

EQ

兴旺好运富裕

PROSPERITY
LUCK
FORTUNE



农历新年菜单



农历除夕自助晚餐

2026年2月16日 | 晚上6时30分 - 10时30分
成人每位 RM228+ | 儿童每位 RM114+ (6-12岁)

农历新年特选佳肴

挪威三文鱼海蜆齐捞生
蜜汁豉油鸭沙律
北京烤鸭片皮包
发财鲍鱼琵琶豆腐
麦片咖喱叶大老虎虾
年年步步高 (年糕)
雪地斑斓龙饺
牡丹莲花酥

NIPAH招牌美食

沙爹 (鸡肉及牛肉)
黄瓜、洋葱、饭团、花生酱
印度煎饼
咖喱鱼、豆糊
鸡饭
白斩鸡与烧鸡
生抽、虾米辣椒、姜蓉、辣椒酱、老抽
咖喱面

新鲜沙拉选集

BoomGrow 室内种植蔬菜及配料
罗马生菜、综合嫩生菜、黑橄榄、绿橄榄、珍珠洋葱、酸豆、酸黄瓜、腌菜、
玉米、圣女果、黄瓜、灯笼椒、洋葱、胡萝卜、柠檬油醋汁、青酱、橄榄油
酱汁: 千岛酱、法式酱、意式酱

所有标价均为马来西亚令吉，且需加徵现行税费。



农历除夕自助晚餐

精选开胃菜

羊奶酪芦笋
意式罗勒酱马苏里拉奶酪樱桃番茄
烤南瓜
橄榄油香草炒蘑菇
酸菜烤肉沙律
木耳黄瓜沙律
蜜汁豉油鸭沙律
中式鸡肉沙律
北京烤鸭片皮包
辣味虾仁柚子沙律

精选冰镇海鲜

青口贝、生蚝、大虎虾、蛤蜊、小龙虾
配料：烧烤酱、鸡尾酒酱、柠檬片、辣椒仔酱 (Tabasco)

风味冷海鲜

四川花蟹
酸甜虎虾
姜葱芝麻蛤

主厨推荐汤品

虫草花海味珍宝汤
野菌浓汤
什锦面包卷

现煮档口
螃蟹蛋花面

主厨特选烧烤与蒸品

柑橘烤全鸭
姜葱豉油蒸全石斑



农历除夕自助晚餐

本地佳肴选集

蒸白米饭
熏鸭咖喱 (Gulai Itik Salai)
娘惹焖鸡 (Ayam Pongteh)
豆酱红鲷鱼 (Ikan Merah Masak Taucu)
甲必丹咖喱虾 (Kari Udang Kapitan)
虾米炒什菜
咖喱鱼头, 豆咖喱, 菠菜芝士

中式特色

香辣虾仁炒饭
干炒牛河/炒粿条
蒜蓉豆豉蒸比目鱼片发财菜琵琶豆腐焖鲍鱼螺肉罗汉斋
麦片咖喱叶炸虾球
蟹肉什锦菇菠菜豆腐
素菜豆腐钱袋
素春卷

西式料理

焦糖洋葱烤花椰菜焗烤
蒜香帕玛森烤小土豆
烩羊胛骨

点心档口

精选点心与包点
精选酿豆腐
酿豆腐、酿秋葵、酿茄子、酿苦瓜、酿红辣椒、酿青椒、白豆腐、豆腐卜



农历除夕自助晚餐

甜蜜尾声

年糕
雪皮班兰龙须饺
牡丹莲花酥
雪皮迷你南瓜仔
树莓杏仁塔
热带水果烘焙芝士蛋糕
芒果布丁
花生酱蛋糕
红柑慕斯
迷你柠檬塔
精选农历新年年饼
鞭炮红丝绒瑞士卷
杏仁烤布蕾
面包布丁
红枣银耳炖桃胶
红豆冰 (Ais Kacang) 与 煎蕊 (Cendol)
精选冰淇淋

时令全果

水莲雾、中国梨、苹果、龙眼、柑橘、香蕉

精选本地切片水果

西瓜、黄梨、哈密瓜、波罗蜜、木瓜、火龙果

饮料

Nipah 拉茶
普洱茶



农历新年自助午餐

2026年2月17日及18日 | 中午12时 - 下午3时

成人每位 RM188+ | 儿童每位 RM94+ (6-12岁)

