



pullman

TASTE DIFFERENT

FEAT.
NAT THAI PUN

Available now at

S\|P Salt 'n' Pepper
RESTAURANT

**MAD
COW**
WINE & GRILL

BEACHHOUSE
THE BEACH CLUB

Experience exclusive pop-ups and restaurant takeovers with **Nat Thaipun** as the celebrated chef, best-selling author, MasterChef Winner and Pullman Food & Beverage Ambassador brings her contemporary Thai Australian cooking to Pullman Hotels across Asia Pacific.

*Đồng hành cùng **Nat Thaipun** cùng những màn takeover nhà hàng đặc sắc, khi nữ đầu bếp danh tiếng, tác giả sách dạy nấu ăn, quán quân MasterChef và Đại sứ ẩm thực của Pullman mang tinh thần ẩm thực Thái-Úc đến hệ thống khách sạn Pullman trên khắp châu Á – Thái Bình Dương.*





SATAY & BREAD

This bar snack reframes traditional satay into a warm, comforting, high-impact small bite.

120⁺⁺

BEACHHOUSE
THE BEACH CLUB



TUNA LARB TARTARE

It balances the brightness of lime and fish sauce with fresh herbs, chilli heat and the nutty crunch of toasted rice powder - all bound through fine knife-cut protein.

450⁺⁺

MAD
COW
WINE & SPIRITS



CRAB & EGG CUSTARD

The custard is savoury, silky and delicate while the curry crab adds richness, spice, sweetness of shellfish and depth.

280⁺⁺

MAD
COW
WINE & SPIRITS



MANGO STICKY RICE

The familiar sweetness of coconut-glazed sticky rice is elevated with crisp roasted macadamia crumb, while a refreshing coconut sorbet balances the richness with a nod to the classic Thai dessert.

160⁺⁺

SVP



DECONSTRUCTED THAI LAMINGTON

A Thai-Australian reinterpretation of the Lamington, featuring sweet pandan sponge in place of classic vanilla cake, paired with refreshing coconut sorbet, seasonal fruit, and local jam.

120⁺⁺

SVP



BÁNH MÌ SATAY

Biến tấu từ satay truyền thống, món snack mang đến sự ấm áp và dễ chịu, để lại ấn tượng đậm nét trong từng miếng nhỏ.

120⁺⁺

BEACHHOUSE
THE BEACH CLUB



CÁ NGỪ LARB TARTAREE

Vị chua thanh của chanh, độ đậm đà của nước mắm hòa quyện cùng rau thơm, chút cay của ớt và độ giòn bùi của bánh đa, kết nối bởi cá ngừ thái nhuyễn đầy tinh tế.

450⁺⁺

MAD
COW
WINE & GRILL



CUA & TRỨNG CUSTARD

Lớp custard mềm mượt, đậm đà và tinh tế, hòa quyện cùng cà ri cua béo ngậy, cay nhẹ và vị ngọt tự nhiên của thịt cua, tạo nên một chiều sâu hương vị.

280⁺⁺

MAD
COW
WINE & GRILL



XÔI XOÀI

Xôi nếp phủ cốt dừa ngọt kết hợp vụn mắc ca rang giòn và kem tuyết dừa thanh mát, tất cả giúp cân bằng độ béo hoàn hảo.

160⁺⁺

SVP



LAMINGTON BIẾN TẤU KIỂU THÁI

Phiên bản Lamington mang dấu ấn Thái-Úc với cốt bánh pandan ngọt dịu thay cho bánh vanilla truyền thống, dùng kèm kem sorbet dừa, trái cây theo mùa và mứt địa phương.

120⁺⁺

SVP