



**ALWAYS
FRESH**

**ALWAYS
DIFFERENT**



S\|P Salt 'n' Pepper RESTAURANT

"Named after the blend from iodine with a touch of pepper which the island is famous for, **Salt 'n' Pepper Restaurant** is designed around the local community, with a can-do attitude. At Pullman Phu Quoc Beach Resort, we serve up fresh F&B concepts that are flavorful and fuel performance – any place, any time. That's why our **"Dynamic Marketplace"** concept is created for you to feel the happenings, taste the vibrancy and stay on top of your game.

Be inspired to find your recipe for success!"

"Lấy cảm hứng từ sự kết hợp giữa muối từ biển cả và tiêu của Đảo Ngọc, **nhà hàng Salt 'n' Pepper** luôn đổi mới và phát triển những nét đặc trưng từ địa phương, với một tinh thần dám nghĩ dám làm. Tại Khu nghỉ dưỡng Pullman Phú Quốc, chúng tôi luôn hướng đến những trải nghiệm ẩm thực đầy hương vị nhằm cải thiện hiệu suất - mọi lúc, mọi nơi. Đó là lý do khái niệm **"Chợ Phiên Sôi Động"** ra đời. Hãy tự do cảm nhận không gian sống động, sống trọn từng khoảnh khắc và dẫn đầu trong mọi cuộc chơi.

Cùng khai nguồn cảm hứng để thành công!"


**CHEF
RECOMMENDED**
BẾP TRƯỞNG
ĐỀ XUẤT


FAVORITE
YÊU THÍCH


GLUTEN-FREE
KHÔNG CHỨA
TINH BỘT MÌ


VEGETARIAN
MÓN CHAY


VEGAN
THUẦN CHAY


DAIRY
CHẾ PHẨM
TỪ SỮA


PORK
THỊT HEO


NUTS
ĐẬU/HẠT


SEAFOOD
HẢI SẢN


SPICY
CAY

All prices are quoted in Vietnam Dong (1,000 unit) and exclusive of service charge and prevailing taxes.
Tất cả giá được niêm yết bằng Đồng Việt Nam (đơn vị 1,000) và chưa bao gồm phí phục vụ & thuế hiện hành.

MARKET PLACE

**FRESH
CATCHES
& EVER-
CHANGING
OFFERING**

Why not?

**LỰA CHỌN MỚI MỖI NGÀY,
TẠI SAO KHÔNG?**

Dining at Pullman Phu Quoc Beach Resort is more than just table and bar service. At our marketplace, distinctive ideas are the key to ensure every visit is a brand new experience. Our chefs are eager to meet and surprise you with spontaneous dishes - always fresh and cooked to order.

Follow us on Social Media @pullmanphuquoc for daily updates.

Ẩm thực tại Khu nghỉ dưỡng Pullman Phú Quốc không chỉ theo một khuôn khổ nhất định. Tại chợ phiên sôi động của chúng tôi, những ý tưởng phá cách là chìa khóa cho những trải nghiệm hoàn toàn mới mỗi khi Quý khách ghé qua. Các đầu bếp của chúng tôi rất mong được chia sẻ những công thức bất ngờ, luôn tươi ngon và được chế biến theo yêu cầu.

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 HƠN tại 20 quốc gia, 1000 khách sạn và hơn 1400 nhà hàng với chiếc thẻ đặc quyền **Accor Plus**. Vui lòng liên hệ chúng tôi để sở hữu ngay!



Our participating outlets

Các nhà hàng và quầy bar áp dụng của chúng tôi



Ground Floor
Tầng trệt



At The Pool
Tại Hồ Bơi



WINE & GRILL
Rooftop
Tầng thượng



Beachside
Cạnh bãi biển



STARTER



PEPPER SALMON TATAKI
CÁ HỒI TÁI TIÊU

Norwegian Salmon, Crusted Phu Quoc Peppercorns,
Calamansi Fish Sauce
Cá Hồi Na Uy, Tẩm Tiêu Phú Quốc, Nước Mắm Tắc

590



GREEK SALAD
XÀ LÁCH HY LẠP

Cucumber, Tomato, Red Onion, Feta Cheese,
Olive, Capsicums, Lemon Dressing
Dưa Leo, Cà Chua, Hành Đỏ, Phô Mai Feta,
Ôliu, Ớt Chuông, Sốt Chanh

