



### GRILLED CHICKEN TERIYAKI GÀ NƯỚNG TERIYAKI

Boneless Chicken Thigh, Cabbage  
Steamed Rice, Teriyaki Sauce  
Đùi Gà Rút Xương, Bắp Cải  
Cơm Trắng, Xốt Teriyaki

Calories: 560  
Protein: 54  
Fiber: 5

320\*



### GRILLED VEGETABLES RAU CỦ NƯỚNG

Capsicum, Zucchini, Asparagus  
Ớt Chuông, Bí Ngò, Măng Tây

Calories: 106  
Protein: 6  
Fiber: 8

120\*



### GARLIC BUTTER PIZZA PIZZA BƠ TỎI

Parsley, Salt  
Ngò Tây, Muối

Calories: 106  
Protein: 6  
Fiber: 8

120\*



### STEAMED RICE (SMALL) CƠM TRẮNG (NHỎ)

Calories: 151  
Protein: 3  
Fiber: 1

25\*



### STEAMED RICE (LARGE) CƠM TRẮNG (LỚN)

Calories: 453  
Protein: 10  
Fiber: 3

50\*



### STEAMED BOK CHOY CẢI THÌA LƯỢC

Calories: 32  
Protein: 2  
Fiber: 3

90\*



### FRENCH FRIES KHOAI TÂY CHIÊN

Calories: 370  
Protein: 6  
Fiber: 6

100\*

WORLD RENOWNED

SIDE DISH

# Sweet Treats



**LOTUS SEED & LYCHEE CHE**  
**CHÈ HẠT SEN VÀI**

70\*

Calories: 92  
Protein: 2



**MANGO SAGO CHE**  
**CHÈ XOÀI SINGAPORE**

70\*

Calories: 140  
Protein: 2



**MANGO PANNA COTTA**  
**KEM Ý NÂU VỊ XOÀI**

80\*

Calories: 172  
Protein: 2



**MILK JELLIES CHE**  
**& CUSTARD FLAN**  
**CHÈ KHÚC BẠCH**  
**BÁNH FLAN**

Calories: 114  
Protein: 3

80\*



**TROPICAL FRUITS SLICES**  
**TRÁI CÂY NHIỆT ĐỚI THEO MÙA**

150\*

Calories: 220  
Protein: 7



**PHU QUOC PEPPERCORN**  
**PROFITEROLE**  
**BÁNH SU KEM SÔ-CÔ-LA**  
**TIÊU PHÚ QUỐC**

Calories: 189  
Protein: 3

80\*



**ICE-CREAM (PER SCOOP)**  
**KEM (VIÊN)**

60\*

Calories: 107  
Protein: 2



**PHU QUOC COCONUT**  
**RUM MOUSSE**  
**KEM MOUSSE**  
**RHUM DỪA PHÚ QUỐC**

150\*

Calories: 190  
Protein: 3



**PIZZA HAWAII**  
**PIZZA THƠM & THỊT HEO**

220\*

Calories: 540  
Protein: 26  
Fiber: 4



**SPAGHETTI BOLOGNESE**  
**MÌ Ý BÒ BĂM**

220\*

Calories: 340  
Protein: 21  
Fiber: 3



# KIDS CORNER



**EGG FRIED RICE**  
**CƠM CHIÊN TRỨNG**

90\*

Calories: 328  
Protein: 8  
Fiber: 1



**MAC & CHEESE**  
**NUI & PHÔ MAI**  
**ĐÚT LÒ**

240\*

Calories: 261  
Protein: 8  
Fiber: 0



**CHICKEN NUGGET & KETCHUP**  
**GÀ VIÊN CHIÊN GIÒN**  
**XỐT CÀ CHUA**

180\*

Calories: 439  
Protein: 20  
Fiber: 1

# MARKET PLACE



## WOK & PAN CHẢO MÙA

### **BEEF JAPCHE** **MIẾN XÀO BÒ HÀN QUỐC**

Dangmyeon Noodles, Australian Beef, Capsicums  
Sesame, Soya Sauce  
Miến Khoai Hàn Quốc, Thịt Bò Úc, Ớt Chuông  
Mè, Nước Tương

Calories: 560  
Protein: 35  
Fiber: 4

**340\***

### **SHRIMP & PINEAPPLE FRIED RICE** **CƠM CHIÊN THƠM & TÔM**

Egg, Shrimps, Dried Shrimps  
Trứng, Tôm, Tôm Khô

Calories: 480  
Protein: 33  
Fiber: 2

**340\***

### **WOK-FRIED MUSSEL NOODLE** **MÌ XÀO VỆM**

Black Mussels, Oyster Sauce, Chili, Onion, Capsicums  
Vẹm Đen, Dầu Hào, Ớt, Hành Tây, Ớt Chuông

