



ROZARIO'S
CATERERS

MENU

Trusted Premium Caterer in Kochi

16/883, Unni Ramesh Road,
Thoppumpady, Kochi, Kerala 682005

+91 81297 44455





01 Passion Fruit

പാഷൻ ഫ്രൂട്ട്

Tangy, tropical passion fruit juice with a bold, exotic flavor. A vibrant and refreshing welcome sip for every guest.

കടുപ്പമേറിയതും വിദേശീയവുമായ രുചിയുള്ള, എരിവുള്ളതും ഉഷ്ണമേഖലാ പാഷൻ ഫ്രൂട്ട് ജ്യൂസ്. എല്ലാ അതിഥികൾക്കും ഉന്മേഷദായകവും ഉന്മേഷദായകവുമായ സ്വാഗത സിപ്പ്.

02 Sulaimani Tea

സുലൈമാൻ ചായ

Aromatic black tea infused with lemon and spices. A traditional Malabar welcome drink that's light, fragrant, and soothing.

നാരങ്ങയും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും ചേർത്ത സുഗന്ധമുള്ള കട്ടൻ ചായ. മലബാറിലെ ഒരു പരമ്പരാഗത സ്വാഗത പാനീയം, ലഘുവും സുഗന്ധവും ആശ്വാസവും നൽകുന്നു.

03 Coffee

സുലൈമാൻ ചായ

Rich, freshly brewed coffee with a bold aroma and smooth, satisfying taste. A perfect pick-me-up for any time of day.

സമ്പന്നവും പുതുതായി ഉണ്ടാക്കിയതുമായ കാപ്പി, കടുപ്പമേറിയ സുഗന്ധവും മിനുസമാർന്നതും തൃപ്തികരവുമായ രുചിയും. ദിവസത്തിലെ ഏത് സമയത്തും ഉപയോഗിക്കാൻ പറ്റിയ ഒരു പിക്ക്-മീ-അപ്പ്.

04 Tea

കോഫി

Classic, comforting milk tea brewed to perfection. Warm, smooth, and familiar - the perfect cup for every mood and occasion.

ക്ലാസിക്, ആശ്വാസകരമായ പാൽ ചായ, പൂർണ്ണതയോടെ ഉണ്ടാക്കി. ചുടുള്ളതും, മൃദുവായതും, പരിചിതമായതും - ഏത് മാനസികാവസ്ഥയ്ക്കും അവസരത്തിനും അനുയോജ്യമായ കപ്പ്.

05 Ginger Lime

ഇഞ്ചി നാരങ്ങ

A zesty blend of fresh ginger and tangy lime. Bold, refreshing, and perfectly balanced for a kick-start to your day.

പുതിയ ഇഞ്ചിയും എരിവുള്ള നാരങ്ങയും ചേർന്ന ഒരു രുചികരമായ മിശ്രിതം. നിങ്ങളുടെ ദിവസത്തിന് ഒരു ഉന്മേഷദായകമായ തുടക്കം കുറിക്കാൻ ബോൾഡ്, ഉന്മേഷദായകമായ, പൂർണ്ണമായും സന്തുലിതമായ.

06 Mint Lime

പുതിന നാരങ്ങ

Cool mint meets citrusy lime in this refreshing drink. Light, crisp, and invigorating - perfect for beating the heat.

ഈ ഉന്മേഷദായക പാനീയത്തിൽ സിട്രസ് നാരങ്ങയുടെ രുചിയുമായി കൂൾ മിന്റ് സംയോജിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു. ഭാരം കുറഞ്ഞതും, ക്രിസ്‌പിയും, ഉന്മേഷദായകവുമാണ് - ചൂടിനെ മറികടക്കാൻ അനുയോജ്യം.

07 Pineapple Shake

പൈനാപ്പിൾ ഷേക്ക്

Tropical pineapple blended into a thick, creamy shake. Sweet, tangy, and full of sunshine in every sip.

കട്ടിയുള്ളതും ക്രീമിയുമായ ഷേക്കിലേക്ക് ചേർത്ത ട്രോപ്പിക്കൽ പൈനാപ്പിൾ. മധുരവും, എരിവും, ഓരോ സിപ്പിലും സൂര്യപ്രകാശവും.

08 Mango

മാമ്പഴം

Thick, golden, and irresistibly sweet. Our fresh mango juice is a tropical indulgence that tastes like pure sunshine.

കട്ടിയുള്ളതും, സ്വർണ്ണനിറത്തിലുള്ളതും, അപ്രതിരോധമായി മധുരമുള്ളതും. ഞങ്ങളുടെ പുതിയ മാമ്പഴ ജ്യൂസ് ശുദ്ധമായ സൂര്യപ്രകാശം പോലെ രുചിയുള്ള ഒരു ഉഷ്ണമേഖലാ ആഡംബരമാണ്.



01 Prawns On A Stick **പാഷൻ ഫ്രൂട്ട്**

Plump prawns grilled in rich butter and aromatic spices. A juicy, flavorful seafood treat for every occasion.

സമ്പന്നമായ വെണ്ണയും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും ചേർത്ത് ഗ്രിൽ ചെയ്ത തടിച്ച് ചെമ്മീൻ. എല്ലാ അവസരങ്ങൾക്കും അനുയോജ്യമായ ഒരു നീരുള്ള, രുചികരമായ സമുദ്രവിഭവ വിഭവം.

02 Meat Ball **സുലൈമാൻ ചായ**

Juicy, well-seasoned meatballs with a crispy exterior. Rich, hearty, and packed with bold savory flavor in every bite.

ക്രിസ്‌പിയായ പുറംഭാഗമുള്ള, ചീഞ്ഞതും നന്നായി പാകം ചെയ്തതുമായ മീറ്റ്ബോൾസ്. സമ്പന്നവും, പൃത്യവും, ഓരോ കഷണത്തിലും കടുപ്പമേറിയ രുചി നിറഞ്ഞതും.

03 Broasted Chicken **ബ്രോസ്റ്റഡ് ചിക്കൻ**

Crunchy, juicy mini broasted chicken pieces seasoned to perfection. Irresistibly crispy on the outside, tender inside.

ക്രോഞ്ചി, ചീഞ്ഞ മിനി ബ്രോസ്റ്റഡ് ചിക്കൻ കഷണങ്ങൾ, പാകത്തിന് പാകത്തിന്. പുറത്ത് ക്രിസ്‌പിയും, അകത്ത് മൃദുവും.

04 Momo – Chicken (Steamed) **കോഫി**

Soft steamed dumplings filled with juicy spiced chicken. A popular Himalayan-style snack loved for its delicate flavor.

ചീഞ്ഞ മസാലകൾ ചേർത്ത ചിക്കൻ നിറച്ച മൃദുവായ ആവിയിൽ വേവിച്ച ഡംപ്ലിംഗ്സ്. അതിലോലമായ രുചിക്ക് പേരുകേട്ട ഒരു ജനപ്രിയ ഹിമാലയൻ ശൈലിയിലുള്ള ലഘുഭക്ഷണം.

05 Chicken Balls **ചിക്കൻ ബോളുകൾ**

Juicy, well-seasoned chicken balls coated and fried golden. A crowd-pleasing starter packed with bold savory flavor.

സ്വർണ്ണനിറത്തിൽ പൊതിഞ്ഞ് വറുത്ത, ചീഞ്ഞ, നന്നായി പാകം ചെയ്ത ചിക്കൻ ബോളുകൾ. കടുപ്പമേറിയ രുചിയുള്ള, എല്ലാവർക്കും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒരു സ്റ്റാർട്ടർ.

06 Chicken Spring Roll **ചിക്കൻ സ്പ്രിംഗ് റോൾ**

Crispy golden spring rolls stuffed with seasoned chicken and vegetables. Light, crunchy, and absolutely delicious.

സീസൺ ചെയ്ത ചിക്കനും പച്ചക്കറികളും നിറച്ച ക്രിസ്‌പി ഗോൾഡൻ സ്പ്രിംഗ് റോളുകൾ. ഇളം, ക്രിസ്‌പി, വളരെ രുചികരം.

07 Fish Finger **മത്സ്യ വിരൽ**

Crispy breaded fish fingers with a tender, flaky center. A classic seafood snack served golden and perfectly seasoned.

മൃദുവായ, അടർന്നുപോകുന്ന മധ്യഭാഗമുള്ള, ക്രിസ്‌പി ബ്രെഡ് ചെയ്ത മീൻ വിരലുകൾ. സ്വർണ്ണ നിറത്തിലുള്ളതും തികച്ചും രുചികരവുമായ ഒരു ക്ലാസിക് സീഫുഡ് ലഘുഭക്ഷണം.

08 Chicken Finger **ചിക്കൻ ഫിംഗർ**

Crunchy breaded chicken fingers seasoned and fried to golden perfection. A timeless favorite loved by all ages.

ബ്രെഡ് ചേർത്തു തയ്യാറാക്കിയ, രുചി കൂട്ടി സ്വർണ്ണ നിറത്തിൽ വറുത്തെടുത്ത, ക്രഞ്ചി ചിക്കൻ ഫിംഗർ വിഭവം. എല്ലാ പ്രായക്കാർക്കും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന, കാലാതീതമായ ഒരു പ്രിയപ്പെട്ട വിഭവം.



09 Crab Claws **തണ്ട് നഖങ്ങൾ**

Golden fried crab claws with a crunchy coating and succulent meat. A luxurious seafood treat for special occasions.

കട്ടിയുള്ളതും, സ്വർണ്ണനിറത്തിലുള്ളതും, അപ്രതിരോധ്യമായി മധുരമുള്ളതും. ഞങ്ങളുടെ പുതിയ മാനുഷ ജ്യൂസ് ശുദ്ധമായ സുര്യപ്രകാശം പോലെ രുചിയുള്ള ഒരു ഉഷ്ണമേഖലാ ആഡംബരമാണ്.

10 Chicken Cocktail **ചിക്കൻ കോക്ടെയിൽ സമോസ**

Golden, crispy chicken nuggets tender on the inside and crunchy outside. A universally loved snack for all ages.

സ്വർണ്ണനിറത്തിലുള്ള, ക്രിസ്‌പിയായ ചിക്കൻ നഗറ്റുകൾ ഉള്ളിൽ മൃദുവും പുറത്ത് ക്രോഞ്ചിയും. എല്ലാ പ്രായക്കാർക്കും ഒരുപോലെ ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒരു ലഘുഭക്ഷണം.

11 Chicken Nuggets **ചിക്കൻ നഗറ്റുകൾ**

Golden, crispy chicken nuggets tender on the inside and crunchy outside. A universally loved snack for all ages.

സ്വർണ്ണനിറത്തിലുള്ള, ക്രിസ്‌പിയായ ചിക്കൻ നഗറ്റുകൾ ഉള്ളിൽ മൃദുവും പുറത്ത് ക്രോഞ്ചിയും. എല്ലാ പ്രായക്കാർക്കും ഒരുപോലെ ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒരു ലഘുഭക്ഷണം.

12 Chicken Lollipop **തണ്ട് നഖങ്ങൾ**

Spicy, sticky chicken lollipops with a bold marinade and juicy meat. A party favorite that's finger-licking good.

കടുപ്പമുള്ള മാരിനേറ്റും ചീഞ്ഞ മാംസവും ചേർത്ത എരിവുള്ളതും ഒട്ടിപ്പിടിക്കുന്നതുമായ ചിക്കൻ ലോലിപോപ്പുകൾ. വിരൽ നക്കാൻ ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒരു പാർട്ടിക്ക് പ്രിയപ്പെട്ടത്.





01 Momo - Veg (Steamed) മോമോ - വെജിറ്റബിൾ (ആവിയിൽ വേവിച്ചത്)

Soft steamed dumplings filled with fresh spiced vegetables. A light, healthy, and flavorful Himalayan-style snack.

പുതിയ മസാലകൾ ചേർത്ത പച്ചക്കറികൾ നിറച്ച മുരുവായ ആവിയിൽ വേവിച്ച ഡംപ്ലിംഗ്സ്. ഭാരം കുറഞ്ഞതും ആരോഗ്യകരവും രുചികരവുമായ ഹിമാലയൻ ശൈലിയിലുള്ള ലഘുഭക്ഷണം.

