

EQUATORIAL

HO CHI MINH CITY

IFTAR MENU

IFTAR MENU

STARTERS

- | | |
|---|---|
| 1. Rojak Buah | 160 |
| Mixed fruit salad with peanut sauce
Trái cây trộn sốt đậu phộng |  |
| 2. Kerabu Taugeh & Kerrang | 160 |
| Marinated bean sprouts with cockles,
served with spicy lime dressing
Giá đỗ ướp sốt chanh ớt, kết hợp với sò lông |  |
| 3. Kerabu Mangga | 160 |
| Shredded green mango salad with chili, lime
and aromatic herbs
Gỏi xoài xanh trộn ớt, chanh và rau thơm |  |

MAIN DISHES

(served with Basmati Rice)

- | | |
|---|---|
| 6. Rendang Daging | 235 |
| Slow-cooked beef rendang
with rich coconut and spices
Thịt bò hầm Rendang với nước cốt dừa
và gia vị phong phú | |
| 7. Ayam Masak Merah | 235 |
| Chicken cooked in spicy tomato
and chili paste
Gà hầm sốt cà chua và ớt cay |  |
| 8. Sayur Lodeh /
Vegetable Curry | 190 |
| Mixed vegetables simmered in
coconut milk curry with aromatic spices
Rau củ hầm sốt cà ri nước cốt dừa và gia vị thơm |  |

DESSERT

- | | | | |
|---|----|--|----|
| 11. Bubur Kacang Merah | 90 | 12. Dadar Gulung | 90 |
| Sweet red beans cooked in coconut milk
and palm sugar
Đậu đỏ nấu với nước cốt dừa và đường thốt nốt | | Pandan-flavored crepe roll filled with
coconut and palm sugar
Bánh crepe hương lá dứa cuộn nhân dừa và
đường thốt nốt | |

Special offer: Complimentary Dates, Herbal tea or Detox drink
Ưu đãi đặc biệt: Miễn phí chà là, trà thảo mộc hoặc nước detox

All prices above are quoted in units of 1,000 VND and subject to service charge and VAT.
Tất cả giá trên đều được tính theo đơn vị 1.000 đồng, chưa bao gồm phí dịch vụ và thuế VAT.

SOUP

- | | |
|--|---|
| 4. Sup Ekor Lembu | 198 |
| Slow-cooked oxtail soup infused with
local herbs and spices
Súp đuôi bò hầm từ từ với thảo mộc và
gia vị địa phương |  |
| 5. Sup Ayam Cendawan | 190 |
| Clear chicken & mushroom soup
Súp gà và nấm | |

NOODLES

- | | |
|--|-----|
| 9. Mee Mamak | 235 |
| Yellow noodles stir-fried with tofu, potato,
chives, and optional chicken, in curry-style sauce
Mì trứng vàng xào đậu hũ, khoai tây, hành lá và
tùy chọn gà, sốt kiểu cà ri | |
| 10. Char Kway Teow | 235 |
| Flat rice noodles stir-fried with prawns, egg,
bean sprouts and soy sauce
Mì gạo xào cùng tôm, trứng, giá đỗ và xì dầu | |