190



AVOCADO & PRAWN SALAD
XÀ LÁCH TÔM BƠ XANH

Avocado, Tiger Prawns, Garden Green,
Phu Quoc Sim Sauce
Bơ Xanh, Tôm Sú, Xà Lách Xanh,
Sốt Quả Sim

490

COLD GAZPACHO SÚP LẠNH GAZPACHO



Heirloom Cherry Tomatoes, Cucumber, Cilantro
Sunflower Seeds, Pine Nuts, Pumpkin Seeds
Cà Chua Heirloom, Dưa Leo, Ngò Rí
Hạt Hướng Dương, Hạt Thông, Hạt Bí

190



CHICKEN & CHIA GARDEN SALAD XÀ LÁCH GÀ & HẠT CHIA

Chicken Breast, Chia Seeds, Garden Green,
Heirloom Tomatoes, Red Onion, Citrus Dressing
Ức Gà, Hạt Chia, Xà Lách,
Cà Chua, Hành Đỏ, Sốt Cam Chanh

250



CHARCUTERIE ET FROMAGES

SERVED WITH CRACKERS, GRAPE, DRIED APRICOT, OLIVE, PICKLED ONION & ASSORTED BREADS BASKET
ĂN KÈM BÁNH QUY GIÒN, NHÓ, MỠ KHÔ, Ô LIU DỨA HÀNH MUỐI & BÁNH MÌ CÁC LOẠI



CHEESE PLATTER
PHÔ MAI CÁC LOẠI

Bleu D'Auvergne, Brie De Meaux, Smoked Raclette, Gouda
Phô Mai Xanh Bleu D'Auvergne, Brie De Meaux, Raclette Hun Khôi, Gouda

650



COLD CUTS PLATTER
THỊT NGUỘI TỔNG HỢP

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

550

PIZZA



MARGHERITA CÀ CHUA PHÔ MAI

Mozzarella,
Tomato Sauce
Phô Mai Mozzarella,
Sốt Cà Chua

260



CHICKEN MUSHROOM UNAGI GÀ & NẤM

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

320

BURRATA CHEESE PHÔ MAI BURRATA

Roasted Cherry Tomato, Arugula
Tomato Sauce, Mozzarella,
Balsamic Reduction
Cà Chua Nướng, Cải Lòng
Sốt Cà, Phô Mai Mozzarella
Sốt Dấm Balsamic

480

QUATTRO FORMAGGI BỐN LOẠI PHÔ MAI

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

440



PASTA



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,
Sốt Cà, Dầu Ôliu

450



ADD A SPINY LOBSTER
THÊM TÔM HÙM GAI: +900



AGLIO E OLIO MÌ Ý DẦU ÔLIU TỎI

Spaghetti, Garlic, Parmesan
Olive Oil
Mì Ống, Tỏi, Phô Mai Parmesan,
Dầu Ôliu

280



BOLOGNESE SPAGHETTI MÌ Ý SỐT BÒ BẦM

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

320



PESTO-PENNE MÌ ống SỐT LÁ HÚNG TÂY

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

320



WORLD RENOWNED



KOREAN GOCHUJANG CHICKEN GÀ NƯỚNG GOCHUJANG HÀN QUỐC

Boneless Chicken Thigh, Gochujang Sauce,
Bok Choy, Sesame, Steamed Rice
Đùi Gà Không Xương, Sốt Gochujang,
Cải thìa, Hạt Mè, Cơm Trắng

290



JAPANESE PORK TONKATSU THỊT HEO CHIÊN XÙ NHẬT BẢN

Cabbage, Tonkatsu Sauce, Steamed Rice
Bắp Cải, Sốt Tonkasu, Cơm Trắng

360



AUSTRALIAN BEER BATTERED FISH & CHIPS CÁ TẮM BIA CHIÊN GIÒN ÚC

Freshly Caught Fish Of The Day,
French Fries, Tartar Sauce
Cá Tươi Theo Ngày, Khoai Tây Chiên,
Sốt Tartar