02 Vegetable Balls പച്ചക്കറി പന്തുകൾ

Crispy, golden vegetable balls seasoned with herbs and spices. A wholesome, tasty bite perfect for any occasion.

ഔഷധസസ്യങ്ങളും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും ചേർത്ത് തയ്യാറാക്കിയ ക്രിസ്പി, സ്വർണ്ണനിറത്തിലുള്ള പച്ചക്കറി ബോളുകൾ. ഏത് അവസരത്തിനും അനുയോജ്യമായ ആരോഗ്യകരമായ, രുചികരമായ ഒരു വിഭവം.

03 Potato Balls ഉരുളക്കിഴങ്ങ് പന്തുകൾ

Crispy potato balls with a soft, spiced interior. A simple, satisfying snack loved by kids and adults alike.

മുരുവായതും മസാലകൾ ചേർത്തതുമായ ഉൾഭാഗമുള്ള ക്രിസ്പി പൊട്ടറ്റോ ബോളുകൾ. കുട്ടികൾക്കും മുതിർന്നവർക്കും ഒരുപോലെ ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ലളിതവും തൃപ്തികരവുമായ ഒരു ലഘുഭക്ഷണം.

04 Masala French Fries മസാല ഫ്രഞ്ച് ഫ്രൈസ്

Crispy fries tossed in a bold Indian masala spice blend. A spicy, tangy twist on the classic fry everyone loves.

ഇന്ത്യൻ മസാലയുടെ സുഗന്ധവ്യഞ്ജന മിശ്രിതത്തിൽ ചേർത്ത ക്രിസ്പി ഫ്രൈസ്. എല്ലാവരും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ക്ലാസിക് ഫ്രൈയിൽ നിന്ന് വ്യത്യസ്തമായ ഒരു എരിവും പുളിയുമുള്ള ട്വിസ്റ്റ്.

05 Onion Rings ഉള്ളി വളയങ്ങൾ

Crispy, golden battered onion rings with a satisfying crunch. A classic, crowd-pleasing snack perfect for every event.

ക്രിസ്പി, സ്വർണ്ണ നിറത്തിലുള്ള ഉള്ളി വളയങ്ങൾ, തൃപ്തികരമായ ഒരു ക്രഞ്ച്. എല്ലാ പരിപാടികൾക്കും അനുയോജ്യമായ ഒരു ക്ലാസിക്, ആളുകളെ ആകർഷിക്കുന്ന ലഘുഭക്ഷണം.

06 Pazham Pori – Moni പഴം പൊരി – മിനി

Mini golden banana fritters made with ripe plantain in a light batter. A sweet, beloved Kerala snack loved by all.

പഴുത്ത വാഴപ്പഴം ചേർത്ത് നേരിയ മാവിൽ ഉണ്ടാക്കിയ മിനി ഗോൾഡൻ ബനാന ഫ്രിട്ടേഴ്സ്. എല്ലാവർക്കും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒരു മധുരമുള്ള, പ്രിയപ്പെട്ട കേരള ലഘുഭക്ഷണം.

07 Veg Spring Roll വെജ് സ്പ്രിംഗ് റോൾ

Crispy golden spring rolls packed with a colorful, spiced vegetable filling. Light, crunchy, and incredibly delicious.

വർണ്ണാഭമായ, മസാലകൾ ചേർത്ത പച്ചക്കറി ഫില്ലിംഗ് കൊണ്ട് നിറഞ്ഞ, ക്രിസ്പി ഗോൾഡൻ സ്പ്രിംഗ് റോളുകൾ. ഇളം, ക്രോഞ്ചി, അവിശ്വസനീയമാംവിധം രുചികരമായ.

08 Smiley സ്മൈലി

Cute smiley-shaped veggie snacks, crispy and golden. A fun, tasty bite that brings smiles to every plate and occasion.

മനോഹരമായ സ്മൈലി ആകൃതിയിലുള്ള വെജിറ്റബിൾ സ്മാക്ക്സ്, ക്രിസ്പിയും ഗോൾഡനും. എല്ലാ പ്ലേറ്റിലും അവസരങ്ങളിലും പുഞ്ചിരി കൊണ്ടുവരുന്ന രസകരവും രുചികരവുമായ ഒരു കഷണം.

09 French Fries ഫ്രഞ്ച് ഫ്രൈസ്

Golden, perfectly salted crispy fries fried to perfection. A universally loved classic snack that never disappoints.

സ്വർണ്ണനിറത്തിലുള്ള, ഉപ്പിട്ട ക്രിസ്പി ഫ്രൈസ്, പൂർണ്ണതയിൽ വറുത്തത്. ഒരിക്കലും നിരാശപ്പെടുത്താത്ത, എല്ലാവർക്കും ഇഷ്ടപ്പെട്ട ഒരു ക്ലാസിക് ലഘുഭക്ഷണം.



01 Sweet Corn Veg Soup **മധുരമുള്ള കോൺ വെജ് സൂപ്പ്**

Sweet corn and fresh vegetables in a soft, comforting broth. Light, mildly sweet, and wonderfully satisfying.

മൃദുവായ, ആശ്വാസകരമായ ചാറിൽ മധുരമുള്ള ചോളവും പുതിയ പച്ചക്കറികളും. നേരിയ മധുരം, അതിശയകരമാംവിധം സംതൃപ്തി നൽകുന്ന രുചി.

02 Cream Of Tomato Soup **ക്രീം ഓഫ് ടൊമാറ്റോ സൂപ്പ്**

Luxuriously smooth and creamy tomato soup swirled with fresh cream. Rich, velvety, and utterly comforting in every spoon.

ആഡംബരപൂർണ്ണമായ മിനുസമാർന്നതും ക്രീമിയുമായ തക്കാളി സൂപ്പ്. ഫ്രഷ് ക്രീം ചേർത്ത്. സമ്പന്നവും, വെൽവെറ്റ് നിറമുള്ളതും, ഓരോ സ്പൂണിലും പൂർണ്ണമായും ആശ്വാസം നൽകുന്നതും.

03 Hot & Sour Chicken Soup **ചുടുള്ളതും പുളിയുള്ളതുമായ ചിക്കൻ സൂപ്പ്**

Tender chicken in a spicy, tangy broth bursting with bold Indo-Chinese flavors. Hot, sour, and irresistible.

ശക്തമായ ഇന്തോ-ചൈനീസ് രുചികളുള്ള, എരിവും പുളിയുമുള്ള ചാറിൽ തയ്യാറാക്കിയ മൃദുവായ ചിക്കൻ. എരിവും പുളിയും അവിശ്വസനീയവും.

04 Hot & Sour Vegetable Soup **എരിവും പുളിയുമുള്ള പച്ചക്കറി സൂപ്പ്**

A tangy, spicy Indo-Chinese classic packed with fresh veggies. Bold flavors that tingle every taste bud.

പുതിയ പച്ചക്കറികൾ നിറഞ്ഞ, എരിവും എരിവും കലർന്ന ഒരു ഇന്തോ-ചൈനീസ് ക്ലാസിക് വിഭവം. എല്ലാ രുചികളുടെയും ഇക്കിളിപ്പെടുത്തുന്ന കടുപ്പമേറിയ രുചികൾ.

05 Chicken Soup **ചിക്കൻ സൂപ്പ്**

Classic homestyle chicken soup with tender meat and a light, flavorful broth. Simple, nourishing, and deeply comforting.

മൃദുവായ മാംസവും രുചികരമായ നേരിയ ചാറും ചേർത്ത ക്ലാസിക് ഹോംസ്റ്റൈൽ ചിക്കൻ സൂപ്പ്. ലളിതവും, പോഷകസമൃദ്ധവും, ആഴത്തിൽ ആശ്വാസം നൽകുന്നതും.

06 Sweet Corn Chicken Soup **സ്വീറ്റ് കോൺ ചിക്കൻ സൂപ്പ്**

A comforting blend of tender chicken and sweet corn in a warm, lightly seasoned broth. A beloved classic.

ഇളം ചുടുള്ള, നേരിയ രുചിയുള്ള ചാറിൽ ഇളം ചിക്കനും സ്വീറ്റ് കോൺ വിഭവവും ചേർത്ത് തയ്യാറാക്കിയ ആശ്വാസകരമായ മിശ്രിതം. പ്രിയപ്പെട്ട ഒരു ക്ലാസിക് വിഭവം.

07 Vegetable Soup **വെജിറ്റബിൾ സൂപ്പ്**

A wholesome medley of fresh vegetables simmered in a light, flavorful broth. Healthy, hearty, and deeply satisfying.

ഇളം രുചിയുള്ള ചാറിൽ തിളപ്പിച്ച പുതിയ പച്ചക്കറികളുടെ ആരോഗ്യകരമായ മിശ്രിതം. ആരോഗ്യകരവും, ഹൃദ്യവും, വളരെ സംതൃപ്തിയും നൽകുന്ന വിഭവം.



08 Chicken Manchow Soup **ചിക്കൻ മാഞ്ചോ സൂപ്പ്**

Bold and spicy Indo-Chinese chicken soup loaded with noodles and crunchy toppings. A fiery crowd favorite.

നുഡിൽസും ക്രഞ്ചി ടോപ്പിംഗുകളും കൊണ്ട് നിറഞ്ഞ, കടുപ്പമേറിയതും എരിവുള്ളതുമായ ഇൻഡോ-ചൈനീസ് ചിക്കൻ സൂപ്പ്. എല്ലാവർക്കും പ്രിയപ്പെട്ടത്.

09 Chicken Noodles Soup **ചിക്കൻ നൂഡിൽസ് സൂപ്പ്**

Tender chicken and soft noodles in a hearty, flavorful broth. The ultimate comforting bowl for any occasion.

ഹൃദ്യവും രുചികരവുമായ ചാറിൽ മൃദുവായ ചിക്കനും മൃദുവായ നൂഡിൽസും. ഏത് അവസരത്തിനും അനുയോജ്യമായ ആത്യന്തിക ആശ്വാസകരമായ പാത്രം.

10 Cream Of Mushroom Soup

Velvety and rich, this creamy mushroom soup is packed with earthy flavor and a smooth, indulgent texture.

വെൽവെറ്റും സമ്പന്നവുമായ ഈ ക്രീമി മഷ്റൂം സൂപ്പ് മണ്ണിന്റെ രുചിയും മിനുസമാർന്നതും ആഹ്ലാദകരവുമായ ഘടനയും കൊണ്ട് നിറഞ്ഞിരിക്കുന്നു.

01 Greek Salad ഗ്രീക്ക് സാലഡ്

Crisp cucumbers, juicy tomatoes, olives, and feta in a herby dressing. A timeless Mediterranean classic in every bite.

സസ്യഭക്ഷണ ഡ്രെസ്സിംഗിൽ ക്രിസ്‌പി വെള്ളരിക്ക, ജ്യൂസിക് തക്കാളി, ഒലീവ്, ഫെറ്റ, ഓരോ ക്ഷണത്തിലും കാലാതീതമായ മെഡിറ്ററേനിയൻ ക്ലാസിക്.

02 Russian Salad റഷ്യൻ സാലഡ്

A creamy blend of vegetables, chicken, and mayo. A rich, hearty classic salad loved for its comforting indulgence.

പച്ചക്കറികൾ, ചിക്കൻ, മയോണൈസ് എന്നിവയുടെ ക്രീമി മിശ്രിതം. ആശ്വാസകരമായ സ്വാദ് കാരണം പ്രിയപ്പെട്ട, സമ്പന്നവും ഹൃദ്യവുമായ ഒരു ക്ലാസിക് സാലഡ്.

03 Chilly Pineapple Salad ബ്രോസ്സഡ് ചിക്കൻ

Sweet pineapple meets bold spices and colorful veggies. A vibrant, tropical salad with an exciting kick.

മധുരമുള്ള പൈനാപ്പിളിൽ ശക്തമായ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും വർണ്ണാഭമായ പച്ചക്കറികളും കാണാം. ആവേശകരമായ ഒരു ഉഷ്ണമേഖലാ സാലഡ്.