农历新年特选佳肴

椰威三文鱼海蜆齐捞生

黄金蛋炒饭

干炒河粉

虫草花双耳蒸比目鱼片

发财香菇焖海参

豉油皇大虎虾

金汤双菇菠菜豆腐

金香炒小苏东

如意菜卷豆腐袋

酥炸素春卷

炸萝卜糕

NIPAH招牌美食

沙爹 (鸡肉及牛肉)

黄瓜、洋葱、饭团、花生酱

印度煎饼

咖喱鱼、豆糊

鸡饭

白斩鸡与烧鸡

生抽、虾米辣椒、姜蓉、辣椒酱、老抽

咖喱面

新鲜沙拉选集

BoomGrow 室内种植蔬菜及配料

罗马生菜、综合嫩生菜、黑橄榄、绿橄榄、珍珠洋葱、酸豆、酸黄瓜、腌菜、玉米、圣女果、黄瓜、灯笼椒、洋葱、胡萝卜、柠檬油醋汁、青酱、橄榄油
酱汁：千岛酱、法式酱、意式酱

所有标价均为马来西亚令吉，且需加收现行税费。



农历新年自助午餐

精选开胃菜

芦笋配山羊奶酪
马苏里拉奶酪、圣女果配青酱
烤西葫芦、烤南瓜
橄榄油香草炒蘑菇
川式凉拌卤牛腱
凉拌木耳黄瓜
熏鸭配香料梨及甜酱油
亚洲梅子虾沙拉
北京烤鸭面饼卷
泰式酸辣鲜虾柚子沙拉
五香烟熏三文鱼盘
烟熏鲑鱼

精选冰镇海鲜

青口贝、生蚝、大虎虾、蛤蜊、小龙虾
配料：烧烤酱、鸡尾酒酱、柠檬片、辣椒仔酱 (Tabasco)

主厨推荐汤品

海底椰炖鸡汤
奶油南瓜汤
各式餐包

现煮档口 蛋花汤面

主厨特选烧烤与蒸品

香脆明炉烤全鸭
潮式蒸金目鲈



农历新年自助午餐

本地佳肴选集

蒸白米饭

椰奶咖喱熏牛肉 (Daging Salai Masak Lemak)

焖鸭肉仁当 (Rendang Itik)

亚参酸辣马鲛鱼 (Asam Pedas Ikan Tenggiri)

清炒长豆

咖喱土豆菜花 (Aloo Gobi)

南印度风味红鲷鱼头咖喱

香料小扁豆咖喱 (Dhall Tadka)

西式料理

蒜香黄油炒杂菜

香菜土豆

烤根茎类蔬菜

意式茄汁笔管面 (Penne Marinara)

点心档口

精选点心与包点

精选酿豆腐

酿豆腐、酿秋葵、酿茄子、酿苦瓜、酿红辣椒、酿青椒、白豆腐、豆腐卜



农历新年自助午餐

甜蜜尾声

年糕
雪皮班兰龙须饺
牡丹莲花酥
雪皮迷你南瓜仔
树莓杏仁塔
热带水果烘焙芝士蛋糕
芒果布丁
花生酱蛋糕
红柑慕斯
迷你柠檬塔
精选农历新年年饼
鞭炮红丝绒瑞士卷
杏仁烤布蕾
面包布丁
红枣银耳炖桃胶
红豆冰 (Ais Kacang) 与 煎蕊 (Cendol)
精选冰淇淋

时令全果

水莲雾、中国梨、苹果、龙眼、柑橘、香蕉

精选本地切片水果

西瓜、黄梨、哈密瓜、波罗蜜、木瓜、火龙果

饮料

Nipah 拉茶
普洱茶



农历新年自助晚餐

2026年2月17日及18日 | 晚上6时30分 - 10时30分
成人每位 RM208+ | 儿童每位 RM104+ (6-12岁)

