

A top-down view of a grey, textured surface, possibly concrete or stone, scattered with various types of salt and pepper. There are white crystalline salt grains, small black peppercorns, and a few colorful dried red and yellow chili peppers. The lighting is even, highlighting the textures of the surface and the individual grains.

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.

- | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|---|--|--|---|---|--|--|
| 
CHÉ PHÁM
TỪ SỮA
MILK | 
CHẤT
SULPHITE
SULPHUR
DIOXIDE | 
CHỨA TINH
BỘT MÌ
GLUTEN | 
CHUẨN
HALAL
HALAL | 
ĐÔNG VẬT
THẦN MỀM
MOLLUSCA | 
BẾP TRƯỞNG
ĐỀ XUẤT
CHEF RECOMMENDED | 
YÊU THÍCH
FAVORITE | 
MÓN CHAY
VEGETARIAN | 
VEGAN
THUẦN CHAY | 
MŨ TAT
MUSTARD | |
| 
ĐẬU NÀNH
SOYA | 
THỊT HEO
PORK | 
THỊT BÒ
BEEF | 
CÁ
FISH | 
LOÀI GIÁP SÁT
CRUSTACEANS | 
CAY
SPICY | 
ĐẬU/HẠT
NUTS | 
ĐẬU LUPIN
LUPIN | 
HẠT MÈ
SESAME SEEDS | 
TRỨNG
EGGS | 
CẦN TÂY
CELERY |

*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

MARKET PLACE

FRESH CATCHES
& EVER-CHANGING
OFFERING

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" /fɔ: bɔ:/

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 [bǎjɿ sɛw], 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 thần thuốc 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*

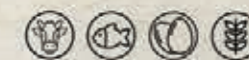
Calories: 450
Protein: 35
Fiber: 9



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 RẼ 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



**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*



**POMELO & SHRIMPS SALAD
GỎI BƯỚI & TÔM**

Calories: 182
Protein: 9
Fiber: 2

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

160*



**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*



**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*



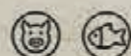
BRAISED MUSHROOM & TOFU
ĐẬU HŨ KHO NẤM CHAY

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*



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*



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*



PHU QUOC COBIA SOUR SOUP
CANH CHUA CÁ BỚP PHÚ QUỐC

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

Calories: 185
Protein: 23
Fiber: 4

280*



PHU QUOC SEAFOOD FRIED RICE
CƠM CHIÊN HẢI SẢN PHÚ QUỐC

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

Calories: 490
Protein: 40
Fiber: 2

360*



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*



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 Xiu, Mè

Calories: 420
Protein: 48
Fiber: 3

190*



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.

Tọa 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 CUTLEFISH (200G) MỰC ỚNG 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
Hô Tiêu Phú Quốc, Cá Hồi Fjord, Xốt Nước Mắm Tắc

590*



GREEK SALAD
XÀ LÁCH HY LẠP

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

210*

Calories: 320
Protein: 8
Fiber: 5



SAMBAR LENTIL SOUP
SÚP ĐẬU LĂNG CHAY

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

250*

Calories: 153
Protein: 10
Fiber: 9



GINGER CARROT SOUP
SÚP CÀ RỐT GỪNG

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

180*

Calories: 102
Protein: 2
Fiber: 4



CHICKEN & CHIA SALAD
XÀ LÁCH GÀ & HẠT CHIA

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

250*

Calories: 240
Protein: 37
Fiber: 0

CHARCUTERIE ET FROMAGES

SERVED WITH CRACKERS, GRAPE, DRIED APRICOT, OLIVE, PICKLED ONION & ASSORTED BREADS BASKET
ĂN KÈM BÁNH QUY GIÒN, NHỎ, MỠ 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 BOURGIGNON BÒ HẦM RƯỢU VANG ĐỎ

Australian Beef, Onion, Carrot
Baby Potato, Parsley, Red Wine
Thịt Bò Úc, Hành Tây, Cà Rốt
Khoai Tây Bì, Ngò 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 CƠM 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 Táy Chiên

340*

Calories: 790
Protein: 47
Fiber: 9



WORLD RENOWNED



PORK TONKATSU CỐT LÉT 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 COM BÒ HÂM

Calories: 663
Protein: 34
Fiber: 5

Australian Beef, Cumin, Garlic, Carrot
Thịt Bò Úc, Bò 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*