04 Vinegar Salad കോഫി

Crisp, fresh vegetables marinated in a tangy vinegar dressing. A zesty, refreshing side that cleanses the palate beautifully.

ഒരു എരിവുള്ള വിനാഗിരി ഡ്രെസ്സിംഗിൽ മാരിനേറ്റ് ചെയ്ത ക്രിസ്‌പി, ഫ്രഷ് പച്ചക്കറികൾ. അണ്ണാക്കിനെ മനോഹരമായി വൃത്തിയാക്കുന്ന ഒരു രുചികരവും ഉന്മേഷദായകവുമായ വശം.

05 Raitha റൈത

Cool yogurt raita with fresh cucumber, spices, and herbs. A classic, cooling side that perfectly balances bold dishes.

പുതിയ വെള്ളരിക്ക, സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ, ഔഷധസസ്യങ്ങൾ എന്നിവ ചേർത്ത അടിപൊളി റൈത റൈത. ബോൾഡ് വിഭവങ്ങളെ തികച്ചും സന്തുലിതമാക്കുന്ന ഒരു ക്ലാസിക്, കുളിംഗ് സൈഡ്.

06 Lime Pickle നാരങ്ങ അച്ചാർ

Bold, tangy lime pickle with a sharp citrusy bite and aromatic spices. A classic Indian condiment that elevates every meal.

സിട്രസ് രുചിയും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും ചേർത്ത കടുപ്പമേറിയതും എരിവുള്ളതുമായ നാരങ്ങ അച്ചാർ. എല്ലാ ഭക്ഷണത്തിനും രുചി കൂട്ടുന്ന ഒരു ക്ലാസിക് ഇന്ത്യൻ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനം.

07 Date Pickle ഇന്ത്യൻ അച്ചാർ

Sweet and tangy date pickle with a rich, bold flavor. A unique, aromatic condiment that pairs beautifully with rice and bread.

മധുരവും എരിവും കൂടിയ ഇന്ത്യൻ അച്ചാർ, സമ്പന്നവും കടുപ്പമേറിയതുമായ രുചിയോടെ. അരിയും ബ്രെഡും ചേർത്ത് മനോഹരമായി ചേർക്കാൻ കഴിയുന്ന ഒരു സവിശേഷവും സുഗന്ധമുള്ളതുമായ മസാല.

08 Mango Pickle മാങ്ങ അച്ചാർ

Spicy, tangy raw mango pickle bursting with bold Indian flavors. A classic, irresistible condiment loved across generations.

ഇന്ത്യൻ രുചികളെല്ലാം കൈമാറ്റം എരിവും പുളിയും കലർന്ന പച്ച മാമ്പഴ അച്ചാർ. തലമുറകളായി ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒരു ക്ലാസിക്, അവിശ്വസനീയമായ വ്യഞ്ജനം.



09 Vadukapuli Naranga Achar കുറ്റവാളിയായി അച്ചാർ

Traditional Kerala citrus pickle with bold spices and a sharp, tangy flavor. An authentic, aromatic pickle loved for its depth.

കടുപ്പമുള്ള മസാലകളും മുർച്ചയുള്ള എരിവുള്ള രുചിയുമുള്ള പരമ്പരാഗത കേരള സിട്രസ് അച്ചാർ. അതിന്റെ ആഴം കാരണം പ്രിയപ്പെട്ട ഒരു യഥാർത്ഥ, സുഗന്ധമുള്ള അച്ചാർ.

10 Green Salad ഗ്രീൻ സാലഡ്

A fresh mix of crisp greens, cucumber, and tomatoes lightly dressed. Light, clean, and wonderfully refreshing always.

പച്ചമുളക്, വെള്ളരിക്ക, തക്കാളി എന്നിവയുടെ ഒരു പുതുമയുള്ള മിശ്രിതം, ചെറുതായി അരിഞ്ഞത്. ഭാരം കുറഞ്ഞതും, വൃത്തിയുള്ളതും, എപ്പോഴും അത്ഭുതകരമായി ഉന്മേഷദായകവുമാണ്.

11 Pasta Salad പാസ്ത സാലഡ്

Tender pasta tossed with fresh vegetables and a savory dressing. Colorful, hearty, and perfectly satisfying every time.

പുതിയ പച്ചക്കറികളും രുചികരമായ ഡ്രെസ്സിംഗും ചേർത്ത മുദുവായ പാസ്ത്. എല്ലായ്പ്പോഴും വർണ്ണാഭമായ, ഹൃദ്യമായ, തികച്ചും സംതൃപ്തിദായകമായ വിഭവം.

12 Cucumber Salad കുക്കുമ്പർ സാലഡ്

Crisp, cool cucumber tossed with fresh herbs and a light dressing. A refreshing, hydrating salad perfect for any meal. King good.

പുതിയ ഔഷധസസ്യങ്ങളും നേരിയ ഡ്രെസ്സിംഗും ചേർത്ത ക്രിസ്‌പി, തണുത്ത വെള്ളരിക്ക. ഏത് ഭക്ഷണത്തിനും അനുയോജ്യമായ ഉന്മേഷദായകവും ജലാംശം നൽകുന്നതുമായ സാലഡ്.

13 Salted Veggies കുക്കുമ്പർ സാലഡ്

Crunchy pickled vegetables seasoned to perfection. A tangy, flavorful side that adds a zesty punch to your plate.

മൊരിഞ്ഞതും അച്ചാറിട്ടതുമായ പച്ചക്കറികൾ, പൂർണ്ണതയിൽ രുചികരമായ രുചി നൽകുന്നു. നിങ്ങളുടെ വിഭവത്തിന് ഒരു പ്രത്യേക രുചികരമായ വിഭവം നൽകുന്ന, എരിവും രുചികരവുമായ ഒരു സൈഡ് വിഭവം.

14 Curd Salad തൈര് സാലഡ്

Cool, creamy yogurt mixed with fresh vegetables and mild spices. A soothing, light salad perfect alongside any main dish.

പുതിയ പച്ചക്കറികളും നേരിയ മസാലകളും ചേർത്ത തണുത്ത, ക്രീം നിറത്തിലുള്ള തൈര്. ഏത് പ്രധാന വിഭവത്തിനൊപ്പം കഴിക്കാൻ പറ്റിയ ഒരു ശാന്തവും നേരിയതുമായ സാലഡ്.



01 Vegetable Cutlet വെജിറ്റബിൾ കട്ട്ലറ്റ്

Crispy pan-fried vegetable cutlets seasoned with herbs and spices. A wholesome, tasty snack perfect for any occasion.

ഔഷധസസ്യങ്ങളും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും ചേർത്ത് തയ്യാറാക്കിയ, ക്രിസ്‌പി പാനിൽ വറുത്ത പച്ചക്കറി കട്ട്ലറ്റുകൾ. ഏത് അവസരത്തിനും അനുയോജ്യമായ ആരോഗ്യകരമായ, രുചികരമായ ലഘുഭക്ഷണം.

02 Meat Cutlet ഇറച്ചി കട്ട്ലറ്റ്

Spiced minced meat shaped and pan-fried to a golden crisp. A rich, flavorful snack that's satisfying and delicious.

നാരങ്ങയും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും ചേർത്ത സുഗന്ധമുള്ള കട്ടൻ ചായ. മലബാറിലെ ഒരു പരമ്പരാഗത സ്വാഗത പാനീയം, ലഘുവും സുഗന്ധവും ആശ്വാസവും നൽകുന്നു.

03 Chicken Cutlet ചിക്കൻ കട്ട്ലറ്റ്

Tender minced chicken cutlets coated and fried until golden. Crispy outside, soft inside, and bursting with flavor.

മൃദുവായ അരിഞ്ഞ ചിക്കൻ കട്ട്ലറ്റുകൾ പൊതിഞ്ഞ് സ്വർണ്ണനിറമാകുന്നതുവരെ വറുത്തെടുക്കുക. പുറത്ത് ക്രിസ്‌പിയും, അകത്ത് മൃദുവും, രുചിയിൽ പൊട്ടുന്നതും.

04 Fish Cutlet മീൻ കട്ട്ലറ്റ്

Flaky fish mixed with spices, shaped, and fried golden. A classic coastal snack that's crispy, flavorful, and satisfying.

സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ ചേർത്ത്, ആകൃതിയിൽ വറുത്തതും, സ്വർണ്ണനിറത്തിൽ തയ്യാറാക്കിയതുമായ അടർന്ന മത്സ്യം. ക്രിസ്‌പിയും, രുചികരവും, തൃപ്തികരവുമായ ഒരു ക്ലാസിക് തീരദേശ ലഘുഭക്ഷണം.

05 Prawns Cutlet ചെമ്മീൻ കട്ട്ലറ്റ്

Juicy prawns mixed with spices and fried into crispy, golden cutlets. A bold, flavorful seafood snack for every occasion.

സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ ചേർത്ത് വറുത്തതും ക്രിസ്‌പിയുമായ സ്വർണ്ണ കട്ട്ലറ്റുകൾ ഉണ്ടാക്കുന്നതുമായ ചീഞ്ഞ ചെമ്മീൻ. എല്ലാ അവസരങ്ങൾക്കും അനുയോജ്യമായ ഒരു ബോൾഡ്, സ്വാദുള്ള സീഫുഡ് ലഘുഭക്ഷണം.





01 Beef Ularthu ബീഫ് ഉലർത്ത്

Kerala-style beef slow-cooked and roasted with coconut and bold spices until dark and rich. A deeply rustic classic.

കേരളീയ ശൈലിയിലുള്ള ബീഫ് പതുക്കെ വേവിച്ച് തേങ്ങയും കടും മസാലകളും ചേർത്ത് ഇരുണ്ടതും സമ്പന്നവുമാകുന്നതുവരെ വറുക്കുന്നു. ആഴത്തിലുള്ള ഒരു ഗ്രാമീണ ക്ലാസിക്.

02 Beef Korma ബീഫ് വാരിയെല്ലുകൾ

Tender beef slow-cooked in a velvety, aromatic yogurt and nut-based gravy. A rich, royal, and indulgently creamy delight.

വെൽവെറ്റ്, സുഗന്ധമുള്ള തൈര്, നട്ട് അധിഷ്ഠിത ഗ്രേവി എന്നിവയിൽ സാവധാനത്തിൽ വേവിച്ച മൃദുവായ ബീഫ്. സമ്പന്നവും, രാജകീയവും, ആഹ്ലാദകരവുമായ ക്രീം രുചി.

03 Liver Roast കരൾ റോസ്റ്റ്

Tender liver slow-roasted with bold spices, onions, and Kerala aromatics. A rich, intensely flavored organ meat classic.

കടുപ്പമേറിയ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ, ഉള്ളി, കേരളീയ സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങൾ എന്നിവ ചേർത്ത് പതുക്കെ വറുത്തടുത്ത മൃദുവായ കരൾ. സമ്പന്നവും തീവ്രവുമായ രുചിയുള്ള ഒരു ക്ലാസിക് ഓർഗൻ മീറ്റ് വിഭവം.

04 Liver Curry കോഫി

Liver cooked in a bold, spiced tomato gravy with aromatic herbs. Rich, hearty, and deeply satisfying in every bite.

സുഗന്ധമുള്ള ഔഷധസസ്യങ്ങൾ ചേർത്ത, കടുപ്പമേറിയതും, മസാലകൾ ചേർത്തതുമായ തക്കാളി ഗ്രേവിയിൽ പാകം ചെയ്ത കരൾ. ഓരോ കടിയിലും സമ്പന്നവും, ഹൃദ്യവും, ആഴത്തിൽ സംതൃപ്തി നൽകുന്നതുമാണ്.

05 Beef Korma ബീഫ് വാരിയെല്ലുകൾ

Tender beef slow-cooked in a velvety, aromatic yogurt and nut-based gravy. A rich, royal, and indulgently creamy delight.

വെൽവെറ്റ്, സുഗന്ധമുള്ള തൈര്, നട്ട് അധിഷ്ഠിത ഗ്രേവി എന്നിവയിൽ സാവധാനത്തിൽ വേവിച്ച മൃദുവായ ബീഫ്. സമ്പന്നവും, രാജകീയവും, ആഹ്ലാദകരവുമായ ക്രീം രുചി.