农历新年特选佳肴

挪威三文鱼海蜇齐
蒜香炒饭
干炒河粉
虫草花双耳蒸比目鱼片
发财香菇焖海参
豉油皇大虎虾
金汤双菇菠菜豆腐
金香炒小苏东
如意菜卷豆腐袋
酥炸素春卷
炸萝卜糕

NIPAH招牌美食

沙爹 (鸡肉及牛肉)
黄瓜、洋葱、饭团、花生酱

印度煎饼
咖喱鱼、豆糊

鸡饭
白斩鸡与烧鸡
生抽、虾米辣椒、姜蓉、辣椒酱、老抽

咖喱面

新鲜沙拉选集

BoomGrow 室内种植蔬菜及配料
罗马生菜、综合嫩生菜、黑橄榄、绿橄榄、珍珠洋葱、酸豆、酸黄瓜、腌菜、
玉米、圣女果、黄瓜、灯笼椒、洋葱、胡萝卜、柠檬油醋汁、青酱、橄榄油
酱汁：千岛酱、法式酱、意式酱

所有标价均为马来西亚令吉，且需加收现行税费。



农历新年自助晚餐

精选开胃菜

芦笋配山羊奶酪
马苏里拉奶酪、圣女果配青酱
烤西葫芦、烤南瓜
橄榄油香草炒蘑菇
烤牛肉沙拉
宫保鸡肉泰琳 (Terrine)
熏鸭沙拉配芝麻酱油汁
亚洲梅子虾沙拉
北京烤鸭面饼卷
泰式酸辣鲜虾柚子沙拉
五香烟熏三文鱼盘
烟熏鲭鱼

选冰镇海鲜

青口贝、生蚝、大虎虾、蛤蜊、小龙虾
配料：烧烤酱、鸡尾酒酱、柠檬片、辣椒仔酱 (Tabasco)

风味海鲜

川味花蟹
老虎虾
酸甜蛤蜊
黑胡椒海鲜

主厨推荐汤品

海底椰炖鸡汤
香料炸鸡 (Ayam Berempah)
各式餐包

现煮面档

娘惹咖喱叻沙
虾面



农历新年自助晚餐

主厨特选烧烤

香脆明炉烤全鸭

烤羊腿

配料：原汁肉酱、烧烤酱

本地佳肴选集

蒸白米饭

传统香料咖喱羊肉 (Kari Kambing)

酸甜金目鲈 (Siakap Masam Manis)

青辣椒参巴炒青口 (Kupang Sambal Hijau)

金瓜椰奶炖树仔菜 (Masak Lemak Pucuk Manis Labu)

南印式椰丝炒圆白菜 (Cabbage Poriyal)

南印度风味红鲷鱼头咖喱

香料小扁豆咖喱 (Dhall Tadka)

西式料理

西西里烩鸡 (Caponata Chicken)

焖羊肩肉

橄榄烤菜花

里昂式炒土豆

每日精选比萨

熏鸭比萨



农历新年自助晚餐

点心档口

精选点心与包点

精选酿豆腐

酿豆腐、酿秋葵、酿茄子、酿苦瓜、酿红辣椒、酿青椒、白豆腐、豆腐卜

甜蜜尾声

年糕

雪皮班兰龙须饺

牡丹莲花酥

雪皮迷你南瓜仔

树莓杏仁塔

热带水果烘焙芝士蛋糕

芒果布丁

花生酱蛋糕

红柑慕斯

迷你柠檬塔

精选农历新年年饼

鞭炮红丝绒瑞士卷

杏仁烤布蕾

面包布丁

娘惹糕点

红枣银耳炖桃胶

红豆冰 (Ais Kacang) 与 煎蕊 (Cendol)

精选冰淇淋

时令全果

水莲雾、中国梨、苹果、龙眼、柑橘、香蕉

精选本地切片水果

西瓜、黄梨、哈密瓜、波罗蜜、木瓜、火龙果

饮料

Nipah 拉茶

普洱茶



EQ
EQUATORIAL PLAZA
JALAN SULTAN ISMAIL
50250 KUALA LUMPUR, MALAYSIA
t +60 3 2789 7839 | e DINEATEQKL@KUL.EQUATORIAL.COM

EQUATORIAL.COM



@EQKUALALUMPUR



吉隆坡EQ酒店