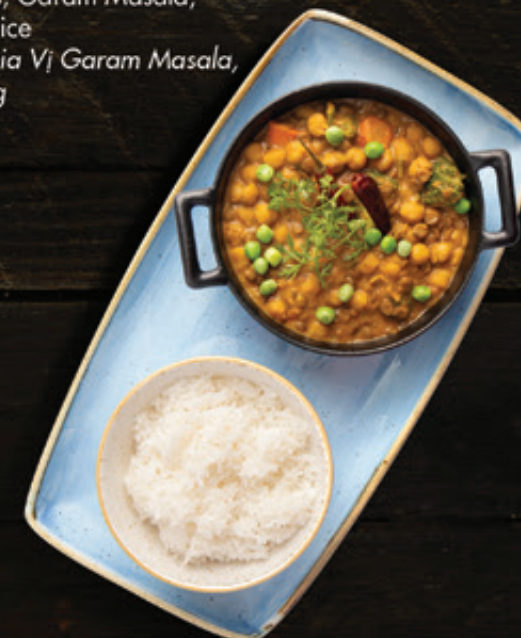
390



INDIAN CHICKPEA CURRY CÀ RI ĐẬU GÀ ẤN ĐỘ

Vegetables, Garam Masala,
Steamed Rice
Rau Củ, Gia Vị Garam Masala,
Cơm Trắng

280



INDIAN BUTTER CHICKEN GÀ HẦM BƠ ẤN ĐỘ

Chicken, Yogurt, Tomato, Butter
Paratha, Raita Salad
Gà, Sữa Chua, Cà Chua, Bơ
Bánh Paratha Bơ, Dưa Leo
Trộn Sữa Chua

340



WORLD RENOWNED



AMERICAN SMASHED CHEESE BURGER BÁNH KẸP THỊT BÒ PHÔ MAI MỸ

Australian Wagyu Beef, Bacon, Cheddar Cheese,
Lettuce, Tomato, Caramelized Onion,
Thousand Islands Sauce, Fried Potato
Thịt Bò Wagyu Úc, Ba Rọi Hùn Khỏi,
Phô Mai Cheddar, Xà lách, Cà Chua,
Hành Tây, Khoai tây chiên, Sốt Thousand Islands

450



JAPANESE TERIYAKI SALMON CÁ HỒI ÁP CHÁO SỐT TERIYAKI NHẬT BẢN

Norwegian Salmon, Steamed Rice,
Asparagus, Teriyaki Sauce
Cá Hồi Na Uy, Cơm Trắng,
Măng Tây, Sốt Teriyaki

680



FRENCH SLOW COOKED BEEF BOURGUIGNON BÒ HẦM SỐT RƯỢU VANG ĐỎ CỦA PHÁP

Australian Beef, Young Potato, Carrot Chicken,
Red Wine, Parsley
Thịt Bò Úc, Khoai Tây, Cà Rốt,
Rượu Vang Đỏ, Ngò Tây

650



KOREAN FRIED CHICKEN WINGS CÁNH GÀ CHIÊN GIÒN HÀN QUỐC

Pickles, Sesame, Honey Garlic Sauce
Dưa Muối, Mè, Sốt Tỏi Mật Ong

260





"BÚN CHẢ"
/bun tja: /

Pork, Rice Vermicelli, Fresh Herbs
Sweet & Sour Fish Sauce
Thịt Héo, Bún Tươi, Rau Thơm
Nước Mắm Chua Ngọt
290



FRESH SPRING ROLLS
WITH PRAWN
GỎI CUỐN TÔM

Tiger Prawn Spring Rolls, Fresh Herbs,
Vermicelli Noodle, Sweet & Sour Fish Sauce
Tôm Sú, Rau Thơm, Bún,
Nước Mắm Chua Ngọt
190



FRESH VEGAN
SPRING ROLLS
GỎI CUỐN CHAY

Vegetables, Herbs, Tofu Skin & Fried Tofu,
Vermicelli Noodle, Peanut Butter Sauce
Rau Xanh, Rau Thơm, Bún Tươi, Tàu Hủ Kì,
Tàu Hủ, Sốt Đậu Phộng
160



FRIED SEAFOOD
SPRINGROLL
CHẢ GIÒ HẢI SẢN

Fried Seafood Spring Rolls, Fresh Herbs,
Sweet & Sour Fish Sauce
Rau Thơm, Nước Mắm Chua Ngọt
180

HELLO



TOFU & SEAWEED SOUP
CANH RONG BIỂN
TÀU HỦ

Vegan Soup with Tofu,
Seaweed, Mushrooms
Canh Tàu Hủ, Rong Biển,
Nấm
180



BRAISED MUSHROOM
& TOFU
NẤM KHO ĐẬU PHỤ

King Oyster Mushroom, Tofu,
Light Soya Sauce, Steamed Rice
Nấm Đùi Gà, Đậu Phụ,
Sốt Nước Tương, Cơm Trắng
180