06 Beef Vindaloo ബീഫ് വിണ്ടാലൂ

Fiery, tangy beef vindaloo with bold spices and a sharp vinegar base. A legendary, intensely flavored Goan-style classic.

കടുപ്പമേറിയ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും മുർച്ചയുള്ള വിനാഗിരി അടിത്തറയും ചേർത്ത എരിവും പൂളിയുമുള്ള ബീഫ് വിൻഡാലൂ. ഐതിഹാസികവും തീവ്രവുമായ രുചിയുള്ള ഗോവൻ ശൈലിയിലുള്ള ക്ലാസിക് വിഭവം.

07 Beef Roast പൈനാപ്പിൾ ഷേക്ക്

Slow-roasted beef with caramelized spices and a thick, dark masala. A bold, deeply flavored Kerala celebratory classic.

കാരമലൈസ് ചെയ്ത സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും കട്ടിയുള്ളതും കടും നിറത്തിലുള്ളതുമായ മസാലയും ചേർത്ത് സാവധാനത്തിൽ വറുത്ത ബീഫ്. കടും രുചിയുള്ള ഒരു കേരളീയ ആഘോഷ ക്ലാസിക് വിഭവം.

08 Beef Stew ബീഫ് സ്റ്റൂ

Tender beef simmered in a light, creamy coconut milk stew with vegetables. A mild, comforting, and classic Kerala dish.

പച്ചക്കറികൾ ചേർത്ത, ക്രീം പോലെയുള്ള തേങ്ങാപ്പാൽ സ്റ്റൂവിൽ വേവിച്ച മൃദുവായ ബീഫ്. സൗമ്യവും ആശ്വാസദായകവും ക്ലാസിക്കുമായ ഒരു കേരള വിഭവം.

09 Chilly Beef ചില്ലി ബീഫ്

Tender beef stir-fried with bold chilies, peppers, and savory sauces. A fiery, flavorful Indo-Chinese inspired favorite.

കടുപ്പമുള്ള മുളകുകൾ, കുരുമുളക്, സ്വാദിഷ്ടമായ സോസുകൾ എന്നിവ ചേർത്ത് മൃദുവായ ബീഫ് സ്റ്റീർ-ഫ്രൈ ചെയ്തത്. എരിവുള്ളതും രുചികരവുമായ ഒരു ഇന്തോ-ചൈനീസ് വിഭവം.





01 Naadan Chicken Curry നാടൻ ചിക്കൻ കറി

Authentic Kerala homestyle chicken curry with bold spices and a rich, aromatic gravy. A true comfort food classic.

ശക്തമായ മസാലകളും സുഗന്ധമുള്ള ഗ്രേവിയും ചേർത്ത തനതായ കേരള ഹോംസ്റ്റൈൽ ചിക്കൻ കറി. ഒരു യഥാർത്ഥ ക്ലാസിക് കംഫർട്ട് ഫുഡ്.

02 Chicken Masala ചിക്കൻ മസാല

Juicy chicken cooked in a rich, bold spiced tomato masala. Hearty, deeply flavorful, and satisfying in every bite.

സമൃദ്ധവും കടുപ്പമേറിയതുമായ തക്കാളി മസാലയിൽ പാകം ചെയ്ത ചീഞ്ഞ ചിക്കൻ. ഹൃദ്യവും, ആഴത്തിലുള്ള സ്വാദും, ഓരോ കടിയിലും സംതൃപ്തിയും.

03 Tandoori Chicken തന്തുരി ചിക്കൻ

Chicken marinated in yogurt and bold tandoori spices, roasted to smoky perfection. A classic, irresistible Indian favorite.

തൈലവും തന്തുരി മസാലകളിലും മാരിനേറ്റ് ചെയ്ത ചിക്കൻ, പുകയുന്ന അവസ്ഥയിലേക്ക് വരുത്തേണ്ടതാണ്. ഒരു ക്ലാസിക്, അപ്രതിരോധ്യമായ ഇന്ത്യൻ ഇഷ്ടവിഭവം.

04 Chicken Kabab ചിക്കൻ കബാബ്

Tender, juicy chicken kababs marinated in aromatic spices and grilled to perfection. A bold, smoky starter for all occasions.

സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങളിൽ മാരിനേറ്റ് ചെയ്ത് ഗ്രിൽ ചെയ്ത മൃദുവായ, ചീഞ്ഞ ചിക്കൻ കബാബുകൾ. എല്ലാ അവസരങ്ങൾക്കും അനുയോജ്യമായ ഒരു ബോൾഡ്, സ്മോക്ക് സ്റ്റാർട്ടർ.

05 Chicken Roast ചിക്കൻ റോസ്റ്റ്

Slow-roasted chicken with caramelized spices and a thick, dark masala. A bold, deeply flavored Kerala celebratory classic.

കാരമലൈസ് ചെയ്ത മസാലകളും കട്ടിയുള്ള ഇരുണ്ട മസാലയും ചേർത്ത് സാവധാനത്തിൽ വരുത്തേണ്ട ചിക്കൻ. കടും രുചിയുള്ള ഒരു കേരളീയ ആഘോഷ ക്ലാസിക് വിഭവം.

06 Butter Chicken ബട്ടർ ചിക്കൻ

Tender chicken in a velvety, mildly spiced tomato-butter sauce. Creamy, rich, and a universally beloved Indian classic.

വെൽവെറ്റ് നിറത്തിലുള്ള, നേരിയ മസാല ചേർത്ത തക്കാളി-ബട്ടർ സോസിൽ തയ്യാറാക്കിയ മൃദുവായ ചിക്കൻ. ക്രീമിയും, സമ്പുഷ്ടവും, എല്ലാവർക്കും പ്രിയപ്പെട്ടതുമായ ഒരു ഇന്ത്യൻ ക്ലാസിക് വിഭവം.

07 Chicken 65 ചിക്കൻ 65

Crispy, spicy deep-fried chicken with bold seasonings and curry leaves. A legendary Indian snack and starter favorite.

കറിവേപ്പിലയും മസാലകളും ചേർത്ത ക്രിസ്പി, എരിവുള്ള ഡീപ്പ്-ഫ്രൈ ചെയ്ത ചിക്കൻ. ഒരു ഐതിഹാസിക ഇന്ത്യൻ ലഘുഭക്ഷണവും സ്റ്റാർട്ടർ ഇഷ്ടവും.

08 Chilly Chicken ചില്ലി ചിക്കൻ

Tender chicken stir-fried with green chilies, peppers, and savory sauces. A spicy Indo-Chinese favorite loved by all.

പച്ചമുളക്, കുരുമുളക്, സ്വാദിഷ്ടമായ സോസുകൾ എന്നിവ ചേർത്ത് വരുത്തേണ്ടതാണ് ടെൻഡർ ചിക്കൻ. എല്ലാവർക്കും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒരു എരിവുള്ള ഇൻഡോ-ചൈനീസ് ഇഷ്ട വിഭവം.

09 Chicken Fry ചിക്കൻ ഫ്രൈ

Golden, crispy chicken fried with aromatic spices and curry leaves. A timeless, satisfying classic loved by everyone.

സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങളും കറിവേപ്പിലയും ചേർത്ത് വരുത്തേണ്ടതാണ് സ്വർണ്ണനിറത്തിലുള്ള, ക്രിസ്പി ചിക്കൻ. എല്ലാവർക്കും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന കാലാതീതവും സംതൃപ്തിദായകവുമായ ഒരു ക്ലാസിക് വിഭവം.



DUCK



01 Duck Curry

താറാവ് കറി

Succulent duck simmered in a creamy, mildly spiced coconut milk gravy. A rich, comforting Kerala classic full of warmth.

ക്രീം നിറത്തിലുള്ള, നേരിയ മസാല ചേർത്ത തേങ്ങാപ്പാൽ ഗ്രേവിയിൽ വേവിച്ച സക്കുലന്റ് താറാവ്. ഊഷ്മളത നിറഞ്ഞ, സമ്പന്നവും ആശ്വാസകരവുമായ ഒരു കേരള ക്ലാസിക് വിഭവം.

02 Duck Roast

താറാവ് റോസ്റ്റ്

Tender duck slow-roasted with bold Kerala spices and caramelized masala. A rich, deeply flavored delicacy for special occasions.

കേരളീയ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും കാരമലൈസ് ചെയ്ത മസാലയും ചേർത്ത് പതുകൈ വറുത്തടുത്ത ഇളം താറാവ്. പ്രത്യേക അവസരങ്ങളിൽ ഉപയോഗിക്കാൻ സമൃദ്ധവും ആഴത്തിലുള്ളതുമായ ഒരു പലഹാരം.

MUTTON

01 Mutton Korma

മട്ടൺ കോർമ

Tender mutton slow-cooked in a velvety, aromatic yogurt and nut-based gravy. A royal, indulgent dish full of elegance.

സുഗന്ധമുള്ള തൈരിലും നട്ട്സ് അധിഷ്ഠിത ഗ്രേവിയിലും ചേർത്ത് സാവധാനത്തിൽ വേവിച്ച മൃദുവായ മട്ടൺ. ഗാംഭീര്യം നിറഞ്ഞ ഒരു രാജകീയവും ആഡംബരപൂർണ്ണവുമായ വിഭവം.

02 Mutton Stew

മട്ടൺ സ്റ്റൂ

Tender mutton simmered in a light, creamy coconut milk stew with vegetables. A comforting Kerala classic, mild and delicate.

പച്ചക്കറികൾ ചേർത്ത, ക്രീം നിറത്തിലുള്ള തേങ്ങാപ്പാൽ സ്റ്റൂവിൽ വേവിച്ച ഇളം മട്ടൺ. ആശ്വാസം നൽകുന്ന, സൗമ്യവും മൃദുലവുമായ ഒരു കേരള ക്ലാസിക് വിഭവം.

03 Mutton Roast

മട്ടൺ റോസ്റ്റ്

Succulent mutton slow-roasted with bold spices and caramelized onions. A rich, deeply flavored dish worth every bite.

കടുപ്പമേറിയ മസാലകളും കാരമലൈസ് ചെയ്ത ഉള്ളിയും ചേർത്ത് സാവധാനത്തിൽ വറുത്തടുത്ത സമ്പുഷ്ടമായ മട്ടൺ. ഓരോ കഷണത്തിനും തക്ക മൂല്യമുള്ള, സമൃദ്ധവും ആഴത്തിലുള്ളതുമായ ഒരു വിഭവം.





01 Pork Roast + Mustard **പന്നിയിറച്ചി റോസ്റ്റ് + കടുക്**

Tender pork slices cooked in a tangy, bold mustard sauce with aromatic spices. A unique, flavorful delicacy.

സുഗന്ധമുള്ള സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ ചേർത്ത എരിവുള്ളതും കടുപ്പമുള്ളതുമായ കടുക് സോസിൽ പാകം ചെയ്ത മൃദുവായ പന്നിയിറച്ചി കഷണങ്ങൾ. അത്യുല്യവും രുചികരവുമായ ഒരു വിഭവം.

02 Pork Ularthu **പോർക്ക് ഉലർത്ത്**

Dry, boldly spiced pork cooked with coconut and Kerala aromatics until rich and deeply flavored. A rustic, satisfying classic.

ഉണങ്ങിയതും, എരിവുള്ളതുമായ പന്നിയിറച്ചി, തേങ്ങയും കേരളീയ സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങളും ചേർത്ത് സമ്പന്നവും ആഴത്തിലുള്ളതുമായ രുചിയിൽ പാകം ചെയ്യുന്നു. ഒരു ഗ്രാമീണ, തൃപ്തികരമായ ക്ലാസിക് വിഭവം.

03 Pork Vindaloo **പോർക്ക് വിൻഡലൂ**

Fiery, tangy pork vindaloo with bold spices and a sharp vinegar base. A legendary, intensely flavored Goan-style classic.