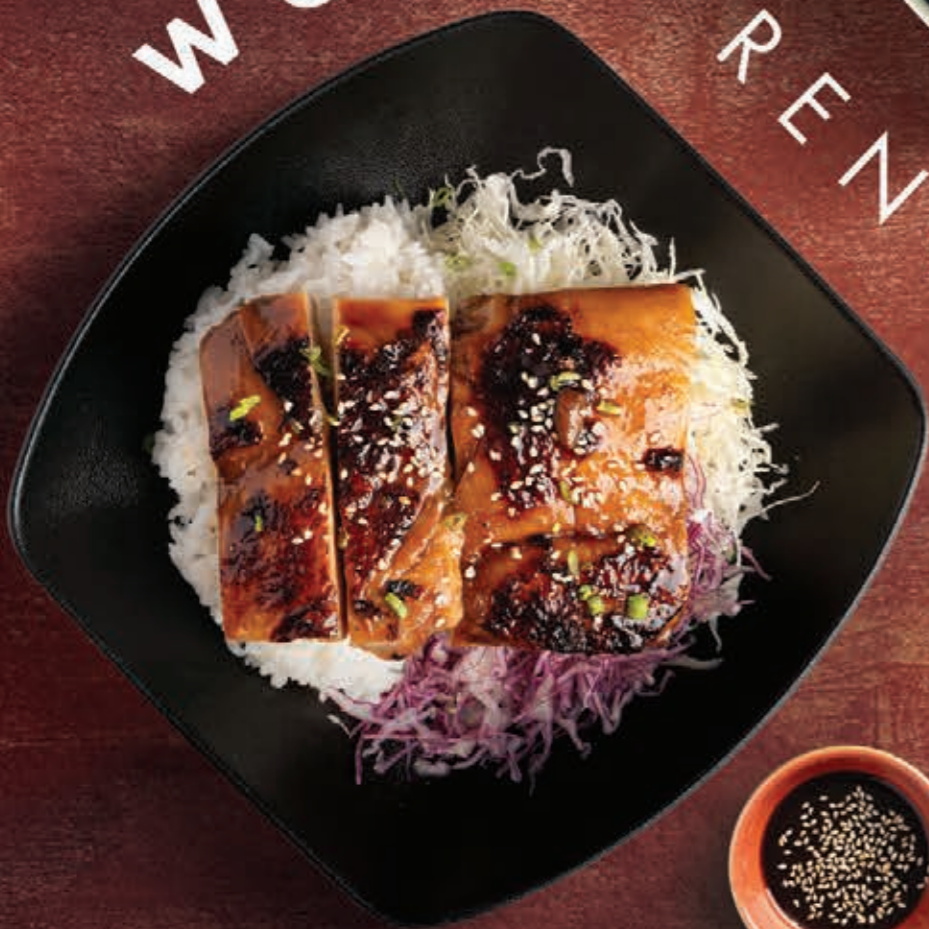


GRILLED CHICKEN TERIYAKI GÀ NƯỚNG TERIYAKI

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*

SIDE DISH

WORLD RENOWNED

Sweet Treats



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

80*

Calories: 172
Protein: 2



**MANGO SAGO CHE
CHÈ XOÀI SINGAPORE**

70*

Calories: 140
Protein: 2



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

70*

Calories: 92
Protein: 2



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

70*

Calories: 114
Protein: 3



**MANGO BINGSU
KEM ĐÁ VỚI XOÀI TƯƠI
REGULAR/ TỐ VỪA**

160*

Calories: 560
Protein: 14



LARGE/ TỐ LỚN

260*
Calories: 850
Protein: 22



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

150*

Calories: 220
Protein: 7



**ICE-CREAM
(PER SCOOP)
KEM (VIÊN)**

60*

Calories: 107
Protein: 2



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

80*

Calories: 189
Protein: 3



**WATER MELON BINGSU
KEM ĐÁ DỪA HỮU TƯƠI
REGULAR/ TỐ VỪA**

160*

Calories: 386
Protein: 12



**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
Vem 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



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*



HAWAII

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

Calories: 1042
Protein: 61
Fiber: 11

390*



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 Ôt

Calories: 1160
Protein: 64
Fiber: 8

440*



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, Ót,
Rượu Vang Trắng, Tỏi,
Xốt Cà Chua, Dầu Ô Liu

