



ENTERTAIN
YOUR PALATE



FOOD EXCHANGE MENU

KHÁM PHÁ THỰC ĐƠN

06:00 - 14:00

In the Food Exchange restaurant,
our Chef is pleased to offer you various menus or dishes of the day.
*Chúng tôi rất hân hạnh được phục vụ Quý khách các đặc sản quốc tế đến địa phương
tại nhà hàng Food Exchange của khách sạn*

APPETIZER

SOUP

- | | |
|--|---------|
| <p>01. Antipasto vegetable with balsamic vinegar </p> <p>발사믹 소스가 곁들여진 이탈리아식 안티파스토 샐러드</p> <p><i>Xa lát rau củ nướng phục vụ cùng với sốt dấm đen</i></p> | 145,000 |
| <p>02. Healthy green leaf salad with quinoa and mixed nuts</p> <p>고단백질 퀴노아와 견과류가 첨가된 신선한 양상추 샐러드</p> <p><i>Xa lát rau xanh với diêm mạch và các loại hạt</i></p> | 150,000 |
| <p>03. Hand tossed Caesar salad with freshly made dressing top
<i>with parmesan cheese and crispy bacon</i></p> <p>이탈리아 파마산 치즈와 베이컨을 올린 시저 샐러드</p> <p><i>Xa lát Caesar với xà lách Romain, phô mai parmesan, thịt ba chỉ xông khói
và sốt Caesar truyền thống</i></p> | 190,000 |
| <p>04. Soup of the day, Chefs soup of the day </p> <p>오늘의 스프</p> <p><i>Món súp theo ngày</i></p> | 140,000 |
| <p>05. Hot and sour seafood soup, Vietnamese style seafood soup</p> <p>매콤한 베트남식 해산물 스프</p> <p><i>Súp hải sản chua cay hương vị Việt Nam</i></p> | 190,000 |

 **Spicy**/매움/cay

 **Vegetarian**/채식/chay



Chef's recommendation/셰프 추천/ món đặc biệt



Pork/돼지고기/ món từ thịt lợn

All prices are quoted in VND and not inclusive of 5% service charge and 10% VAT
상기 요금에는 5 %의 봉사료와 10 %의 세금이 포함되어 있지 않습니다. *Giá VND chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT*
PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS

ITALIAN PASTA

Your choice of pasta: Fettuccini, penne or spaghetti

이탈리안 파스타 (파스타 종류 **Fettuccnini, penne or spaghetti** 중 택 1)

Các loại mỳ Ý, lựa chọn: mỳ dẹt, mỳ ống hoặc mỳ spaghetti

Choice of sauce - Lựa chọn sốt

- | | |
|---|---------|
| 06. Basil Pesto sauce with cherry tomato, black olive and pine nut 
크림 토마토, 블랙 올리브, 잣, 베이질 페스토 소스가 어우러진 파스타
Xốt húng quế Pesto và cà chua bi, ô liu đen và hạt thông | 220,000 |
| 07. Creamy white sauce with seafood, featuring shrimp, squid, and scallop
해산물, 새우, 오징어, 가리비, 크림 소스가 곁들어진 파스타
Xốt kem hải sản | 250,000 |
| 08. Bolognaise, grounded beef with rich flavored tomato sauce
소고기, 토마토 소스가 곁들어진 봉골레 파스타
Xốt thịt bò băm | 250,000 |

VIETNAMESE CUISINE

- | | |
|--|---------|
| 09. Assortment of fresh spring rolls (choose your 2 favorite spring rolls)
여러가지 재료가 들어간 스프링 롤(선호 메뉴 2가지 선택)
Nem tươi cuốn (chọn 2 loại):
Fresh spring rolls with deep fried tofu and Vietnamese herb 
튀긴 두부, 야채와 베트남 특유의 향이 첨가된 스프링 롤
Nem tươi chay với đậu phụ chiên và rau thơm
Fresh spring rolls with prawn and pork 
새우와 돼지고기가 들어간 스프링 롤
Nem tươi cuốn tôm và thịt lợn
"Phở" rolls with beef, sautéed bean sprout and Vietnamese herb
소고기, 콩나물 숙주, 야채가 첨가된 Pho 롤
Phở cuốn với bò, giá đỗ và rau thơm | 150,000 |
| 10. Deep fried seafood spring rolls served with chili dipping sauce
해산물과 칠리 소스가 어우러진 스프링 롤
Nem chiên hải sản phục vụ cùng nước chấm | 170,000 |
| 11. Noodle soup "Phở" Hanoi with your choice of chicken, beef fillet or vegetable
베트남 쌀국수(닭고기, 소고기, 야채 중 택 1)
Phở bò, phở gà hoặc phở chay kiểu Hà Nội | 180,000 |
| 12. "Bún chả" Hanoi style grilled pork, herbs and fresh rice noodle  
하노이 분짜(돼지고기, 베트남식 채소, 당면)
Bún chả Hà Nội phục vụ cùng với thịt nướng, bún và rau thơm | 170,000 |