Calories: 490  
Protein: 27  
Fiber: 2

**290\***

### **WOK-FRIED CHICKEN & BASIL** **THỊT GÀ XÀO LÁ QUẾ**

Chili, Steamed Rice,  
Fried Egg  
Cơm trắng, Ớt,  
Trứng Chiên

Calories: 460  
Protein: 29  
Fiber: 2

**190\***

### **WOK-FRIED PORK & BASIL** **THỊT HEO XÀO LÁ QUẾ**

Chili, Steamed Rice, Fried Egg  
Cơm trắng, Ớt, Trứng Chiên

Calories: 552  
Protein: 36  
Fiber: 2

**240\***

### **KIMCHI FRIED RICE** **CƠM CHIÊN KIM CHI**

Egg, Sesame, Seaweed  
Trứng, Hạt mè, Rong Biển khô

Calories: 320  
Protein: 12  
Fiber: 2

**190\***



# MARKET PLACE PIZZA



PULLMAN HOTELS AND RESORTS PHU QUOC BEACH RESORT



## CHICKEN MUSHROOM UNAGI GÀ & NẤM

Tomato Sauce, Mozzarella Chicken, Mushrooms, Unagi Sauce Xốt Cà Chua, Phô mai Mozzarella, Thịt Gà Nấm Xào, Xốt Unagi

Calories: 980  
Protein: 60  
Fiber: 9

340\*



## MARGHERITA CÀ CHUA PHÔ MAI

Mozzarella, Tomato Sauce Phô Mai Mozzarella, Xốt Cà Chua

Calories: 885  
Protein: 40  
Fiber: 10

280\*



## BURRATA CHEESE & CHARCOAL DOUGH PIZZA PHÔ MAI BURRATA & BÁNH THAN TRE

Parma Ham, Roasted Cherry Tomato, Arugular, Tomato sauce, Mozzarella Balsamic Reduction Thịt Heo Muối Parma, Cà Chua Nướng, Cải Lông, Xốt Cà, Phô Mai Mozzarella Xốt Giấm Balsamic

Calories: 1180  
Protein: 64  
Fiber: 10

650\*



## PEPPER SALAMI SALAMI TIÊU

Salami, Mozzarella, Tomato Sauce Thịt Nguội, Phô Mai Mozzarella, Xốt Cà Chua

Calories: 950  
Protein: 54  
Fiber: 10

330\*



## QUATTRO FORMAGGI PIZZA 4 LOẠI PHÔ MAI ĐẶC BIỆT

Mozzarella, Parmesan, Blue Cheese, Cheddar, Honey, Chili Oil 4 Loại Phô Mai Mozzarella, Parmesan, Blue, Cheddar Mật Ong, Dầu Ớt

Calories: 1160  
Protein: 64  
Fiber: 8

440\*



## HAWAII

Ham, Pineapple, Tomato Sauce, Mozzarella Thịt Nguội, Thom, Xốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella

Calories: 1042  
Protein: 61  
Fiber: 11

390\*





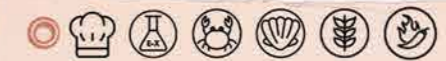
# MARKET PLACE PASTA



## NAPOLITANA MÌ Ý XỐT CÀ CHUA

Basil, Tomato Sauce  
*Lá Quế Tây, Xốt Cà Chua*

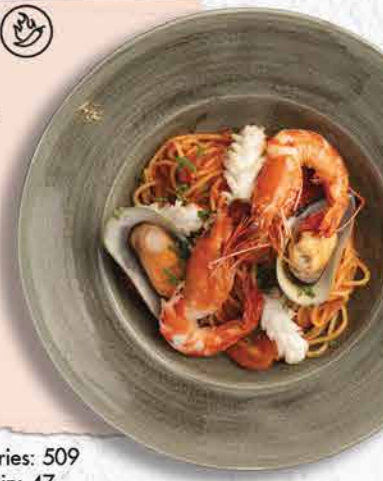
**280\***      Calories: 271  
Protein: 12  
Fiber: 5



## SPICY SEAFOODS MÌ Ý HẢI SẢN CAY

Shrimp, Mussels, Cuttlefish,  
Chili, White Wine, Garlic,  
Tomato Sauce, Olive Oil  
*Tôm, Vẹm, Mực,Ớt,  
Rượu Vang Trắng, Tỏi,  
Xốt Cà Chua, Dầu Ô Liu*

**450\***



Calories: 509  
Protein: 47  
Fiber: 5



## PUTTANESCA PENE MÌ ỐNG CÁ CƠM

Olive, Chilli, Onion, Garlic,  
Parsley, Anchovy, Caper  
*Quả Ô Liu,Ớt, Hành,  
Tỏi, Ngò Tây  
Cá Cơm Ngâm Dầu,  
Nụ Bạch Hoa*

**350\***      Calories: 480  
Protein: 18  
Fiber: 8



## AGLIO E OLIO MÌ Ý DẦU Ô LIU TỎI

Garlic, Parsley, Olive Oil  
*Tỏi Bằm, Ngò Tây,  
Dầu Ô Liu*

**280\***



Calories: 429  
Protein: 11  
Fiber: 5



## BLACK MUSSELS MÌ Ý VẸM ĐEN

Parsley, Basil, Tomato Sauce  
Garlic, White Wine  
*Ngò Tây, Lá Quế Tây,  
Xốt Cà Chua, Tỏi,  
Rượu Vang Trắng*