450*



Calories: 509
Protein: 47
Fiber: 5



PUTTANESCA PENNE MÌ ỐNG CÁ CƠM

Olive, Chilli, Onion, Garlic,
Parsley, Anchovy, Caper
Quả Ô Liu, Ót, Hành,
Tỏi, Ngô 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, Ngô Tây,
Dầu Ô Liu

280*



Calories: 429
Protein: 11
Fiber: 5



BLACK MUSSELS MÌ Ý VẸM ĐEN

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

350* Calories: 391
Protein: 33
Fiber: 5



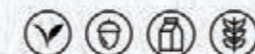
BOLOGNESE SPAGHETTI MÌ Ý XỐT BÒ BẦM

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 Hùng Tây, Phô mai
Parmesan, Tỏi

320* Calories: 628
Protein: 19
Fiber: 7



EXTRA: TIGER PRAWNS THÊM TÔM SÚ

+100*



FRUITS DE MER

HẢI SẢN TƯƠI LẠNH



MANGO SALSA LOBSTER TÔM HÙM TRỘN XOÀI

Phu Quoc Spiny Lobster, Mango, Mayo, Lemon, Chilli
Tôm Hùm Gai Phú Quốc, Xoài Chín, Mayo, Chanh, Ớt

990*

Calories: 375
Protein: 30
Fiber: 2



COMBO 1: CRAB STICKS 100G & SALMON SASHIMI 100G

THANH CUA 100G
& CÁ HỒI NA UY TƯƠI 100G

500*

Calories: 225
Protein: 26



COMBO 2: CRAB STICKS 100G NORWAY SALMON 100G & TIGER PRAWN 150G

CÁ HỒI TƯƠI 100G,
THANH CUA 100G
& TÔM SÚ 150G

700*

Calories: 327
Protein: 49



COMBO 3: NORWAY SALMON 100G CRAB STICKS 100G BLUE MUSSEL 150G & TIGER PRAWN 150G

CÁ HỒI TƯƠI 100G
THANH CUA 100G
VỆM XANH 150G
& TÔM SÚ 150G

800*

Calories: 456
Protein: 67



CRAB STICK 100G THANH CUA 100G

140*

Calories: 98
Protein: 5



NORWAY SALMON SASHIMI 100G CÁ HỒI NA UY SASHIMI TƯƠI 100G

380*

Calories: 127
Protein: 21



STEAMED TIGER PRAWNS 300G TÔM SÚ HẤP 300G

450*

Calories: 204
Protein: 46



SPICY CRAB MEAT & AVOCADO DONBURI CƠM THỊT GHẸ VÀ BƠ XANH

Steamed Rice, Flower Crab Meat,
Chilli Mayo, Avocado
Cơm Trắng, Thịt Ghẹ Hoa,
Mayo Ớt và Bơ Xanh

360*

Calories: 505
Protein: 29
Fiber: 3



SALMON SASHIMI DONBURI CƠM CÁ HỒI TƯƠI

Steamed Rice, Salmon,
Flying Fish Roe
Cơm Trắng, Cá Hồi,
Trứng Cá Chườn

490*

Calories: 564
Protein: 30
Fiber: 3



AVOCADO DONBURI CƠM BƠ XANH

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

290*

Calories: 602
Protein: 8
Fiber: 12

MARKET
PLACE

SEA STARS

MỖI NGÀY | TỪ 12PM ĐẾN 10PM
EVERYDAY | FROM TO



TÔM HÙM GAI PHÚ QUỐC PHU QUOC SPINY LOBSTER

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

990*

Calories: 267
Protein: 39
Fiber: 0



LOUISIANA CAJUN BOILED SEAFOOD HẢI SẢN LƯỢC 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 590*
CỠ TRUNG

LARGE 990*
CỠ LỚN

Calories: 1120/2014
Protein: 90/176
Fiber: 8/15



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, Vem
Dầu Hào, Nước Tương, Mè

390*

Calories: 478
Protein: 23
Fiber: 7



STEAMED BLACK MUSSELS IN WHITE WINE VỆM HẤP RƯỢU VANG TRẮNG

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

550*

Calories: 842
Protein: 79
Fiber: 8