കടുപ്പമേറിയ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും മുർച്ചയുള്ള വിനാഗിരി അടിത്തറയും ചേർത്ത എരിവും പുളിയുമുള്ള പന്നിയിറച്ചി വിൻഡലൂ. ഗോവൻ ശൈലിയിലുള്ള ഒരു ഐതിഹാസികവും തീവ്രവുമായ ക്ലാസിക് വിഭവം.

04 Chilly Pork **തണുത്ത പന്നിയിറച്ചി**

Tender pork tossed in a bold, spicy chili sauce with peppers and aromatics. A fiery, flavorful dish packed with punch.

മുളകും സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങളും ചേർത്ത കടുപ്പമേറിയ, എരിവുള്ള ചില്ലി സോസിൽ ഇട്ട് തയ്യാറാക്കിയ മൃദുവായ പന്നിയിറച്ചി. പഞ്ച് കൊണ്ട് നിറഞ്ഞ, എരിവുള്ള, രുചികരമായ വിഭവം.

FISH

01 Fish Molee - Seer Fish **ഫിഷ് മോളി - സീർ ഫിഷ്**

Delicate fish simmered in a light, creamy coconut milk and turmeric gravy. A mild, comforting, and elegant Kerala classic.

നേരിയ, ക്രീം നിറത്തിലുള്ള തേങ്ങാപ്പാലും മഞ്ഞൾ ഗ്രേവിയും ചേർത്ത് വേവിച്ചെടുത്ത നേർത്ത മത്സ്യം. സൗമ്യവും ആശ്വാസദായകവും ഗംഭീരവുമായ ഒരു കേരള ക്ലാസിക് വിഭവം.

02 Fish Curry **മീൻ കറി**

Authentic Kerala fish curry in a tangy, spiced coconut gravy. A soul-warming coastal classic bursting with tradition.

എരിവും മസാലയും ചേർത്ത തേങ്ങാ ഗ്രേവിയിൽ തയ്യാറാക്കിയ തനതായ കേരള മീൻ കറി. പാരമ്പര്യം നിറഞ്ഞ മനസ്സിന് കുളിർപ്പിക്കുന്ന ഒരു തീരദേശ ക്ലാസിക് വിഭവം.

03 Fish Vattichathu **മീൻ വട്ടിച്ചാത്ത്**

Tangy, spicy fish cooked in a bold tamarind and chili gravy. A classic Kerala clay pot preparation full of depth.

പുളിയും മുളകും ചേർത്ത ഗ്രേവിയിൽ പാകം ചെയ്ത എരിവും എരിവും കൂടിയ മത്സ്യം. ആഴം നിറഞ്ഞ ഒരു ക്ലാസിക് കേരളീയ കളിമൺ പാത്രം തയ്യാറാക്കൽ.

04 Fish Molee - Pearl Spot **ഫിഷ് മോളി - പേൾ സ്പോട്ട്**

Delicate pearl spot fish in a gentle coconut milk gravy. A prized Kerala delicacy with a soft, refined flavor.

തേങ്ങാപ്പാൽ ഗ്രേവിയിൽ മൃദുവായ പേൾ സ്പോട്ട് ഫിഷ്. മൃദുവും പരിഷ്കൃതവുമായ രുചിയുള്ള വിഭവമതിപ്പെടുന്ന ഒരു കേരളീയ വിഭവം.

05 Fried Fish With Salad **സാലഡിനൊപ്പം വറുത്ത മത്സ്യം**

Delicate fish simmered in a light, creamy coconut milk and turmeric gravy. A mild, comforting, and elegant Kerala classic.

നേരിയ, ക്രീം നിറത്തിലുള്ള തേങ്ങാപ്പാലും മഞ്ഞൾ ഗ്രേവിയും ചേർത്ത് വേവിച്ചെടുത്ത നേർത്ത മത്സ്യം. സൗമ്യവും ആശ്വാസദായകവും ഗംഭീരവുമായ ഒരു കേരള ക്ലാസിക് വിഭവം.

06 Prawns Chammanthi **ചെമ്മീൻ ചമ്മന്തി**

Authentic Kerala fish curry in a tangy, spiced coconut gravy. A soul-warming coastal classic bursting with tradition.

എരിവും മസാലയും ചേർത്ത തേങ്ങാ ഗ്രേവിയിൽ തയ്യാറാക്കിയ തനതായ കേരള മീൻ കറി. പാരമ്പര്യം നിറഞ്ഞ മനസ്സിന് കുളിർപ്പിക്കുന്ന ഒരു തീരദേശ ക്ലാസിക് വിഭവം.

07 Kappa + Fish Curry **കപ്പ + മീൻ കറി**

Tangy, spicy fish cooked in a bold tamarind and chili gravy. A classic Kerala clay pot preparation full of depth.

പുളിയും മുളകും ചേർത്ത ഗ്രേവിയിൽ പാകം ചെയ്ത എരിവും എരിവും കൂടിയ മത്സ്യം. ആഴം നിറഞ്ഞ ഒരു ക്ലാസിക് കേരളീയ കളിമൺ പാത്രം തയ്യാറാക്കൽ.

08 Fish Fry **മീൻ ഫ്രൈ**

Delicate pearl spot fish in a gentle coconut milk gravy. A prized Kerala delicacy with a soft, refined flavor.

തേങ്ങാപ്പാൽ ഗ്രേവിയിൽ മൃദുവായ പേൾ സ്പോട്ട് ഫിഷ്. മൃദുവും പരിഷ്കൃതവുമായ രുചിയുള്ള വിഭവമതിപ്പെടുന്ന ഒരു കേരളീയ വിഭവം.

01 Kerala Parotta കേരളാ പറോട്ട

Soft, flaky multi-layered Kerala-style paratha. Rich, buttery, and melt-in-your-mouth. a true South Indian indulgence.

മൃദുവായതും, അടർന്നുപോകുന്നതുമായ പല പാളികളുള്ള കേരള ശൈലിയിലുള്ള പരോട്ട. സമൃദ്ധവും, വെണ്ണയുടെ രുചിയുള്ളതും, വായിൽ അലിഞ്ഞുപോകുന്നതും. ഒരു യഥാർത്ഥ ദക്ഷിണേന്ത്യൻ വിഭവം.

02 Nool Parotta നൂൽ പൊറോട്ട

Delicate string-style noodle parotta, light and soft. A unique, elegant Kerala bread perfect with rich gravies.

നേർത്ത സ്ലിങ് ശൈലിയിലുള്ള നൂഡിൽസ് പറോട്ട, ഭാരം കുറഞ്ഞതും മൃദുവായതും. സമ്പന്നമായ ഗ്രേവികൾക്കൊപ്പം മികച്ച ഒരു അനുചര്യവും ഗംഭീരവുമായ കേരള ബ്രെഡ്.

03 Ari Pathiri അരി പത്തിരി

Soft, thin rice flour flatbread from Kerala's Malabar cuisine. Light, delicate, and perfect paired with aromatic curries.

കേരളത്തിന്റെ മലബാർ പാചകരീതിയിൽ നിന്നുള്ള മൃദുവായതും നേർത്തതുമായ അരിപ്പൊടി കൊണ്ടുള്ള ഫ്ലാറ്റ് ബ്രെഡ്. സുഗന്ധമുള്ള കറികളുമായി ചേർന്ന് ഇളം, മൃദുലവും, മികച്ചതും.

04 Bhatura ഭാതുര

Soft, fluffy deep-fried bread puffed to golden perfection. A classic North Indian bread best enjoyed with spiced chickpeas.

സ്വർണ്ണ നിറത്തിൽ പൊരിച്ച മൃദുവായ, മൃദുവായ ആഴത്തിൽ വറുത്ത ബ്രെഡ്. മസാലകൾ ചേർത്ത കടലയുടെ കൂടെ ആസ്വദിക്കാൻ ഏറ്റവും അനുയോജ്യമായ ഒരു ക്ലാസിക് നോർത്ത് ഇന്ത്യൻ ബ്രെഡ്.

05 Butter Naan ബട്ടർ നാൻ

Soft, pillowy naan brushed with generous butter. A North Indian classic that pairs beautifully with any rich curry.

മൃദുവായതും, തലയിണയുള്ളതുമായ നാൻ, ധാരാളം വെണ്ണ പുരട്ടിയതും. ഏത് സമ്പന്നമായ കറിയുമായും മനോഹരമായി ഇണങ്ങുന്ന ഒരു വടക്കേ ഇന്ത്യൻ ക്ലാസിക് വിഭവം.

06 Ari Puttu അരി പുട്ട്

Soft steamed rice puttu with a crumbly texture. A traditional Kerala breakfast staple loved with banana and curry.

മൃദുവായ, ആവിയിൽ വേവിച്ച അരി പുട്ട്, പൊടിഞ്ഞ ഘടന. വാഴപ്പഴവും കറിയുമായി ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒരു പരമ്പരാഗത കേരള പ്രഭാതഭക്ഷണം.

07 Dinner Rolls ഡിന്നർ റോളുകൾ

Soft, fluffy dinner rolls with a golden crust. A classic accompaniment served warm, perfect for any special occasion.

സ്വർണ്ണ നിറത്തിലുള്ള പുറംതോടു കൂടിയ മൃദുവും മൃദുലവുമായ ഡിന്നർ റോളുകൾ. ഏത് പ്രത്യേക അവസരത്തിനും അനുയോജ്യമായ, ചുടോടെ വീളുന്ന ക്ലാസിക് അനുബന്ധ വിഭവം.

08 Bread - White അപ്പം - വെള്ള

Soft, fresh white bread sliced and served light. A simple, versatile classic that pairs well with any dish.

മൃദുവായതും പുതുമയുള്ളതുമായ വെളുത്ത ബ്രെഡ് അരിഞ്ഞത് ലഘുവായി വിളമ്പുന്നു. ഏത് വിഭവത്തിനും ഇണങ്ങുന്ന ലളിതവും വൈവിധ്യപൂർണ്ണവുമായ ഒരു ക്ലാസിക്.



09 Coin Parotta നാണയം പറോട്ട

Bite-sized flaky coin parathas, crispy and golden. A fun, delicious mini version of the classic, perfect for sharing.

ക്രിസ്പിയും ഗോൾഡൻ നിറവുമുള്ള, കടിയുടെ വലിപ്പമുള്ള പ്ലേക്കി കോയിൻ പരോട്ടകൾ. ക്ലാസിക്സിന്റെ രസകരവും രുചികരവുമായ മിനി പതിപ്പ്, പങ്കിടാൻ അനുയോജ്യം.

10 Chapathi ചപ്പാത്തി

Soft, freshly made whole wheat chapathi. A nutritious, versatile flatbread that complements any curry or side dish.

മൃദുവായതും പുതുതായി തയ്യാറാക്കിയതുമായ ഗോതമ്പ് ചപ്പാത്തി. ഏത് കറിയുമായും സൈഡ് ഡിഷുമായും യോജിപ്പിക്കാൻ കഴിയുന്ന പോഷകസമൃദ്ധവും വൈവിധ്യപൂർണ്ണവുമായ ഒരു ഫ്ലാറ്റ് ബ്രെഡ്.

11 Rumali Roti റുമാലി റൊട്ടി

Incredibly thin, silky-soft handkerchief roti. A delicate, melt-in-your-mouth flatbread that's elegant and delicious.

അവിശ്വസനീയമാംവിധം നേർത്ത, സിൽക്കി പോലെ മൃദുവായ തുവാല റൊട്ടി. മൃദുവായതും വായിൽ അലിഞ്ഞുപോകുന്നതുമായ, മനോഹരവും രുചികരവുമായ ഒരു ഫ്ലാറ്റ്ബ്രെഡ്.

12 Idiyappam ഇടിയപ്പം

Delicate, soft string hoppers made from rice flour. A light, wholesome South Indian classic perfect with coconut milk.

അരിപ്പൊടി കൊണ്ട് നിർമ്മിച്ച മൃദുവായ, മൃദുവായ സ്ലിംഗ് പോപ്പനുകൾ. തേങ്ങാപ്പാൽ ചേർത്ത ഒരു ലഘുവും ആരോഗ്യകരവുമായ ദക്ഷിണേന്ത്യൻ ക്ലാസിക് വിഭവം.

