

EQUATORIAL  
HO CHI MINH CITY

# VEGETARIAN BUFFET

From February 28 to March 6 2026

11:00 AM - 02:00 PM

**FREE FLOW HERBAL TEA  
CHIA SEED HERBAL DRINK & DETOX WATER**

*Không giới hạn Trà thảo mộc, Nước sâm hạt chia, Nước detox*

## **SALAD BAR / QUẦY SALAD**

Assorted lettuce leaves

*Các loại xà lách*

Carrot | Cucumber | Sea grapes |

Purple Cabbage | Edamame

*Cà rốt | Dưa leo | Rong nho |*

*Bắp cải tím | Đậu nành long*

Thousand Island dressing | Orange sauce |

French dressing | Balsamic dressing |

Caesar dressing | Sesame dressing

*Xốt Thousand Island | Xốt cam |*

*Xốt dầu giấm Pháp | Giấm Balsamic |*

*Xốt Caesar | Xốt mè rang*

**APPETIZERS / KHAI VỊ**

Assorted breads and butter

*Các loại bánh mì và bơ*

Crystal salad

*Gỏi pha lê*

Fried Tofu and Mango Salad

*Gỏi đậu hủ chiên và xoài*

Pho rolls with seaweed

*Phở cuộn rong biển*

Green roll with mushroom, vegetable and noodles

*Cuốn diếp*

Vegan roasted "pork" with fine rice vermicelli

*Bánh hời heo quay chay*

Vegan shrimp and tropical fruit salad

*Tôm chay trộn trái cây*

Vegetarian tacos

*Tacos rau củ*

Seamoss salad with passion fruit dressing

*Gỏi rong sụn sốt chanh dây*

Water fern cake

*Bánh bèo*

Taro steamed cake

*Bánh đúc khoai môn*

**JAPANESE STATION / QUẦY MÓN NHẬT**

Maki rolls

*Các loại maki*

**SOUPS / MÓN SÚP**

Five treasures soup with cordyceps

*Súp ngũ quả với đông trùng hạ thảo*

Artichoke soup

*Súp Atiso*

**HOTPOT STATION / LẨU THUYỀN HOA**

Mushroom | Sichuan pepper vegetarian

Vegetarian Tom Yum | Vegetarian Kimchi

*Lẩu nấm | Lẩu cay Tứ Xuyên | Lẩu tôm yum | Lẩu kim chi*

King Oyster Mushroom | Lingzhi Mushroom | Oyster Mushroom |  
Taro | Cabbage | Napa Cabbage | Bok Choy | Pumpkin flowers |  
Tonkin creeper | Agathi flower | Golden Oyster Mushroom | Pink Oyster |  
Broccoli | White cauliflower | Enoki mushrooms | Bean curd skin |  
Fried wontons | Cheese tofu | Charcoal noodles | Fresh Rice Vermicelli |  
Hu Tieu Noodles | Pho Noodles | Brown Rice Noodles

*Nấm đùi gà | Nấm linh chi | nấm bào ngư | Khoai môn | Bắp cải |  
Cải thảo | Cải thìa | Bông bí đỏ | Bông thiên lý | Bông so đũa |  
Nấm hoàng kim | Nấm hồng ngọc | Bông cải xanh | Bông cải trắng |  
Nấm kim châm | Tàu hủ ky | Hoàn thánh chiên | Đậu hủ phô mai |  
Mì than tre | Bún | Hủ tiếu | Bánh phở | Mì | Gạo lứt*

**STEAM STATION / QUẦY HẤP**

Steamed assorted vegetables buns

*Các loại bánh bao hấp*

**HOT DISHES / CÁC MÓN ĂN KÈM**

Braised vegan "beef" stew

*Bò kho chay*

Winter melon stuffed with shrimp

*Bí đao xanh nhồi tôm*

Emerald fried rice

*Cơm chiên ngọc bích*

Vegan chicken with cashew nuts

*Gà chay xào hạt điều*

Brown rice wrapped in lotus leaf

*Cơm gạo lứt gói lá sen*

Crispy vegan fish with 'Kinh Đô' sauce

*Cá chay chiên sốt kinh đô*

Pasta with pesto sauce

*Mỳ kiểu Ý sốt pesto*

Vegan goat curry

*Cà ri dê chay*

Mapo tofu

*Đậu hủ Tứ Xuyên*

**HEATING LAMP STATION/ QUẦY THỐT ĐÈN**

Mini pancake

*Bánh khọt*

Deep-fried taro cake

*Bánh khoai môn*

Crispy lotus root with cheese powder

*Củ sen rắc phô mai*

Crispy Chilean spirulina

*Tảo xoắn Chile chiên giòn*

Breadfruit quiche

*Bánh quiche sa kê*

Wild mushroom pizza with truffle oil

*Pizza nấm với dầu truffle*

Pizza with pesto sauce

*Pizza sốt pesto*

Crispy cheese sandwich

*Bánh kẹp phô mai chiên*

Vegetables tempura

*Tempura rau củ*

Vegetarian mini burger

*Burger rau củ*

Chả giò rau củ chay

Deep fried vegetarian spring roll

*Chả giò rau củ chay*

**DESSERTS / TRÁNG MIỆNG**

Coffee jelly

*Rau câu cà phê*

Seasonal fresh fruits

*Trái cây theo mùa*

Steamed banana with coconut

*Bánh chuối hấp nước cốt dừa*

Assorted ice cream

*Kem các loại*

Beauty herbal dessert

*Chè dưỡng nhan*

Sweet potato, tago, cassava in coconut milk

*Chè bà ba*

Steamed layer cake

*Bánh da lợn*

Coconut jelly

*Rau câu dừa*

Mango pudding

*Bánh pudding xoài*