pullman
HOTELS AND RESORTS

PHU QUOC BEACH RESORT

Sip, Savor & be Merry,

CELEBRATION
FESTIVE SEASON 2024

Salt 'n' Pepper
RESTAURANT

Special Dish

11am – 10.30pm | 01 Dec to 31 Dec 2024
(last order: 9.30pm)

Pumpkin Risotto
Cơm Bí Đỏ Kiểu Ý
Roasted Pumpkin, Italian Parsley, Olive Oil, Parmesan Cheese
Bí Đỏ Nướng, Ngò Tây Ý, Dầu Ô Liu, Phô Mai Parmesan
280

Pan Seared Chicken Breast
Ức Gà Áp Chảo
Truffle Mashed Potato, Broccolini, Mix Berries Sauce
Khoai Tây Nghiền Nấm Truffle, Bông Cải Xanh, Xốt Quả Mọng
380

Pan Seared Sea Bass
Cá Chẽm Áp Chảo
Green Pea, Silky Butter Sauce, Fresh Herb, Fennel
Đậu Hà Lan, Xốt Bơ, Rau Thơm, Thì Là
380

Apple & Bacon Stuffed Pork Loin
Thăn Heo Nhồi Táo & Thịt Xông Khói
Pork Tenderloin, Mashed Potato, BBQ Apple Sauce, Braised Red Cabbage
Thịt Thăn Heo, Khoai Tây Nghiền, Xốt Táo BBQ, Bắp Cải Tím Hầm
420

Duck Leg Confit
Đùi Vịt Nấu Chậm
Smoked Beans, Sauteed Spinach, Almond Flakes, Phu Quoc Red Pepper Sauce
Đậu Hun Khói, Rau Chân Vịt, Hạnh Nhân Lát, Xốt Tiêu Đỏ Phú Quốc
490

Every day is a new adventure as our masterful chef selects the dish of the day, ensuring only the freshest ingredients and creative flair make it to your plate.
Các đầu bếp của chúng tôi sẽ lựa chọn món ăn ngẫu nhiên mỗi ngày, đảm bảo sử dụng nguyên liệu tươi ngon, hứa hẹn mang đến cho thực khách trải nghiệm ẩm thực khó quên.

Prices are quoted in Vietnam Dong (unit: 1,000) and exclusive of service charge & prevailing tax
Giá trên được tính theo đơn vị tiền tệ Đồng Việt Nam và chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế hiện hành

MAD COW

WINE & GRILL

Special Dish

4pm – Midnight | 15 Dec to 31 Dec 2024

(last order: 10.30pm)

Christmas Roasted Duck Breast

Ức Vịt Đút Lò

14-day Dry-Aged Duck
Roasted Chestnut, Parmesan Mashed Potato,
Braised Shallot in Star Anise Red Wine Jus

Ức Vịt Ủ Khô 14 Ngày
Hạt Dẻ Nướng, Khoai Tây Nghiền Phô Mai Parmesan,
Hành Tím Hầm Xốt Rượu Vang Hoa Hồi

480

Charcoal Grilled Lamb Cutlets 300g

Cốt Lết Cừu Nướng Than Hoa 300g

Roasted Pumpkin Puree, Grilled Asparagus
Garlic, Carrot, Yuzu Chimichurri Sauce

Bí Đỏ Nướng Dầm, Măng Tây Nướng
Tỏi, Cà Rốt, Xốt Chimichurri Yuzu Chimichurri

1,100

Prices are quoted in Vietnam Dong (unit: 1,000) and exclusive of service charge & prevailing tax

Giá trên được tính theo đơn vị tiền tệ Đồng Việt Nam và chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế hiện hành

MAD COW

WINE & GRILL

Special Dish

4pm – Midnight | 15 Dec to 1 Jan 2025

(last order: 10.30pm)

Pacific Oysters

Hàu Thái Bình Dương

Fresh On Ice, with Lemon, Yuzu Ponzu

Phục Vụ Tươi Sống Trên Thố Đá Lạnh,
kèm với Chanh, Xốt Yuzu Ponzu

4 pieces/ *con*	6 pieces/ *con*	8 pieces/ *con*
240	340	440

Or Baked with Mexican Smoked Chili Cheese Sauce

Hoặc Nướng Phô Mai với Ớt Mê-Xi-Cô

4 pieces/ *con*	6 pieces/ *con*	8 pieces/ *con*
340	440	540

Prices are quoted in Vietnam Dong (unit: 1,000) and exclusive of service charge & prevailing tax

Giá trên được tính theo đơn vị tiền tệ Đồng Việt Nam và chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế hiện hành

Sparkle Buffet Night

6pm – 9.30pm | 24 Dec 2024 | Salt 'n' Pepper

PACKAGE/ GIÁ TRỌN GÓI

*VND 1,950++/ Adult/ *Người Lớn*
Food, Soft Drinks and Juices
Đồ Ăn, Nước Ngọt và Nước Trái Cây

