

EQUATORIAL
HO CHI MINH CITY

CHIT CHAT HOTPOT BUFFET

Thursday & Friday
06:00 PM - 10:00 PM

VND 680,000 Nett/person

HOT POT SOUP / NƯỚC DÙNG LẤU

Thai Tom Yum / *Nước dùng chua cay kiểu Thái*

Beef and lemongrass / *Nước dùng bò và sả*

Herbal Chicken / *Nước dùng gà thảo mộc*

Mushroom / *Nước dùng nấm*

Szechuan Style / *Nước dùng kiểu Tứ Xuyên*

HOT POT DIPPING / MÓN NHÚNG LẤU

SEAFOOD BOAT/ HẢI SẢN

King prawn / *Tôm càng*

Salmon / *Cá hồi*

Seabass / *Cá chẽm*

Mussels / *Vẹm*

Octopus / *Bạch tuộc*

Seafood paste / *Hải sản phi thủy*

Cheese fish tofu / *Đậu hũ cá nhân phô mai*

Crab stick / *Thanh cua*

MEAT SLECTION / THỊT

US Beef Belly / *Thịt ba rọi bò Mỹ*

New Zealand Beef Shank / *Bắp bò New Zealand*

Beef Tripe / *Lá sách bò*

New Zealand Beef Topside / *Nạc đùi bò New Zealand*

Pork Belly / *Thịt ba chỉ heo*

Pork Loin / *Thịt thăn heo*

Boneless Chicken Feet / *Chân gà rút xương*

Pork Heart / *Tim heo*

VEGETABLES / RAU CỦ

Bean Curd / *Đậu hũ non*

Fried Bean Curd Skin / *Đậu hũ ky chiên*

Shimeji Mushrooms / *Nấm linh chi*

Shiitake Mushrooms / *Nấm hương*

Enoki Mushrooms / *Nấm kim châm*

Matsutake Mushrooms / *Nấm lộc nhung*

Chinese Cabbage / *Cải thảo*

Kang Kung Sliced / *Rau muống bào*

White Cabbage / *Bắp cải trắng*

Banana Flower Sliced / *Bắp chuối bào*

Okra / *Đậu bắp*

Choy Sum / *Cải ngọt*

Pak Choy / *Cải thìa*

Sweet Corn / *Bắp ngọt*

Carrot / *Cà rốt*

White Radish / *Củ cải trắng*

Taro / *Khoai môn*

NOODLES / BÚN & MỠ

Korean Noodles / *Mì Hàn Quốc*

Rice Noodles / *Bún tươi*

Flat Rice Noodles / *Bánh phở*

Glass Noodles / *Miến*

Egg Noodles / *Mì trứng*

Bee Hoon / *Bún gạo*

Charcoal Noodles / *Mì than tre*

COLD SIDE DISHES / CÁC MÓN LẠNH DÙNG KÈM

Asian salad of the day / *Gỏi theo ngày*

Vietnamese fresh spring roll with prawn / *Gỏi cuốn tôm*

Steamed rice cake with mung bean / *Bánh đúc đậu xanh*

Kim chi

HOT SIDE DISHES / CÁC MÓN NÓNG DÙNG KÈM

Deep fried spring roll / *Chả giò chiên*

Deep fried mini buns with condense milk / *Bánh bao chiên dùng kèm sữa đặc*

Chicken meat fried rice and anchovies / *Cơm chiên thịt gà và cá cơm*

Wok-fried noodle / *Mì xào*

Roasted potato with duck fat / *Khoai tây nướng mỡ vịt*

Dim sum selection / *Các món điểm tâm kiểu hoa*

SAUCE STATION / QUẦY XỐT

Minced pork | Green Chili Sauce | Mushroom | Sesame oil | Chili oil

Fish Sauce | Soy Sauce | Oyster Sauce | Fermented Bean Curd

Homemade Sate | Peanut butter | Peanut | Fresh garlic | Fried garlic

Fresh herb | Sesame | Fresh Chili | Lime | Sugar | Salt and Pepper | Spring Onion

Thịt băm | Xốt ớt xanh | Xốt nấm | Dầu mè | Dầu ớt

Nước mắm | Nước tương | Dầu hào | Chao

Sa tế | Bơ đậu phộng | Đậu phộng rang | Tỏi | Tỏi phi

Rau thơm | Hạt mè rang | Ớt | Chanh | Đường | Muối tiêu | Hành lá

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

Sliced Tropical Fruit (3 kinds) / *Trái cây (3 loại)*

Panna Cotta / *Panna cotta*

Cream Caramel / *Bánh flan*

Raindrop mochi / *Bánh mochi giọt nước*

Assorted fresh pastry / *Các loại bánh ngọt kiểu pháp*

Sweet soup of the day / *Chè theo ngày*

Assorted ice cream (3 kinds) / *Kem các loại (3 loại)*

DRINK / ĐỒ UỐNG

Hongkong milk tea / *Trà sữa Hồng Kong*

Iced calamasi black tea / *Trà tắc*

Iced flower tea / *Trà hoa giải nhiệt*

Pink guava / *Nước ổi hồng*

Tea & Coffee selection / *Các loại trà và cà phê*