

EQUATORIAL
HO CHI MINH CITY

Weekday Iftar All You Can Eat

Monday - Friday | 6 - 10 PM

FREE FLOW SOFT DRINK, SYRAP BANDUNG
TEH TARIK MILK TEA, HOT TEA, COFFEE

APPERTIZERS AND SALAD / KHAI VỊ VÀ SALAD

Kerabu Mangga

Spicy mango salad
Gỏi xoài

Kachumber Salad

Cucumber, onions, tomato, lemon dressing
Salad dưa chuột, hành tây, cà chua, sốt chanh

Rojak Buah

Malaysian mixed fruit salads with peanut sauce
Salad trái cây tương đậu

Kerabu Taugeh and Kerang

Marinated bean sprouts with cockle meat
Salad giá đỗ và sò huyết

Acar Rampai

Pickle-infused vegetables in fenugreek seeds
Rau củ ngâm với hạt cỏ cà ri

SOUPS / SÚP

Tom Kha Gai

Chicken with straw mushroom in coconut milk
Súp gà nấu cùng nấm rơm và nước cốt dừa

Sup Ayam Cendawan

Clear chicken and mushroom soup
Súp gà nấm

Sup Ekor Lembu

Oxtail soup infused with local herbs and spices
Súp đuôi bò

EQUATORIAL

HO CHI MINH CITY

MAIN DISHES / MÓN CHÍNH

Mee Mamak

Wok- fried egg noodle, chicken, mushroom, vegetables
Mì trứng xào thịt gà, nấm, rau củ

Satay Ayam Dengan Sos Kacang

Chicken satay with peanut sauce
Gà xiên que sốt đậu phộng

Rendang Daging

Beef Rendang
Bò hầm nước cốt dừa

Ikan Bakar

Grilled fish with Sambal sauce
Cá nướng sốt Sambal

Satay Daging Dengan Sos Kacang

Beef satay with peanut sauce
Bò xiên que sốt đậu phộng

Nasi Lemak

Malaysian coconut rice served with sambal sauce, anchovies, boiled eggs and cucumber
Cơm nấu nước dừa kiểu Malaysia dùng kèm sốt sambal, cá cơm, đậu phộng, trứng luộc và dưa leo

Kari Ikan Berbendi

Fish and okra curry
Cà ri cá với đậu bắp

Ayam Masak Merah

Chicken in chili paste enriched with tomato paste
Gà nấu sốt ớt và cà chua

Sayur Lodeh

Vegetables curry in coconut milk
Cà ri rau củ

Nasi Tomato

Tomato rice
Cơm cà chua

Char Kway Teow

Wok- fried flat rice noodle with seafood, egg, bean sprout, carrot
Hủ tiếu xào hải sản, trứng, giá, cà rốt

Nasi Goreng

Fried rice with prawn, green peas, fried egg, served with chicken satay and peanut sace
Cơm chiên tôm, đậu Hà Lan, trứng chiên, dùng với gà xiên que nướng và sốt đậu phộng

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

Dadar Gulung

Pandan crepe
Bánh crepe dừa

Onde - onde

Glutinous rice flour filled palm sugar and coated with grated coconut
Bánh gạo nhân đường thốt nốt phủ dừa

Kueh Lapis

Steamed layer cake
Bánh hấp nhiều lớp

Bubur Kacang Merah

Red beans in coconut sweet and palm sugar
Chè đậu đỏ nấu nước dừa và đường thốt nốt

Bubur Cha Cha

Chè khoai lang nước cốt dừa