VND 2,250++ / Adult/ *Người Lớn*
Food, Soft Drinks, Juices, Wines, Beers
Đồ Ăn, Nước Ngọt, Nước Trái Cây, Rượu, Bia,

VND 2,650++ / Adult/ *Người Lớn*
Food, Soft Drinks, Juices,
Sparkling Wine, Wines, Beers, Spirits, Cocktails
Đồ Ăn, Nước Ngọt, Nước Trái Cây
Vang Sủi, Rượu, Bia, Rượu Mạnh, Rượu Pha

*975++ VNĐ/ Child/ *Trẻ*
Appied for children from 6 to under 13
Áp dụng cho trẻ em từ 6 đến dưới 13 tuổi

Complimentary for children under 6
Miễn phí cho trẻ dưới 6 tuổi

Prices are quoted in Vietnam Dong (unit: 1,000) and exclusive of service charge & prevailing tax
Giá trên được tính theo đơn vị tiền tệ Đồng Việt Nam và chưa bao gồm phí dịch vụ & thuế hiện hành

Menu

SPARKLE BUFFET NIGHT

6pm – 9.30pm | 24 Dec 2024

DESSERT/ *TRÁNG MIỆNG*

Yule Log Cake/ *Bánh Khúc Cây*
Chocolate Fountain/ *Tháp Sô-cô-la*
Selected Premium Ice-creams/ *Các Loại Kem*
Black Forest Cake/ *Bánh Bông Lan Sô-cô-la Cherry*
Tiramisu & Cocoa/ *Bánh Tiramisu*
Fruity Jelly/ *Thạch Trái Cây*
Mango Panna Cotta/ *Kem Nấu Xoài Kiểu Ý*
Ginger Bread House/ *Nhà Gừng*
Fruit Slices/ *Trái Cây Theo Mùa*
Popcorn/ *Bỏng Ngô*
Vietnamese Che: Milk Jellies, Lotus Snow Mushroom
Chè Việt Nam: Khúc Bạch, Hạt Sen Nấm Tuyết

COLD CUT & CHEESE/ *THỊT NGUỘI & PHÔ MAI*

Cold Cuts: Salami, Chorizo, Peppered Beef, Garlic Sausage, Parma Ham, Pork Pate
Thịt Nguội: Salami, Chorizo, Bò Hun Khói Tiêu, Xúc Xích Tỏi, Giăm Bông Parma, Pate Heo
Cheese: Brie, Manchego, Orange Cheddar, Parmesan, Gouda, Gorgonzola
Phô Mai Các Loại: Brie, Manchego, Orange Cheddar, Parmesan, Gouda, Gorgonzola

CARVING/ *QUẦY THỊT CẮT LÁT*

Bellota Iberico Ham/ *Đùi Heo Tây Ban Nha*
Ham Wrapped Rockmelon Tower
Tháp Dưa Lưới Quấn Thịt Heo Tây Ban Nha
Condiments & Nuts
Các Loại Hạt & Món Dùng Kèm

Whole Roasted Turkey/ *Gà Tây Nướng Nguyên Con*
Apple & Chestnut Stuffing, Apple Sauce, Yorkshire Pudding
Nhồi Táo & Hạt Dẻ, Xốt Táo, Bánh Yorkshire

Beef Wellington/ *Bò Wellington*
Red Wine Gravy/ *Xốt Rượu Vang Đỏ*

SALAD BAR/ *QUẦY SALAD*

Romaine, Lollo, Frisée, Carol, Iceberg, Rocket, Spinach
Các Loại Xà Lách Xanh
Condiments: Cucumber, Tomato, Onion, Olive, Caper, Crouton
Dùng Kèm: Cà Chua, Dưa Leo, Hành Tây, Ô Liu, Nụ Bạch Hoa, Bánh Mì
Sauces: Thousand Island, Lemon Dijon, Italian Vinaigrette, Phu Quoc Sim
Xốt: Thousand Island, Mù Tạt Chanh, Dầu Giấm Ý, Sim Phú Quốc

Caprese Salad/ *Xà Lách Caprese*
Olivier Salad/ *Xà Lách Olivier*
Lotus Shoot & Seafoods Salad/ *Gỏi Ngó Sen Hải Sản*
Cattail Shoot & Fried Tofu Salad/ *Gỏi Củ Hủ Dừa Đậu Phụ*

BREADS/ *QUẦY BÁNH MÌ*

Chocolate Donut/ *Bánh Donut Sô-cô-la*
Panettone/ *Bánh Panettone*
Stollen/ *Bánh Stollen*
Cinnamon Roll/ *Bánh Quế Cuộn*
French Baguette/ *Bánh Mì Pháp*
Whole Wheat & Oat Loaf/ *Bánh Mì Nguyên Cám & Yến Mạch*