13 Appam അപ്പം

Soft, lacy rice flour appam with a fluffy center and crispy edges. A classic Kerala breakfast best paired with stew or curry.

മൃദുവായ, ലെയ്സ് അരിപ്പൊടി കൊണ്ടുള്ള അപ്പം, മൃദുവായ നടുഭാഗവും ക്രിസ്പി അരികുകളുമുള്ളത്. സ്റ്റൂ അല്ലെങ്കിൽ കറിയുമായി ചേരുമ്പോൾ ഏറ്റവും അനുയോജ്യമായ ഒരു ക്ലാസിക് കേരള പ്രഭാതഭക്ഷണം.



01 Chicken Biryani **ചിക്കൻ ബിരിയാണി**

Aromatic basmati rice layered with tender spiced chicken and caramelized onions. A fragrant, flavorful feast for all.

മൃദുവായ മസാലകൾ ചേർത്ത ചിക്കനും കാരമലൈസ് ചെയ്ത ഉള്ളിയും ചേർത്ത് നിരത്തിയ സുഗന്ധമുള്ള ബസ്മതി അരി. എല്ലാവർക്കും സുഗന്ധവും രുചികരവുമായ ഒരു വിരുന്നാണ്.

02 Beef Biryani **ബീഫ് ബിരിയാണി**

Tender, spiced beef layered with fragrant basmati rice. A hearty, bold biriyani packed with rich, deep flavors always.

സുഗന്ധമുള്ള ബസ്മതി അരിയുടെ കൂടെ മൃദുവായ, മസാലകൾ ചേർത്ത ബീഫ്. എപ്പോഴും സമ്പന്നവും ആഴമേറിയതുമായ രുചികൾ നിറഞ്ഞ ഒരു ഹൃദ്യവും ധീരവുമായ ബിരിയാണി.

RICE

01 Fried Rice - Veg **ഫ്രൈഡ് റൈസ് - വെജിറ്റബിൾ**

Fresh vegetables stir-fried with rice in a savory sauce. Light, colorful, and deliciously satisfying in every spoonful.

രുചികരമായ സോസിൽ അരിയുമായി വറുത്തെടുത്ത പുതിയ പച്ചക്കറികൾ. ഓരോ സ്പൂണിലും ഇളം, വർണ്ണാഭമായ, രുചികരമായ സംതൃപ്തി നൽകുന്ന വിഭവങ്ങൾ.

02 Fried Rice - Chicken **ഫ്രൈഡ് റൈസ് - ചിക്കൻ**

Tender chicken and rice wok-tossed with vegetables and bold seasoning. A flavorful, filling Indo-Chinese staple.

പച്ചക്കറികളും കടുപ്പമുള്ള മസാലകളും ചേർത്ത് തയ്യാറാക്കിയ മൃദുവായ ചിക്കനും റൈസ് വോക്കും. രുചികരവും നിറയുന്നതുമായ ഒരു ഇന്തോ-ചൈനീസ് വിഭവം.

03 Fried Rice - Egg **ഫ്രൈഡ് റൈസ് - മുട്ട**

Fluffy rice stir-fried with eggs, vegetables, and savory sauces. A quick, satisfying Indo-Chinese classic loved by all.

കടുപ്പമേറിയ മസാലകളും കാരമലൈസ് ചെയ്ത ഉള്ളിയും ചേർത്ത് സാവധാനത്തിൽ വറുത്തെടുത്ത സമ്പുഷ്ടമായ മുട്ടൺ. ഓരോ കഷണത്തിനും തക്ക മുല്യമുള്ള, സമൃദ്ധവും ആഴത്തിലുള്ളതുമായ ഒരു വിഭവം.

04 Fried Rice - Mixed **ഫ്രൈഡ് റൈസ് - മിക്സഡ്**

Wok-tossed rice with chicken, prawns, egg, and vegetables in bold sauces. A hearty, flavorful Indo-Chinese favorite.

മുട്ട, പച്ചക്കറികൾ, സ്വാദിഷ്ടമായ സോസുകൾ എന്നിവ ചേർത്ത് വറുത്തെടുത്ത ഫ്ലഫി റൈസ്. എല്ലാവർക്കും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒരു ദ്രുതവും തൃപ്തികരവുമായ ഇന്തോ-ചൈനീസ് ക്ലാസിക്.

05 Pulao Rice **പുലാവ് റൈസ്**

Fragrant basmati rice cooked with whole spices and aromatic herbs. A light, elegant rice dish perfect for any occasion.

മുഴുവൻ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും സുഗന്ധമുള്ള ഔഷധസസ്യങ്ങളും ചേർത്ത് പാകം ചെയ്ത സുഗന്ധമുള്ള ബസ്മതി അരി. ഏത് അവസരത്തിനും അനുയോജ്യമായ ഒരു ഭാരം കുറഞ്ഞതും മനോഹരവുമായ അരി വിഭവം.

06 Boiled Rice **വേവിച്ച അരി**

Fresh vegetables stir-fried with rice in a savory sauce. Light, colorful, and deliciously satisfying in every spoonful.

രുചികരമായ സോസിൽ അരിയുമായി വറുത്തെടുത്ത പുതിയ പച്ചക്കറികൾ. ഓരോ സ്പൂണിലും ഇളം, വർണ്ണാഭമായ, രുചികരമായ സംതൃപ്തി നൽകുന്ന വിഭവങ്ങൾ.

07 Fried Rice - Chicken **ഫ്രൈഡ് റൈസ് - ചിക്കൻ**

Fragrant basmati rice cooked in pure ghee with whole spices. Buttery, aromatic, and perfectly rich in every single bite.

ശുദ്ധമായ നെയ്യിൽ മുഴുവൻ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും ചേർത്ത് പാകം ചെയ്ത സുഗന്ധമുള്ള ബസ്മതി അരി. വെണ്ണയുടെ രുചി, സുഗന്ധം, ഓരോ കഷണത്തിലും തികച്ചും സമ്പന്നം.





01 Noodles - Chicken നൂഡിൽസ് - ചിക്കൻ

Tender chicken and noodles wok-tossed with vegetables and bold seasoning. A flavorful, filling Indo-Chinese favorite.

പച്ചക്കറികളും കടുപ്പമുള്ള മസാലകളും ചേർത്ത് തയ്യാറാക്കിയ മൃദുവായ ചിക്കനും നൂഡിൽസും. രുചികരവും നിറയുന്നതുമായ ഒരു ഇന്തോ-ചൈനീസ് വിഭവം.

02 Noodles - Egg നൂഡിൽസ് - മുട്ട

Silky noodles stir-fried with eggs and crisp vegetables in a savory Indo-Chinese sauce. Simple, satisfying, and delicious.

രുചികരമായ ഒരു ഇന്തോ-ചൈനീസ് സോസിൽ മുട്ടയും ക്രിസ്‌പി പച്ചക്കറികളും ചേർത്ത് വറുത്തെടുത്ത സിൽക്കി നൂഡിൽസ്. ലളിതവും, തൃപ്തികരവും, രുചികരവും.

03 Noodles - Veg നൂഡിൽസ് - വെജ്

Stir-fried noodles packed with fresh, colorful vegetables in a savory sauce. Light, healthy, and full of vibrant flavor.

രുചികരമായ സോസിൽ പുതിയതും വർണ്ണാഭമായതുമായ പച്ചക്കറികൾ ചേർത്ത് വറുത്തെടുത്ത നൂഡിൽസ്. ഭാരം കുറഞ്ഞതും ആരോഗ്യകരവും ഊർജ്ജസ്വലവുമായ രുചി.

04 Noodles - Mixed നൂഡിൽസ് - മിക്സഡ്

A hearty combination of chicken, prawns, and vegetables tossed with noodles in bold sauces. The ultimate noodle feast.

ചിക്കൻ, ചെമ്മീൻ, പച്ചക്കറികൾ എന്നിവയുടെ ഒരു ഹൃദ്യമായ മിശ്രിതം, നൂഡിൽസ്, കട്ടിയുള്ള സോസുകൾ എന്നിവ ചേർത്ത് തയ്യാറാക്കിയത്. ആത്യന്തിക നൂഡിൽസ് വിരുന്ന്.

SWEETS

01 Fruit Salad With Ice Cream ഐസ്ക്രീമിനൊപ്പം ഫ്രൂട്ട് സാലഡ്

A refreshing medley of fresh seasonal fruits topped with creamy ice cream. A light, colorful, and delightful dessert.

ക്രീമി ഐസ്ക്രീമിനൊപ്പം പുതുമയുള്ള സീസണൽ പഴങ്ങളുടെ ഒരു മിശ്രിതം. ഇളം, വർണ്ണാഭമായ, രുചികരമായ ഒരു മധുരപലഹാരം.

02 Fruit Salad With Custard കസ്റ്റാർഡിനൊപ്പം ഫ്രൂട്ട് സാലഡ്

Fresh, colorful fruits mixed with smooth, creamy vanilla custard. A classic, comforting dessert loved by all ages.

മിനുസമാർന്നതും ക്രീമിയുമായ വാനില കസ്റ്റാർഡുമായി കലർത്തിയ പുതിയതും വർണ്ണാഭമായതുമായ പഴങ്ങൾ. എല്ലാ പ്രായക്കാർക്കും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒരു ക്ലാസിക്, ആശ്വാസകരമായ മധുരപലഹാരം.

03 Cut Fruits പഴങ്ങൾ മുറിക്കുക

A fresh selection of seasonal fruits, neatly cut and beautifully presented. A light, healthy, and refreshing dessert option.

സീസണൽ പഴങ്ങളുടെ ഒരു പുതിയ ശേഖരം, വൃത്തിയായി മുറിച്ചു മനോഹരമായി അവതരിപ്പിക്കുന്നു. ഭാരം കുറഞ്ഞതും ആരോഗ്യകരവും ഉന്മേഷദായകവുമായ ഒരു ഡെസേർട്ട് ഓപ്ഷൻ.

04 Jilebi ജിലേബി

Crispy, golden spiral sweets soaked in fragrant sugar syrup. A beloved Indian classic that's sticky, sweet, and absolutely divine.

സുഗന്ധമുള്ള പഞ്ചസാര സിറപ്പിൽ മുക്കിയ ക്രിസ്‌പി, സ്വർണ്ണ നിറത്തിലുള്ള സ്പൈറൽ മധുരപലഹാരങ്ങൾ. ഒട്ടിപ്പിടിക്കുന്നതും മധുരമുള്ളതും തികച്ചും ദിവ്യവുമായ ഒരു പ്രിയപ്പെട്ട ഇന്ത്യൻ ക്ലാസിക്.



01 Veg Stew **വെജ് സ്റ്റൂ**

A light, creamy coconut milk stew with fresh vegetables and gentle spices. A comforting, mild, and classic Kerala favorite.

പുതിയ പച്ചക്കറികളും മൃദുവായ മസാലകളും ചേർത്ത ഒരു നേരിയ, ക്രീമിയേറിയ തേങ്ങാപ്പാൽ സ്റ്റൂ. ആശ്വാസകരവും, സൗമ്യവും, ക്ലാസിക്കലായ കേരളീയർക്ക് പ്രിയപ്പെട്ടത്.

02 Gobi Manchurian **ഗോപി മഞ്ചൂരിയൻ**

Crispy cauliflower florets tossed in a bold, tangy Manchurian sauce. A sizzling Indo-Chinese vegetarian favorite always.

കടുപ്പമേറിയതും എരിവുള്ളതുമായ മഞ്ചൂരിയൻ സോസിൽ ഇട്ട ക്രിസ്പി കോളിഫ്ളവർ പൂക്കൾ. എപ്പോഴും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒരു ചുട്ടുള്ള ഇൻഡോ-ചൈനീസ് വെജിറ്റേറിയൻ വിഭവം.

03 Mixed Vegetable Kurma **മിക്സഡ് വെജിറ്റബിൾ കുർമ**

A royal mix of nine vegetables and nuts in a creamy, mildly spiced gravy. Rich, colorful, and wonderfully indulgent.