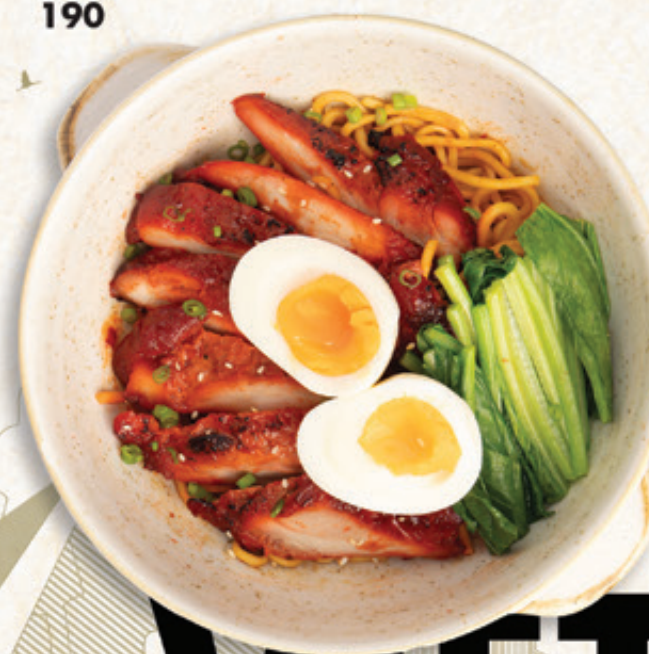
"PHỞ BÒ"
/fə bə: /

Beef Brisket, Fresh Beef, Herbs,
Bean Sprouts, Lime, Chili, Beef Broth
Thịt Úc Bò, Thịt Bò Tươi, Rau Thơm,
Giá Đổ, Nước Dùng Bò, Chanh, Ớt
190



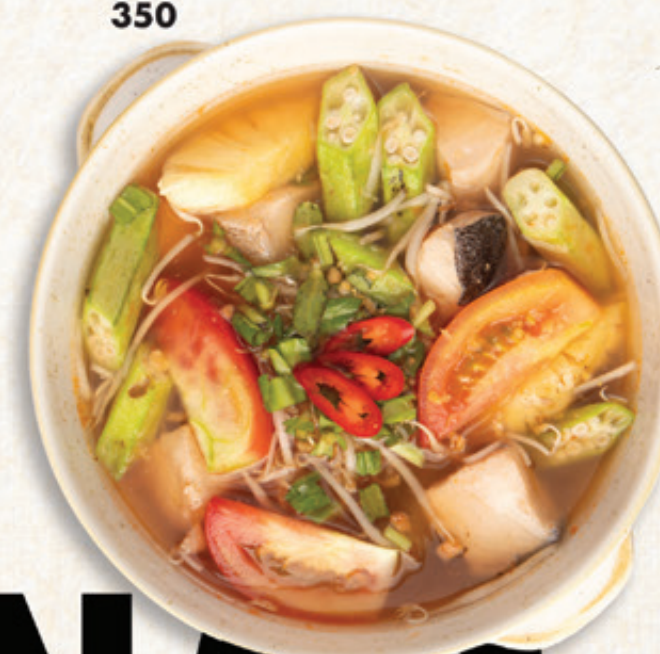
CHAR SIU CHICKEN NOODLE
MÌ GÀ TRỘN SỐT XÁ XÍU

Boneless Chicken Thigh, Egg Noodle,
Kai Choy, Boiled Egg, Char Siu Sauce
Gà Đùi Không Xương, Mì Trứng,
Cải Ngọt, Trứng Luộc, Sốt Xá Xíu
190



PEARL ISLAND'S COBIA SOUP
CANH CHUA CÁ BÓP PHÚ QUỐC

Phu Quoc Cobia, Pineapple, Cilantro, Tomato,
Okra, Bean Sprouts, Chili, Fried Garlic
Cá Bóp, Thơm, Ngò Ôm, Cà Chua
Đậu Bắp, Giá Đổ, Ớt, Tỏi Phi
350