 **Spicy**/매움/cay

 **Vegetarian**/채식/chay

 **Chef's recommendation**/셰프 추천/ món đặc biệt

 **Pork**/돼지고기/ món từ thịt lợn

All prices are quoted in VND and not inclusive of 5% service charge and 10% VAT
상기 요금에는 5 %의 봉사료와 10 %의 세금이 포함되어 있지 않습니다. *Giá VND chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT*
PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS

SOUTH EASTERN CUISINE

13. **"Char kway teow"** stir fried rice noodle with seafood  240,000
해산물 볶음국수
Phở xào hải sản kiểu Malaysia
14. **"Nasi Goreng"** Malay style fried rice with fried egg 240,000
말레이시아식 계란후라이와 튀긴 쌀 요리
Com rang kiểu Malaysia

WESTERN CUISINE

15. **Novotel double decker club sandwich**, bacon, chicken, egg, lettuce, tomato and mayonnaise 250,000
베이컨, 계란, 양상추, 토마토, 마요네즈가 들어간 노보텔 더블 데커 클럽 샌드위치
Bánh mì kẹp 3 tầng kiểu Novotel với ba chỉ nướng, gà, trứng, rau và sốt mayonnaise
16. **Classic Beef Burger** with cajun spiced french fries 270,000
클래식 소고기 버거와 감자튀김
Burger bò cổ điển cùng với khoai tây chiên gia vị "cajun"
17. **Crispy skin salmon fillet** with sautéed beans, mashed potato  560,000
and tomato salsa
양념 되어진 콩, 으깬감자, 토마토 살사와 함께 어우러진 연어
Cá hồi nướng giòn phục vụ cùng đậu xanh xào, khoai tây nghiền và cà chua trộn sốt
18. **Fish and chips served** with homemade tartare sauce, mixed leaf 220,000
타르타르 소스가 어우러진 피시 앤 칩스
Cá tẩm bột chiên phục vụ cùng với khoai tây chiên, sốt Tartare và xà lách
19. **Oven roast Australian beef fillet** (220gms) with your 3 choice 680,000
of side & 1 sauce
220그램 소고기와 선호하는 3가지 종류의 Side Dish, 1개의 소스 선택
Thăn bò Úc nướng (Lựa chọn 3 món ăn kèm và 1 loại sốt)
20. **Oven roast Australian beef Ribeye** (250gms) with your 3 choice 680,000
of side and 1 sauce
250그램 소고기와 선호하는 3가지 종류의 Side Dish, 1개의 소스 선택
Thăn ngoại bò Úc nướng (Lựa chọn 3 món ăn kèm và 1 loại sốt)
Side dish choice - 3가지 Side Dish - Món ăn kèm
French fries, mashed potato, steamed rice, broccoli, carrot, long beans, asparagus, mushroom
감자튀김, 으깬감자, 밥, 브로콜리, 당근, 콩, 아스파라거스, 버섯
Khoai tây chiên, khoai tây nghiền, cơm trắng, hoa lơ xanh, cà rốt, đậu xanh, măng tây hoặc nấm xào
1 Sauce choice - 1가지 소스 - Sốt ăn kèm
Red wine beef jus, pepper sauce, creamy mushroom sauce, chimichurri, herb butter
레드와인 소고기 소스, 페퍼소스, 크림 버섯 소스, 치미추리소스, 허브버터
Xốt thịt bò rượu vang đỏ, xốt tiêu, xốt kem nấm, xốt bò chimichurri và xốt bơ với lá thơm



Spicy/매운/cay



Vegetarian/채식/chay



Chef's recommendation/셰프 추천/ món đặc biệt



Pork/돼지고기/ món từ thịt lợn

All prices are quoted in VND and not inclusive of 5% service charge and 10% VAT
상기 요금에는 5 %의 봉사료와 10 %의 세금이 포함되어 있지 않습니다. *Giá VND chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT*
PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS

CHINESE
CUISINE

21. **"Yaoguo Ji Ding" Stir fried chicken** with spring onion, capsicum, cashew nuts and steamed rice
양파, 고추, 캐슈넛(견과류열매), 쌀이 들어간 닭고기 요리
Gà xào hạt điều, ớt ngọt phục vụ cùng cơm trắng

210,000
22. **"Helandou chao xie ren" Stir fried shrimps** with snow peas
깍지완두가 들어간 새우 요리
Đậu Hà Lan xào tôm nõn

320,000

EAST ASIAN
CUISINE

23. **"Kimchi platter"** Chinese Cabbage, bean sprout, radish 
양상추, 무, 콩나물과 버무려진 김치
Kim chi: cải thảo, giá đỗ, củ cải

95,000
24. **"Dolsot Bibimbap"** Rice bowl topped with beef and vegetable,  
served with soup and Kimchi
돌솥비빔밥
Cơm trộn kiểu Hàn Quốc với bò, rau phục vụ cùng canh và Kim chi

230,000
25. **"Bulgogi" Stir fried beef** with onion, carrot, cabbage, 
sesame seeds and soya sauce
불고기
Bò xào với hành tây, cà rốt, bắp cải, vừng và xì dầu

250,000
26. **Grilled Seabass** with teriyaki sauce, sautéed Asian greens
with mushroom
테리야끼 소스와 버섯으로 맛을 낸 구운 농어 요리
Cá vược nướng với sốt Teriyaki, rau xào và nấm

490,000



Spicy/매움/cay



Vegetarian/채식/chay



Chef's recommendation/셰프 추천/ món đặc biệt



Pork/돼지고기/ món từ thịt lợn

All prices are quoted in VND and not inclusive of 5% service charge and 10% VAT
상기 요금에는 5 %의 봉사료와 10 %의 세금이 포함되어 있지 않습니다. *Giá VND chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT*
PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS

SIDE DISH

27. Steamed rice 밥 <i>Cơm trắng</i>	40,000
28. Mashed potato 으깬 감자 <i>Khoai tây nghiền</i>	40,000
29. Grilled asparagus 아스파라거스 <i>Măng tây nướng</i>	70,000
30. Sautéed green beans in garlic 완두콩 <i>Đậu Pháp xào tỏi</i>	70,000
31. Caramelized carrot with sliced almond 당근향을 첨가한 아몬드 <i>Cà rốt chưng nước hàng với hạt hạnh nhân</i>	70,000

DESSERT

32. Apple tart served with cinnamon cream 애플 타르트(파이) <i>Bánh táo nướng hương quế</i>	115,000
33. Chocolate brownies with vanilla whipped cream 초콜릿 브라우니 <i>Bánh sô cô la phục vụ cùng kem tươi vị va ni</i>	115,000
34. Ice cream, two scoops of your choice : Vanilla, chocolate, strawberry or coconut 아이스크림 (선호하는 맛 2가지(스폰) 선택 - 바닐라, 초콜릿, 딸기, 코코넛) <i>Kem (lựa chọn 2 vị): va ni, sô cô la, dâu tây hoặc dừa</i>	115,000
35. Seasonal fruit platter 계절과일 <i>Hoa quả theo mùa</i>	115,000

 **Spicy**/매움/*cay*

 **Vegetarian**/채식/*chay*

 **Chef's recommendation**/셰프 추천/ *món đặc biệt*

 **Pork**/돼지고기/ *món từ thịt lợn*

All prices are quoted in VND and not inclusive of 5% service charge and 10% VAT
상기 요금에는 5 %의 봉사료와 10 %의 세금이 포함되어 있지 않습니다. *Giá VND chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT*
PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS

36. Steamed seasonal vegetable 계절야채 <i>Rau xanh hấp theo mùa</i>	60,000
37. French fries served with tomato ketchup and mayonnaise 감자튀김 <i>Khoai tây chiên phục vụ cùng sốt cà chua và mayonnaise</i>	60,000
38. Deep-fried chicken wings 치킨 윙 <i>Cánh gà chiên</i>	150,000
39. Congee with beef/ chicken or plain with condiment 소고기 죽 / 치킨 <i>Cháo thịt bò, thịt gà hoặc cháo trắng</i>	95,000
40. Noodle soup “Phở” Hanoi with chicken or beef 베트남 쌀국수(닭고기/소고기) <i>Phở gà hoặc phở bò Hà Nội</i>	100,000
41. Mini beef burger 미니 소고기 버거 <i>Bánh kẹp thịt bò</i>	170,000
42. Spaghetti with Bolognese/ Carbonara/ Napolitana sauce  스파게티(볼로네제/까르보나라/나폴리파) <i>Mỳ ý sốt thịt bò băm/ sốt Carbonara/ sốt Napolitana</i>	150,000
43. Ham and cheese sandwich  햄 치즈 샌드위치 <i>Bánh kẹp phô mai và thịt hun khói</i>	125,000
44. Fried rice with chicken and egg 볶음밥 <i>Cơm rang thịt gà và trứng</i>	100,000
45. Chicken Yakitori skewers 치킨 야키토리(꼬치) <i>Gà xiên que nướng kiểu Nhật</i>	125,000
46. Grilled fish with steamed rice 생선구이 <i>Cá nướng phục vụ với cơm trắng</i>	140,000

All prices are quoted in VND and not inclusive of 5% service charge and 10% VAT

상기 요금에는 5 %의 봉사료와 10 %의 세금이 포함되어 있지 않습니다. Giá VND chưa bao gồm 5% phí dịch vụ và 10% VAT

PLEASE INFORM OUR STAFF IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS

DRINK LIST

	Glass	Bottle
COFFEE		
Vietnamese coffee	70,000	
Espresso	70,000	
Americano	70,000	
Cappuccino	90,000	
Latte	90,000	
Chocolate	90,000	
Irish coffee	150,000	
TEA		
Jamine	71,000	
Earl Grey	71,000	
Chamomile	71,000	
English Breakfast	71,000	
Peppermint	71,000	
FRESH FRUIT JUICE		
Orange	100,000	
Pomelo	100,000	
Mango	100,000	
Apple	100,000	
Watermelon	100,000	
Lime	100,000	
Passion fruit	100,000	
Pineapple juice	100,000	
Orange mix carrot	100,000	
Pineapple mix carrot	100,000	
SMOOTHIE		
Very Berry	130,000	
Creamy lemon	130,000	
Yoghurt & Blueberry	130,000	
Strawberry	130,000	
ICE BLEND		
Cookies & cream	130,000	
MINERAL WATER		
Lavie 500ml		75,000
Alba water sparkling		75,000
Evian 500ml		90,000
San Pellegrino 500ml		130,000
SOFT DRINK		
Coke, Diet coke, Sprite, Fanta, Soda, Tonic, Ginger ale		75,000
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS		
Shirley Temple <i>(Orange & Lemon juice, Sprite & Grenadine)</i>	135,000	
Lemon Mint Brezze <i>(Lemon juice, Fresh Mint mixed with Soda)</i>	135,000	
Spring Fever <i>(Lemon juice, Apple juice, Orange juice & Mango juice)</i>	135,000	
Tropical Rain <i>(Passion Fruit, Fresh Mango & Pineapple juice, Grenadine)</i>	135,000	
Milk Shakes with Flavours <i>(Fresh fruit juice: Mango, Banana, Pineapple ...Ice cream : Vanilla, chocolate ...)</i>	135,000	
Yoghurt Drinks <i>(With Vietnam Coffee flavour or Mango, Banana, ... Fresh fruit juice)</i>	135,000	
Mojito ginger ale <i>(Lemon juice, sugar syrup, ginger ale, mint leave)</i>	135,000	
Honey ginger ale <i>(Vanilla, honey, ginger ale)</i>	135,000	

