

# சைவ உணவகம்

*Experience the Aroma and Atmosphere*

## FUSION

Food based on one culture is prepared using ingredients, flavours inherent to another culture.

Today Indian cuisine is not limited to the traditional Indian cuisine. The influence of westernization is prominent in the modern Indian plater as well.

So we collected several well known dishes all around the world to fit for our culture and taste. We combine different cuisine of world into single eating experience. These dishes are 100% pure vegetarian. We hope these dishes enhance your different dinning experience. So what you wait for? Please go ahead and ask for it. It's our pleasure to serve you.

Food also available in **Chinese, South Indian, North Indian, Tandoori, iDiet, and Jain** media. Our restaurant is treasured with **wi-fi** facility too.

Menu by

*Chef Senthil & Sathish*

உங்களுக்கு சேவை செய்ய  
விரைந்து செயல்படுகிறோம்.  
அருள்கூர்ந்து 15-20 நிமிடங்கள்  
பொறுத்திருக்க வேண்டுகிறோம்.  
நன்றி!

திருமணம் மற்றும் அனைத்து  
விஷேச நிகழ்ச்சிகளுக்கும்  
உணவு வகைகள்  
ஆர்டரின் பேரில்  
சிறந்த முறையில் சிறப்பாக  
செய்து தரப்படும்.

எங்களது கிளைகள்

- நம்பர் 9, கலைக்டர் ஆபீஸ் ரோடு, திருச்சி.
- 11வது குறுக்குத் தெரு, தில்லைநகர், திருச்சி.
- திருச்சி-சென்னை டிராங்க் ரோடு, வி.எஸ். நகர்,  
திருவாணைக்கோவில், திருச்சி.

- We accept VISA / MASTER Card
- We accept Google Pay / PhonePe
- Tax as applicable

**DINNER**  
**6.30 pm to 10.30 pm**

**BOILER POINT**

1. Cream Soup - Tomato/Veg/Mushroom தக்காளி/வெஜ்/காளான் ₹ 84  
A rich thick soup, made with fresh tomato / vegetable / mushroom & cream
2. Sweet Corn Veg Soup ஸ்வீட் கார்ன் சூப்\* ₹ 84  
Traditional chinese soup made with sweet corn and spices.  
Garnish with green onion
3. Hot & Sour Soup ஹாட் & சோர் சூப் ₹ 84  
A spicy chinese soup made with vegetable sweet & sour sauce and chilli
4. Mulligatawny Soup மிளகு தண்ணீர் சூப் ₹ 84  
Lentil water spiced with pepper corn & turmeric
5. Tomato Rasam\* / Veg Clear Soup\* தக்காளி ரசம் / வெஜ் கிளியர் சூப் ₹ 74/79

**OLIVE GARDEN**

1. Hitler Russian Salad ரஷியன் சாலட் ₹ 159  
Diced vegetable seasoned with butter milk sauce
2. Island Fruits & Green Salad ப்ரூட் & க்ரீன் சாலட் ₹ 159  
Fruits & vegetable dressed with butter milk sauce
3. Tossed Salad டாஸ்டு சாலட்\* ₹ 159  
Cube of Cucumber, Carrot, onion & tomato tossed with bellpepper,  
in lemon olive oil dressing
4. Katchumber கட்சம்பர்\* ₹ 129  
Freshly diced tomato, cucumber & onion with lemon & olive oil dressing
5. Green Salad க்ரீன் சாலட்\* ₹ 119  
Slice of garden fresh vegetable
6. Mix Veg Raitha மிக்ஸ் வெஜ் ரய்த்தா\* ₹ 99  
Diced cucumber, tomato & Onion in mild spiced yoghurt
7. Pineapple Raitha பைனாப்பிள் ரய்த்தா\* ₹ 109  
Diced pineapple in mild spiced yoghurt

**TANDOORI SIZZLER**

All items served with pulao, salad, raita, green chutney

1. Paneer Tikka பனீர் டிக்கா\* ₹ 229  
Home made cottage cheese, bell pepper & tomato marinade with  
house spl spices & tandoori grilled
2. Malai-ki-sabzi மலாய்-கி-சப்சி ₹ 219  
Garden fresh vegetable marinade with cream cheese,  
herbs and spices. Tandoori grilled
3. Hariyali Kebab ஹரியாலி கபாப் ₹ 219  
Mix veggies marinade with fresh mint, cilantro & chilli. Tandoori grilled