VIETNAM



GRILLED SEAFOOD PLATTER KHAY HẢI SẢN NƯỚNG

Spiny Lobster, Cuttlefish, Oysters, Tiger Prawns,
Vegetables, Green Chili & Lime Chili Sauce
Tôm Hùm Gai, Mực, Hàu, Tôm Sú,
Rau Xanh, Sốt Ớt Chanh

1750



SEAFOOD BOUILLABAISSE SOUP SÚP HẢI SẢN KIỂU PHÁP

Fresh Seafoods of the Day,
Tomato, Onion, Saffron, Velouté Sauce
Hải Sản Tươi Theo Ngày,
Cà Chua, Hành Tây, Nghệ Tây, Sốt Velouté

490

Add A Spiny Lobster
Thêm Tôm Hùm Gai: +900



GRILLED OYSTERS HÀU NƯỚNG MỠ HÀNH

Scallion Oil, Peanut, Fried Shallot
Sốt Mỡ Hành, Đậu Phộng, Hành Phi

220



GRILLED CUTTLEFISH MỰC NƯỚNG

With Phu Quoc Red Chili Sauce
Sốt Ớt Chanh

390



GRILLED SPINY LOBSTER TÔM HÙM GAI

With Garlic Butter
Nướng Bơ Tỏi

1150



GRILLED PRAWN TÔM NƯỚNG

With Phu Quoc Red Chili Sauce
Sốt Ớt Chanh

480



STRAWBERRY TART ĐÀO DÂU TÂY

Puff pastry, Crème Patissiere,
Chocolate Ice-cream
Đế Bánh Ngàn Lóp
Kem Trứng, Kem Sô-Cô-La

220



TROPICAL FRUIT SLIDE TRÁI CÂY NHIỆT ĐỚI

150



PEPPER PEACH TARTE TATIN BÁNH TARTE ĐÀO

Peppercorn, Puff Pastry
Crème Patissiere, Vanilla Ice-cream
Tiêu, Đế Bánh Ngàn Lóp,
Kem Trứng, Kem Vani

200

SWEET TREAT



SUNDAE WAFFLE BÁNH QUẾ

Strawberries, Vanilla Ice-cream,
Chocolate Sauce
Dâu tây, Kem Vani, Sốt Sô-cô-la

220



COOKIE & CREAM MOUSSE BÁNH QUY VÀ KEM

Cocoa Crumbs
Bánh Quy, Kem Mousse,
Vụn Ca Cao

200



BANANA SPLIT KEM CHUỐI KIỂU MỸ

Neapolitan Ice-cream, Peanut, Almond
Cherry, Chocolate Sauce
Chuối, Kem Neapolitan, Đậu Phộng, Hạnh nhân
Quả Anh Đào, Sốt Sô-cô-la

320



ICE-CREAM (2 SCOOPS) KEM (2 VIÊN)

Flavors of Choice:
Vanilla, Chocolate, Minty Chocolate, Strawberry, Coconut
Vị Tùy Chọn:
Vani, Sô-cô-la, Sô-cô-la Bạc Hà, Dâu Tây, Dừa

100



FOR KIDS



EGG FRIED RICE
CƠM CHIÊN TRỨNG

90



MAC & CHEESE
NUI ĐÚT LÒ PHÔ MAI

Maccheroni, Mozzarella,
Parmesan, Cheddar
Nui Ống, Ba Loại Phô Mai,
Kem Sữa

240



BOLOGNESE SPAGHETTI
MỠ Ý BÒ BĂM

Parmesan Cheese, Minced Beef,
Tomato Sauce
Phô Mai Parmesan, Bò Băm,
Sốt Cà Chua

220



PIZZA MARGHERITA
PIZZA CÀ CHUA PHÔ MAI

Tomato sauce, Mozzarella Cheese
Sốt Cà Chua, Phô Mai Mozzarella

140



CHICKEN NUGGET & KETCHUP
GÀ VIÊN CHIÊN GIÒN
& SÓT CÀ CHUA

House-made Crumbed Chicken Breast
Ức Gà Tẩm Bột Nhà Làm

180

SIDES DISH

FRENCH FRIES
KHOAI TÂY CHIÊN

120



STEAMED BOK CHOY
CẢI THÌA HẤP

90



FRIED EGG WITH MINCE PORK
TRỨNG CHIÊN THỊT BĂM

120



STEAMED RICE
CƠM TRẮNG

Large 50



Small 25

CRAVING FOR SOMETHING NEW? REMEMBER PAGE 3



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