	Glass	Bottle
CLASSIC COCKTAILS		
Dry Martini <i>(Bombay sapphire gin with a hint of dry Vermouth)</i>	175,000	
Brandy Alexander <i>(Brandy, dark Crème de Cacao & Whipped cream)</i>	175,000	
Mojito <i>(Rum, Soda, Mint leaves, Lemon juice & Sugar)</i>	175,000	
Margarita <i>(Tequila, Cointreau & Lemon juice)</i>	175,000	
Long Island Ice Tea	175,000	
<i>(Vodka, Bacardi, Gin, Triple Sec, Tequila, Fresh lime juice & Topped with coke)</i>	175,000	
Singapore Sling <i>(Gin, Cherry brandy, Lemon juice, Simple syrup & Soda water)</i>	175,000	
Kir Au Cassic <i>(A glass of dry white wine and Crème de Classic)</i>	175,000	
Amarreto Sour <i>(Amarreto, Lemon juice & Sugar. A Sweet & Sour)</i>	175,000	
Whiskey Sour <i>(Whiskey, Lemon juice & some simple Syrup. The classic sour drink)</i>	175,000	
Daiquiri <i>(Rum, Lemon juice & Sugar with flavor Mango, Banana & Strawberry)</i>	175,000	
Mai Tai <i>(Light & Dark rum, Triple Sec, Apricot brandy, Orange juice, Lemon juice)</i>	175,000	
Rusty Nail <i>(Famous drink after dinner with whiskey and Drambuie)</i>	175,000	
Bantanga <i>(Tequila & Coca-cola with a Lemon)</i>	175,000	
Negroni <i>(Gin & Campari and sweet Vermouth)</i>	175,000	
Rose Hanoi <i>(Gin, Conitreau, Lemon juice, sweet and sour Frozen)</i>	175,000	
Gin Fizz <i>(Gin, Lime juice, sugar syrup, Egg white, soda)</i>	175,000	
Hakkatini <i>(Vodka, Orange liqueur, Campari, Apple juice)</i>	175,000	
BEER		
Turborg		80,000
Hanoi		80,000
Saigon		80,000
Tiger bottle silver		80,000
Heineken		80,000
Corona		120,000
SAKE		
Gekkeikan Traditional		1,110,000
Ozeki Honjozo Karatamba 720ml		1,290,000
Ozeki Honjozo Karatamba 300ml		600,000
SOJU		
Denen Potato Kuro Koji 720ml		1,350,000
Denen Gold Barley 720ml		1,500,000
Chum Churum		300,000
APERITIF		
	Shot	
Ricard 7ocl	105,000	
Campari	125,000	
Martini Rosso 1L	110,000	
Martini Bianco 1L	110,000	
Martini Dry 1L	110,000	
VODKA		
Smirnoff Red	120,000	1,350,000
Grey Goose 750ml	185,000	2,500,000
Ciroc Plain	215,000	2,900,000
Ciroc Red Berry	215,000	2,900,000
GIN		
Gordon's Gin 70cl	125,000	1,000,000
Bombay Sapphire	195,000	1,500,000
Tanqueray 75cl	145,000	1,800,000
RUM		
Havana Club 3 Anos	130,000	1,050,000
Sagnatiba cachaca	190,000	2,400,000

	Shot	Bottle
TEQUILA		
Omeca Gold	125,000	1,600,000
Don Julio Blanco	220,000	3,100,000
SHERRY & PORTO		
Port WarreS TawnyBeer	140,000	
WHISKY		
JW Red Label 75cl	125,000	980,000
JW Black Label 75cl	190,000	1,850,000
JW Platinum 75cl	225,000	2,490,000
JW Blue Label 75cl	500,000	7,000,000
JW XR 21 IBC F19	490,000	6,650,000
Jameson 75cl	120,000	1,200,000
Jack Daniel's	160,000	1,600,000
BOURBON		
Jim bean black	160,000	1,600,000
SINGLE MALT		
Talisker storm	125,000	2,730,000
Singleton 12 yo	190,000	2,400,000
Cardhu 12 yo	225,000	3,470,000
Oban 14 yo	500,000	5,300,000
Lagavulin 16 yo	490,000	5,200,000
Cardhu 18 yo	120,000	6,560,000
Singleton 18 yo	160,000	6,800,000
COGNAC & EAU DE VIE		
Martell VSOP	205,000	2,760,000
Martell XO	570,000	6,750,000
LIQUEUR		
Chambord Black Rasberry 700ml	125,000	2,150,000
Jagermeister 700ml	125,000	2,150,000
Amaretto Disaronno 700ml	125,000	2,150,000
Baileys Irish Cream 750ml	125,000	2,150,000
Drambuie 750ml	125,000	2,150,000
Galiano 700ml	125,000	2,150,000
Kahlua 700ml	125,000	2,150,000
Malibu 750ml	125,000	2,150,000
Sambuca Vaccari 700ml	125,000	2,150,000
Tia Maria 700ml	125,000	2,150,000
WINE OF THE MONTH	100,000	495,000