**350\***      Calories: 391  
Protein: 33  
Fiber: 5



## BOLOGNESE SPAGHETTI MÌ Ý XỐT BÒ BẦM

Minced Australian Beef,  
Slow Cooked In Red Wine  
And Tomato Sauce  
*Thịt Bò Úc Xay,  
Nấu Chậm Với Rượu Vang  
Và Xốt Cà Chua*

**320\***



Calories: 510  
Protein: 31  
Fiber: 5



## PESTO-PENNE MÌ ỐNG XỐT QUẾ TÂY

Pine Nuts, Almond, Basil,  
Parmesan, Garlic  
*Hạt Thông, Hạnh Nhân,  
Lá Húng Tây, Phô mai  
Parmesan, Tỏi*

**320\***      Calories: 628  
Protein: 19  
Fiber: 7






## EXTRA: TIGER PRAWNS THÊM TÔM SÚ +100\*



# JAPANESE


MARKET PLACE

## SASHIMI

	Egg Roll Tamagoyaki / Trứng Cuộn	80*	Calories: 179 Protein: 14
	Cure Scallops / Sò Điệp Tái (100g)	180*	Calories: 69 Protein: 12
	Yellow Fin Tuna / Cá Ngừ Vàng (100g)	240*	Calories: 144 Protein: 23
	Salmon / Cá Hồi (100g)	380*	Calories: 127 Protein: 21
	Combo Salmon & Tuna / Combo Cá Hồi & Cá Ngừ	570*	Calories: 171 Protein: 44





**SERVE WITH WASABI, PICKLE GINGER**  
PHỤC VỤ KÈM WASABI VÀ GỪNG HỒNG MUỐI



 **SALMON SASHIMI DONBURI**  
**CƠM CÁ HỒI TƯƠI**



Unagi Sauce, Flying Fish Roe, Steamed Rice  
Xốt Unagi, Trứng Cá Chườn, Cơm Trắng

**490\***  
Calories: 564  
Protein: 30  
Fiber: 3

    **SPICY TUNA DONBURI**  
**CƠM CÁ NGỪ CAY**

7 Spices Chili, Sesame, Steamed Rice  
Ớt 7 Vị, Mè, Cơm Trắng

**340\***  
Calories: 505  
Protein: 29  
Fiber: 3

  **AVOCADO DONBURI**  
**CƠM BƠ XANH**

Tomato, Red Onion, Corriander, Lime, Chilli, Sesame, Seaweed, Steamed Rice  
Cà Chua, Hành Đỏ, Ngò Rí, Chanh, Ớt, Mè, Rong Biển, Cơm Trắng

**290\***  
Calories: 602  
Protein: 8  
Fiber: 12

MARKET PLACE

# SEA STARS

EVERYDAY | FROM 6PM TO 10PM



**MONGOLIAN BBQ SEAFOOD NOODLE**  
**MÌ HẢI SẢN KIỂU MÔNG CỔ**

Bell Peppers, Onion, Tiger Prawns, Mussels  
Oyster Sauce, Soya Sauce, Sesame  
Ớt Chuông, Hành Tây, Tôm Sú, Vẹm  
Dầu Hào, Nước Tương, Mè

**390\***  
Calories: 478  
Protein: 23  
Fiber: 7



**LOUISIANA CAJUN BOILED SEAFOOD**  
**HẢI SẢN LUỘC CAJUN LOUISIANA**

Tiger Prawns, Flower Crabs, Sausage  
Corn, Potato, Lemon, Cajun Mayo  
Tôm Sú, Ghe Hoa, Xúc Xích  
Bắp, Khoai Tây, Chanh Vàng, Mayo Cajun Cay

**MEDIUM CỠ TRUNG 590\***   **LARGE CỠ LỚN 990\***   Calories: 1120/2014  
Protein: 90/176  
Fiber: 8/15



**STEAMED BLACK MUSSELS IN WHITE WINE**  
**VỆM HẤP RƯỢU VANG TRẮNG**

Onion, Parsley, Chardonay, Lemon  
French Fries  
Hành tây, Ngò Tây, Rượu Vang Trắng Chardonay,  
Chanh Vàng, Khoai Tây Chiên

**550\***  
Calories: 842  
Protein: 79  
Fiber: 8



**CRAVING FOR SOMETHING NEW?  
DIVE INTO OUR MARKET PLACE**



**PULLMAN PHU QUOC BEACH RESORT**

GROUP 6, BAN QUY HAMLET, DUONG BAO AREA, DUONG TO COMMUNE, PHU QUOC ISLAND, VIETNAM

TELEPHONE: +84 (0) 297 267 9999 or +84 (0) 91 665 0248

EMAIL: HA248@ACCOR.COM