SOUP/ *MÓN SÚP*

Lobster Bisque/ *Súp Tôm Hùm*

VIETNAMESE CORNER – WRAP & ROLL
GÓC ẨM THỰC VIỆT NAM – GÓI & CUỐN

Vietnamese Egg & Sausage Fresh Spring Rolls/ *Gỏi Cuốn Bò Bía*
Phu Quoc Herring Fillet Springroll (Live Cooking)/ *Gỏi Cá Trích Phú Quốc (Chế Biến Tại Chỗ)*

JAPANESE CORNER – SUSHI ROLL, SASHIMI, NIGIRI
GÓC ẨM THỰC NHẬT – SUSHI, SASHIMI, NIGIRI

Salmon, Tuna, Tamagoyaki, Crab Stick/ *Cá Hồi, Cá Ngừ, Trứng Cuộn, Thanh Cua*
Prawn Tempura Roll/ *Cuộn Tôm Tempura*
Spicy Tuna Roll/ *Cuộn Cá Ngừ Cay*
Crab Meat & Wasabi Mayo Roll/ *Cuộn Thanh Cua & Xốt Mayo*
California Roll/ *Cuộn California*

Condiments: Pickled Pink Ginger, Wasabi, Kikkoman, Shichimi Peppers, Spicy Mayo
Dùng Kèm: Gừng Hồng, Mù Tạt, Ớt 7 Vị, Nước Tương, Mayo cay

NOODLE CORNER/ *QUẦY MÌ*

Tom Yum Seafood Noodle/ *Bún Hải Sản Chua Cay*
Shrimp, Cuttlefish, Clam, Vermicelli Noodles, Herbs & Condiments
Tôm, Mực, Nghêu, Bún Tươi, Rau Thơm

LIVE COOKING/ *QUẦY CHẾ BIẾN TẠI CHỖ*

Pan-seared Phu Quoc Seabass Fillet/ *Cá Chẽm Phú Quốc Áp Chảo*
Snow Pea Puree, Roasted Heirloom Tomato, Yuzu Hollandaise Sauce
Đậu Hà Lan Nghiền, Cà Chua Nướng, Xốt Yuzu Hollandaise

PHU QUOC SEAFOODS & MEAT BBQ
QUẦY HẢI SẢN PHÚ QUỐC & THỊT NƯỚNG

Phu Quoc Flower Crabs/ *Ghẹ Hàm Ninh*
Spiny Lobster/ *Tôm Hùm Gai*
Black Mussels/ *Vẹm*
Giant Clams/ *Sò Tộ*
Tiger Prawns/ *Tôm Sú*
Octopus/ *Bạch Tuộc*
Local Red Sea Bream Fish/ *Cá Đổng Phú Quốc*
Barracuda Fish/ *Cá Nhồng*
Rock Oyster/ *Hàu Đá*
Local Clam/ *Sò Méo*
Phu Quoc Scallops/ *Sò Điệp Phú Quốc*
Sweet Shell/ *Sò Dương*
River Prawn/ *Tôm Càng Xanh*
Grilled Chicken Wing with Sate Sauce/ *Cánh Gà Nướng Sa Tế*
Grilled Chicken with Teriyaki Sauce/ *Gà Nướng Xốt Teriyaki*
Grilled Pork Belly/ *Ba Chỉ Heo Nướng*
Grilled Pork Chop/ *Sườn Cốt Lết Heo Nướng*
Mixed Vegetables/ *Rau Củ Nướng*

Selection of Sauces & Condiments/ *Các Loại Xốt & Gia Vị Ăn Kèm*
Red Chili Salt, Green Chili Salt, Salt & Pepper, Lime
Muối Ớt Đỏ, Muối Ớt Xanh, Muối Tiêu, Chanh

HOT SECTION/ *QUẦY MÓN NÓNG*

Roasted Rosemary Chicken Breast/ *Ức Gà Nướng Hương Thảo*
Red Wine Gravy Beef Stew/ *Bò Hầm Xốt Rượu Vang*
Seafood Green Curry/ *Cà Ri Xanh Hải Sản*
Garlic Mashed Potatoes/ *Khoai Tây Nghiền Tỏi*
Baked Mac & Cheese/ *Nui Phô Mai Đút Lò*
Garlic Butter Broccoli/ *Bông Cải Xanh Xào Bơ Tỏi*
Vietnamese Wok-fried Calamari & Celery/ *Mực Xào Cần Tây Kiểu Việt*
Vietnamese Wok-fried Clams in Oyster Scallion Sauce/ *Nghêu Xào Dầu Hào*
Roasted Potato Wedges/ *Khoai Tây Múi Cau Nướng*
Fried Chicken Rings/ *Gà Nugget Vòng Chiên Giòn*
Fried Pork Dumplings/ *Há Cảo Chiên*
Fried Spring Rolls/ *Chả Giò Chiên Giòn*

PULLMAN PHU QUOC BEACH RESORT
Group 6, Ban Quy Hamlet, Duong Bao Area, Duong To Commune, Kien Giang, Vietnam

T. +84 (0) 297 267 9999 H. +84 (0) 91 665 0248 E. ha248@accor.com W. pullmanphuquoc.com