ക്രീം നിറത്തിലുള്ള, നേരിയ മസാല ചേർത്ത ഗ്രേവിയിൽ ഒമ്പത് പച്ചക്കറികളുടെയും നട്ടുവെച്ചതും ഒരു രാജകീയ മിശ്രിതം. സമൃദ്ധവും, വർണ്ണാഭമായതും, അതിശയകരമാംവിധം സ്വാദ് പകരുന്നതും.

04 Ladies Finger **ലേഡീസ് ഫിംഗർ**

Tender okra cooked with spices and aromatics. A simple, wholesome, and flavorful vegetarian side dish loved by all.

സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങളും സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങളും ചേർത്ത് പാകം ചെയ്ത മൃദുവായ ഒക്ര. എല്ലാവർക്കും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ലളിതവും ആരോഗ്യകരവും രുചികരവുമായ ഒരു വെജിറ്റേറിയൻ സൈഡ് ഡിഷ്.

05 Cabbage & Carrot Thoran **കാബേജ് & കാർറ്റ് തോരൻ**

Fresh cabbage and carrots stir-fried with coconut and spices. A light, nutritious Kerala-style dry vegetable dish.

തേങ്ങയും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും ചേർത്ത് വറുത്തെടുത്ത പുതിയ കാബേജും കാർറ്റ്. കേരള ശൈലിയിലുള്ള ഒരു ലഘുവായ, പോഷകസമൃദ്ധമായ ഉണങ്ങിയ പച്ചക്കറി വിഭവം.

06 Pavakka Thiyal **പാവക്ക തീയൽ**

Bitter melon cooked in a rich, tangy roasted coconut gravy. A bold, traditional Kerala dish with a deep, complex flavor.

സമൃദ്ധവും, എരിവുള്ളതും, വറുത്തതുമായ തേങ്ങാ ഗ്രേവിയിൽ പാകം ചെയ്ത കയ്പുക്ക. ആഴമേറിയതും, സങ്കീർണ്ണവുമായ രുചിയുള്ള ഒരു ധീരവും, പരമ്പരാഗതവുമായ കേരള വിഭവം.

07 Achinga Mezhukupuratti **അച്ചിങ്ങ മെഴുകുപുരട്ടി**

Long beans stir-fried with coconut oil and spices. A simple, earthy Kerala stir-fry that's nutritious and delicious.

വെളിച്ചെണ്ണയും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും ചേർത്ത് വറുത്തെടുത്ത നീളമുള്ള പയർ. പോഷകസമൃദ്ധവും രുചികരവുമായ ഒരു ലളിതവും മണ്ണുകൊണ്ടുള്ളതുമായ കേരളീയ സ്റ്റീർ-ഫ്രൈ.

08 Mulaku Chammanthi **മുളകു ചമ്മന്തി**

A bold, fiery red chili chutney ground with coconut and spices. A classic Kerala condiment with an intense, spicy kick.

തേങ്ങയും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും ചേർത്ത് തയ്യാറാക്കിയ കടുപ്പമേറിയതും എരിവുള്ളതുമായ ചുവന്ന മുളക് ചട്ണി. എരിവും മുർച്ചയുമുള്ള ഒരു ക്ലാസിക്കൽ കേരളീയ വ്യഞ്ജനം.



09 Paneer Butter Masala **പനീർ ബട്ടർ മസാല**

Silky soft paneer in a velvety, mildly spiced tomato-butter sauce. Creamy, rich, and a beloved vegetarian classic.

വെൽവെറ്റ് നിറത്തിലുള്ള, നേരിയ എരിവുള്ള തക്കാളി-ബട്ടർ സോസിൽ സിൽക്കി പോലെ മൃദുവായ പനീർ. ക്രീമിയും, സമ്പുഷ്ടവും, പ്രിയപ്പെട്ട ഒരു വെജിറ്റേറിയൻ ക്ലാസിക്കൽ വിഭവം.

10 Kadai Paneer **കടായി പനീർ**

Soft paneer cooked in a wok with bold spices, peppers, and tomatoes. A rich, aromatic, and deeply flavorful classic dish.

ശക്തമായ മസാലകൾ, കുരുമുളക്, തക്കാളി എന്നിവ ചേർത്ത് ഒരു വോക്കിൽ പാകം ചെയ്ത മൃദുവായ പനീർ. സമ്പന്നവും, സുഗന്ധമുള്ളതും, ആഴത്തിലുള്ള രുചിയുള്ളതുമായ ഒരു ക്ലാസിക്കൽ വിഭവം.

11 Chilly Gobi **ചില്ലി ഗോബി**

Crispy cauliflower tossed with bold chilies, peppers, and savory sauces. A spicy, tangy Indo-Chinese favorite loved by all.

കടുപ്പമുള്ള മുളകുകൾ, കുരുമുളക്, സ്വാദിഷ്ടമായ സോസുകൾ എന്നിവ ചേർത്ത് ക്രിസ്പി കോളിഫ്ളവർ. എല്ലാവർക്കും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന, എരിവും പുളിയുമുള്ള ഒരു ഇന്തോ-ചൈനീസ് വിഭവം.

12 Gobi 65 **ഗോബി 65**

Crispy, spiced cauliflower florets deep-fried to golden perfection. A bold, flavorful vegetarian take on the classic 65 dish.

സ്വർണ്ണ നിറത്തിൽ പൊരിച്ചെടുത്ത, ക്രിസ്പി, മസാലകൾ ചേർത്ത കോളിഫ്ളവർ പൂക്കുകൾ. ക്ലാസിക്കൽ 65 വിഭവത്തിന്റെ ധീരവും രുചികരവുമായ ഒരു സന്യാഹാര പതിപ്പ്.

01 Vattam Varuthathu വറുത്ത സർക്കിൾ

Crispy, golden papadum roasted or fried to perfection. A classic Kerala accompaniment that adds a satisfying crunch to every meal.

വറുത്തതോ പൊരിച്ചതോ ആയ ക്രിസ്‌പി, സ്വർണ്ണ നിറത്തിലുള്ള പപ്പടം. എല്ലാ ഭക്ഷണത്തിനും തൃപ്തികരമായ ഒരു ക്രഞ്ച് നൽകുന്ന ഒരു ക്ലാസിക് കേരള വിഭവം.

02 Sharkara Varatti ശർക്കര വരട്ടി

Crispy banana chips coated in jaggery and spices. A traditional Kerala sweet snack with a perfect balance of sweet and spice.

ശർക്കരയും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും ചേർത്ത ക്രിസ്‌പി ബനാന ചിപ്സ്. മധുരവും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും സമതുലിതമായി ചേർത്ത ഒരു പരമ്പരാഗത കേരള മധുര പലഹാരം.

03 Naranga Achar ചോക്ലേറ്റ് ഐസ് ക്രീം

Traditional Kerala lime pickle with bold spices and a sharp, tangy flavor. An authentic, aromatic condiment loved for its depth.

കടുപ്പമുള്ള മസാലകളും മുർച്ചയുള്ള എരിവുള്ള രുചിയുമുള്ള പരമ്പരാഗത കേരള നാരങ്ങ അച്ചാർ. അതിന്റെ ആഴം കാരണം പ്രിയപ്പെട്ട ഒരു യഥാർത്ഥ, സുഗന്ധമുള്ള മസാല.

04 Inji Curry കറി പറഞ്ഞു

A tangy, sweet, and spicy ginger curry made with jaggery and tamarind. A classic Sadhya condiment with bold, complex flavors.

ശർക്കരയും പുളിയും ചേർത്ത് ഉണ്ടാക്കുന്ന, എരിവും മധുരവും എരിവും കൂടിയ ഒരു ഇഞ്ചി കറി. കടുപ്പമേറിയതും സങ്കീർണ്ണവുമായ രുചികളുള്ള ഒരു ക്ലാസിക് സദ്യ വിഭവം.

05 Pavakka Pachadi പച്ചമുളക്

A fresh, colorful salad counter with multiple varieties. Guests can build their own custom salad with fresh ingredients and dressings.

വൈവിധ്യമാർന്ന പുതുമയുള്ളതും വർണ്ണാഭമായതുമായ സാലഡ് കൗണ്ടർ. അതിഥികൾക്ക് പുതിയ ചേരുവകളും ഡ്രസ്സിംഗുകളും ഉപയോഗിച്ച് അവരുടേതായ ഇഷ്ടാനുസൃത സാലഡ് നിർമ്മിക്കാം.

06 Pineapple Pachadi പൈൻവൽ ചട്ണി

Sweet, tangy pineapple cooked in a creamy coconut and yogurt gravy. A refreshing, traditional Kerala Sadhya delicacy.

തേങ്ങയും തൈരും ചേർത്ത ഗ്രേവിയിൽ പാകം ചെയ്ത മധുരവും പുളിയുമുള്ള പൈനാപ്പിൾ. ഉന്മേഷദായകവും പരമ്പരാഗതവുമായ ഒരു കേരളീയ വിഭവം.

07 Cabbage Thoran കരിമ്പ് തോരൻ

Fresh cabbage stir-fried with coconut, mustard seeds, and spices. A light, nutritious, and classic Kerala dry vegetable dish.

തേങ്ങ, കടുക്, സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ എന്നിവ ചേർത്ത് വറുത്തെടുത്ത പുതിയ കാബേജ്. ലഘുവായതും പോഷകസമൃദ്ധവുമായ ഒരു ക്ലാസിക് കേരള ഡ്രൈ വെജിറ്റബിൾ വിഭവം.

07 Masala Curry കരിമ്പ് തോരൻ

A rich, boldly spiced mixed vegetable curry with deep, aromatic flavors. A hearty, comforting Sadhya classic loved by all.

ആഴത്തിലുള്ളതും സുഗന്ധമുള്ളതുമായ രുചികളുള്ള, സമ്പന്നവും, കടുപ്പമേറിയതുമായ മസാലകൾ ചേർത്ത മിക്സഡ് വെജിറ്റബിൾ കറി. എല്ലാവർക്കും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഹൃദ്യവും ആശ്വാസകരവുമായ ഒരു സദ്യ ക്ലാസിക്.

07 Avial അവിയൽ

A classic Kerala mixed vegetable dish cooked in coconut and yogurt. A creamy, wholesome, and nutritious Sadhya staple.

തേങ്ങയും തൈരും ചേർത്ത് പാകം ചെയ്ത ഒരു ക്ലാസിക് കേരള മിക്സഡ് വെജിറ്റബിൾ വിഭവം. ക്രീമിയും ആരോഗ്യകരവും പോഷകസമൃദ്ധവുമായ ഒരു സാധ്യ വിഭവം.

08 Rice അരി

Soft, perfectly cooked Kerala red rice or white rice. The heart of every Sadhya, served warm and fresh on a banana leaf.

മൃദുവായ, കൃത്യമായി പാകം ചെയ്ത കേരള ചുവന്ന അരി അല്ലെങ്കിൽ വെളുത്ത അരി. വാഴയിലയിൽ ചൂടോടെയും പുതുമയോടെയും വീളമ്പുന്ന, ഓരോ സദ്യയുടെയും ഹൃദയം.

09 Katti Parippu കട്ടിപ്പരിപ്പ്

Thick, comforting dal cooked with lentils and mild spices. A wholesome, protein-rich Sadhya essential loved by everyone.

പയറും നേരിയ മസാലകളും ചേർത്ത് പാകം ചെയ്ത കട്ടിയുള്ളതും ആശ്വാസം നൽകുന്നതുമായ പരിപ്പ്. എല്ലാവർക്കും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ആരോഗ്യകരമായ, പ്രോട്ടീൻ സമ്പുഷ്ടമായ ഒരു അവാഡ്യ സദ്യ.

10 Naiyyu - Ghee നയ്യു - നെയ്യ്

Pure, golden clarified butter drizzled warm over rice. A rich, aromatic Sadhya tradition that elevates every bite.

അരിയുടെ മുകളിൽ ചൂടോടെ വിതറിയി ശുദ്ധമായ, സ്വർണ്ണ നിറത്തിലുള്ള വെണ്ണ. ഓരോ കടിയെയും ഉയർത്തുന്ന സമ്പന്നവും സുഗന്ധമുള്ളതുമായ സദ്യ പാരമ്പര്യം.





11 Sambar സാമ്പാർ

A hearty, tangy lentil and vegetable stew with bold South Indian spices. A classic Sadhya staple that warms every soul.

ദക്ഷിണേന്ത്യൻ സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ ചേർത്ത ഹൃദ്യവും, എരിവുള്ളതുമായ പയറും പച്ചക്കറി സ്റ്റൂവും. എല്ലാവരെയും കുളിർപ്പിക്കുന്ന ഒരു ക്ലാസിക് സദ്യ വിഭവം.

12 Pulisery പുളിശ്ശേരി

A tangy, mildly spiced yogurt-based curry with a refreshing coconut flavor. A classic Kerala Sadhya dish that soothes the palate.

ഉന്മേഷദായകമായ തേങ്ങാ രുചിയുള്ള, നേരിയ മസാല ചേർത്ത തൈര് ചേർത്ത ഒരു എരിവുള്ള കറി. നാക്കിന് ആശ്വാസം നൽകുന്ന ഒരു ക്ലാസിക് കേരള സദ്യ വിഭവം.

13 Rasam രസം

A thin, spicy, and tangy tomato-based broth with bold aromatics. A classic South Indian digestive drink served warm at Sadhya.

തക്കാളിയിൽ നിന്ന് തയ്യാറാക്കിയ, നേർത്തതും, എരിവുള്ളതും, എരിവുള്ളതുമായ ഒരു ചാവു. ശക്തമായ സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങൾ ചേർത്തത്. സദ്യയിൽ ചൂടോടെ വിളമ്പുന്ന ഒരു ക്ലാസിക് ദക്ഷിണേന്ത്യൻ ഭവന പാനീയം.

14 Pacha Mooru പച്ച മുരു

Fresh, lightly spiced buttermilk with cooling properties. A traditional Kerala Sadhya drink that aids digestion beautifully.

തണുപ്പിക്കൽ ഗുണങ്ങളുള്ള, നേരിയ മസാല ചേർത്ത പുതിയ മോർ. ഭവനത്തെ മനോഹരമായി സഹായിക്കുന്ന ഒരു പരമ്പരാഗത കേരള സദ്യ പാനീയം.

15 Pappadam പപ്പടം

Thin, crispy lentil wafers fried to golden perfection. A classic Kerala accompaniment that adds a satisfying crunch to any meal.

സ്വർണ്ണ നിറത്തിൽ വറുത്തെടുത്ത നേർത്ത, ക്രിസ്പി പയറ്റ് വേഹറുകൾ. ഏത് ഭക്ഷണത്തിനും തൃപ്തികരമായ ഒരു ക്രഞ്ച് നൽകുന്ന ഒരു ക്ലാസിക് കേരള വിഭവം.

16 Pazham പഴം

Ripe, sweet Kerala banana served fresh. A simple, natural Sadhya accompaniment that's wholesome and naturally delicious.

പഴുത്തതും മധുരമുള്ളതുമായ കേരള വാഴപ്പഴം പുതുതായി വിളമ്പുന്നു. ആരോഗ്യകരവും സ്വാഭാവികമായി രുചികരവുമായ ലളിതവും പ്രകൃതിദത്തവുമായ സദ്യയോടൊപ്പം.

17 Parippu Payasam പരിപ്പ് പായസം

Rich, creamy lentil kheer cooked with jaggery, coconut milk, and cardamom. A traditional Kerala dessert full of warmth.

ശർക്കര, തേങ്ങാപ്പാൽ, ഏലം എന്നിവ ചേർത്ത് പാകം ചെയ്ത, സമൃദ്ധവും ക്രീമിയുമായ പയർ വീർ. ഊഷ്മളത നിറഞ്ഞ ഒരു പരമ്പരാഗത കേരള മധുരപലഹാരം.

18 Palada Payasam പാലട പായസം

Silky, creamy rice ada kheer made with milk and sugar. A classic, beloved Kerala festive dessert that's truly indulgent.

പാലും പഞ്ചസാരയും ചേർത്ത് ഉണ്ടാക്കുന്ന സിൽക്കി, ക്രീമി റൈസ് അട വീർ. ശരിക്കും ആസ്വാദ്യകരമായ ഒരു ക്ലാസിക്, പ്രിയപ്പെട്ട കേരള ഉത്സവ മധുരപലഹാരം.

19 Semia Payasam സേമിയ പായസം

Delicate vermicelli kheer cooked in rich milk with cardamom and dry fruits. A light, aromatic, and festive Kerala classic.

ഏലയ്ക്കയും ഉണങ്ങിയ പഴങ്ങളും ചേർത്ത് സമ്പന്നമായ പാലിൽ പാകം ചെയ്ത മുദുവായ വെർമിസെല്ലി വീർ. നേരിയ, സുഗന്ധമുള്ള, ഉത്സവകാല കേരള ക്ലാസിക്.



01 Herbal Tea – Live Counter (8 Varieties)
കാരമൽ പുസ്സിംഗ്

A live herbal tea station with 8 aromatic therapeutic varieties. A wellness experience that refreshes and rejuvenates every guest.

8 സുഗന്ധമുള്ള ചികിത്സാ ഇനങ്ങൾ ഉൾക്കൊള്ളുന്ന ഒരു സജീവ ഹെർബൽ ടീ സ്റ്റേഷൻ. എല്ലാ അതിഥികൾക്കും ഉന്മേഷവും ഉന്മേഷവും നൽകുന്ന ഒരു ആരോഗ്യ അനുഭവം.

02 Fresh Juice Live Counter (5 To 7 Varieties)
ഫ്രഷ് ജ്യൂസ് ലൈവ് കൗണ്ടർ (5 മുതൽ 7 വരെ ഇനങ്ങൾ)

A vibrant live juice counter with 5–7 fresh fruit varieties. Freshly pressed to order, bursting with natural goodness for every guest.

5–7 പുതിയ പഴവർഗങ്ങളുള്ള ഒരു ഉജ്ജ്വലമായ ലൈവ് ജ്യൂസ് കൗണ്ടർ. ഓർഡർ ചെയ്യാൻ പുതുതായി അമർത്തി, ഓരോ അതിഥിക്കും പ്രകൃതിദത്തമായ ഗുണങ്ങൾ കൊണ്ട് നിറഞ്ഞിരിക്കുന്നു.

03 Starters Counter – Pizza / Burger / Sandwich
ചോക്ലേറ്റ് ഐസ് ക്രീം

A live starters counter serving hot, fresh pizzas, burgers, and sandwiches. A crowd-pleasing interactive food station for all ages.

ചൂടുള്ളതും പുതുമയുള്ളതുമായ പിസ്സുകൾ, ബർഗറുകൾ, സാൻഡ്വിച്ചുകൾ എന്നിവ വിളമ്പുന്ന ഒരു ലൈവ് സ്റ്റാർട്ടേഴ്സ് കൗണ്ടർ. എല്ലാ പ്രായക്കാർക്കും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒരു ജനകൂട്ടത്തെ ആകർഷിക്കുന്ന ഇന്ററാക്ടീവ് ഫുഡ് സ്റ്റേഷൻ.

04 Vegetable Carvings Counter
പച്ചക്കറി കൊത്തുപണി കൗണ്ടർ

An artistic live vegetable carving display showcasing stunning edible sculptures. A visual feast that adds elegance to any event.

അതിശയിപ്പിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായ ശിൽപ്പങ്ങൾ പ്രദർശിപ്പിക്കുന്ന കലാപരമായ തത്സമയ പച്ചക്കറി കൊത്തുപണി പ്രദർശനം. ഏത് പരിപാടിക്കും ചാരുത നൽകുന്ന ഒരു ദൃശ്യ വിരുന്ന്.

05 Varieties Of Salad Counter
സാലഡ് കൗണ്ടറിന്റെ ഇനങ്ങൾ

A fresh, colorful salad counter with multiple varieties. Guests can build their own custom salad with fresh ingredients and dressings.

വൈവിധ്യമാർന്ന പുതുമയുള്ളതും വർണ്ണാഭമായതുമായ സാലഡ് കൗണ്ടർ. അതിഥികൾക്ക് പുതിയ ചേരുവകളും ഡ്രസ്സിംഗുകളും ഉപയോഗിച്ച് അവരുടേതായ ഇഷ്ടാനുസൃത സാലഡ് നിർമ്മിക്കാം.

06 Thattu Kada (Dosa, Snacks, Omelette Etc)
തട്ടുകട (ദോശ, സ്നാക്സ്, ഓംലെറ്റ് മുതലായവ)

A lively street-food style counter serving hot dosas, snacks, and omelettes. An interactive, nostalgic experience loved by all guests.

ചൂടുള്ള ദോശ, ലഘുഭക്ഷണങ്ങൾ, ഓംലെറ്റുകൾ എന്നിവ വിളമ്പുന്ന ഉന്മേഷദായകമായ ഒരു സ്ട്രീറ്റ്-ഫുഡ് സ്റ്റേഷൻ കൗണ്ടർ. എല്ലാ അതിഥികളും ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന സംവേദനാത്മകവും ഗൃഹാതുരവുമായ അനുഭവം.



07 Varieties Of Cakes & Pastries
കേക്കുകളുടെയും പേസ്ട്രികളുടെയും വൈവിധ്യങ്ങൾ

A stunning display of assorted cakes and pastries. From classics to special creations, a sweet indulgence for every celebration.

വിവിധതരം കേക്കുകളുടെയും പേസ്ട്രികളുടെയും അതിശയിപ്പിക്കുന്ന പ്രദർശനം. ക്ലാസിക്കുകൾ മുതൽ പ്രത്യേക സൃഷ്ടികൾ വരെ, ഏത് ആഘോഷത്തിനും ഒരു മധുര ആസ്വാദനം.

08 Wedding Cake **വിവാഹ കേക്ക്**

An elegant, custom-designed wedding cake crafted to perfection. A beautiful, delicious centerpiece for your most special celebration.

പൂർണ്ണതയോടെ രൂപകൽപ്പന ചെയ്ത മനോഹരമായ, ഇഷ്ടാനുസരണം രൂപകൽപ്പന ചെയ്ത ഒരു വിവാഹ കേക്ക്. നിങ്ങളുടെ ഏറ്റവും സവിശേഷമായ ആഘോഷത്തിനുള്ള മനോഹരവും രുചികരവുമായ ഒരു കേന്ദ്രബിന്ദു.

09 Rich Plum Cake & Wine
റിച്ച് പ്ലം കേക്ക് & വൈൻ

A moist, rich plum cake paired with fine wine. A sophisticated, celebratory combination that adds elegance to any special occasion.

നനഞ്ഞതും സമൃദ്ധവുമായ പ്ലം കേക്ക്, മികച്ച വിഞ്ഞുമായി ജോടിയായിരിക്കും. ഏത് പ്രത്യേക അവസരത്തിനും ചാരുത നൽകുന്ന സങ്കീർണ്ണമായ, ആഘോഷകരമായ സംയോജനം.

10 Chocolate Fountain **ചോക്കലേറ്റ് ജലധാര**

A stunning flowing chocolate fountain with dippable treats. A showstopping, indulgent experience kids and adults will never forget.

മുക്കി കഴിക്കാവുന്ന മധുരപലഹാരങ്ങളുള്ള അതിശയിപ്പിക്കുന്ന ഒഴുകുന്ന ചോക്ലേറ്റ് ഫൗണ്ടൻ. കുട്ടികൾക്കും മുതിർന്നവർക്കും ഒരിക്കലും മറക്കാനാവാത്ത ഒരു ചോക്ലേറ്റുപിംഗ്, ആഘോഷകരമായ അനുഭവം.

A TASTE OF WHAT WE SERVE

From Kerala Sadya and North Indian classics to Chinese, Continental and Arabic favourites, our chefs prepare every dish with fresh ingredients and authentic flavours.

Whatever the cuisine, whatever the occasion, your guests are in for a memorable feast.



ROZARIO'S
CATERERS

Trusted Premium Caterer in Kochi

16/883, Unni Ramesh Road,
Thoppumpady, Kochi, Kerala 682005

+91 81297 44455