\* Dishes are prepared in jain style also

## TRADITIONAL APPETIZERS

1.	Idli (2 pcs) இட்லி*	₹	38
	Steamed rice patties served with sambar & chutneys		
2.	Ghee Pongal ஏறய் பொங்கல்	₹	84
3.	Sambar Idli (Mini) சாம்பார் இட்லி	₹	79
4.	Podi Idli - Pepper Idli பொடி இட்லி-மிளகு இட்லி	₹	109/119
5.	Keerai Vada கீரை வடை	₹	24
	Deep fried lentil, spinach donuts served with sambar & chutneys		
6.	Idiyappam இடியாப்பம்*	₹	57
	<b>String hoppers</b> - steamed rice noodle served with coco milk / korma		
7.	Paneer Bhurji பனீர் புர்ஜீ*	₹	209
	Scrambled paneer temperd with mustard seed, onion, green chilli, and peas		
8.	Gobi 65 / Baby Corn 65 கோபி - 65 / பேபி கார்ன் 65 *	₹	154
	Cauliflower marinade with house spl spices & deep fried		
9.	Mushroom / Paneer 65 மஸ்ரூம் / பனீர் - 65 *	₹	169/174
	Mushroom / paneer marinade with house spl spices & deep fried		
10.	Pappadam (2 pcs) பப்படம்	₹	60
	Tandoori baked lentil wafers		
11.	Masala Pappadam மசாலா பப்படம்*	₹	99
	Lentil wafers topped with spiced onion, tomato & cilantro		

## KIDS CORNER

1.	French Fries பிரஞ்சு பிஃரைஸ்	₹	129
2.	Veg Spring Roll வெஜ். ஸ்பிரிங் ரோல்*	₹	139
	Roll stuffed with veggies & deep fried, served with <b>Garlic Sauce</b>		
3.	Paneer Fingers பனீர் பிங்கர்ஸ்	₹	209
	Long fillet of Paneer breaded and deep fried, served with Butter Milk sauce		
4.	Cone Dosa கோன் தோசை	₹	119
5.	Cheese Dosa சீஸ் தோசை	₹	154
6.	Spicy Cheese Dosa ஸ்பைஸி சீஸ் தோசை	₹	154
7.	Pizza Dosa பீட்சா தோசை	₹	169

\* Dishes are prepared in jain style also

## CHINESE APPETIZERS

- |    |  |   |         |
|----|--|---|---------|
| 1. | Gobi Manchurian கோபி மஞ்சூரியன்*   | ₹ | 184     |
|    | Crispy fried cauliflower coated with hot garlic sauce  |   |         |
| 2. | Mushroom Manchurian காளான் மஞ்சூரியன்*   | ₹ | 189     |
|    | Crispy fried mushroom coated with hot garlic sauce   |   |         |
| 3. | Chilli Gobi - Chilli Babycorn / Chilli Mushroom  | ₹ | 184/189 |
|    | Batter fried veggies tossed with onion, pepper & spicy chilli sauce                                |   |         |
| 4. | Crispy Fried Veggie வெஜ்ஜி ஃப்ரை   | ₹ | 169     |
|    | A batter fry veggies served with garlic sauce. <b>A traditional chinese starter</b>                |   |         |
| 5. | Chilli Paneer சில்லி பனீர்*  | ₹ | 199     |
|    | Batter fried home made cheese tossed with onion, pepper & spicy chilli sauce                       |   |         |
| 6. | Chilli Idli சில்லி இடலி  | ₹ | 149     |
| 7. | Paneer Salt & Pepper பனீர் சாஸ்ட் & பெப்பர்  | ₹ | 199     |
|    | Batter fried paneer stirfry with spring onion, bell pepper, celery, garlic and crushed pepper corn |   |         |
| 8. | Baby Corn Fries பேபி கார்ன் பிஃரைஸ்  | ₹ | 149     |

## CHINESE WOK

- |     |  |   |     |
|-----|--|---|-----|
| 1.  | Veg Fried Rice வெஜ் ஃப்ரைடு ரைஸ்                               | ₹ | 174 |
| 2.  | Gobi Fried Rice கோபி ஃப்ரைடு ரைஸ்                              | ₹ | 179 |
| 3.  | Baby Corn Fried Rice பேபி கார்ன் ஃப்ரைடு ரைஸ்                  | ₹ | 179 |
| 4.  | Mushroom Fried Rice காளான் ஃப்ரைடு ரைஸ்                        | ₹ | 179 |
| 5.  | Cashew Fried Rice முந்திரி ஃப்ரைடு ரைஸ்                        | ₹ | 189 |
|     | Basmati rice stir fried with cashew                            |   |     |
| 6.  | Paneer Fried Rice பனீர் ஃப்ரைடு ரைஸ்                           | ₹ | 189 |
| 7.  | Schezuan Fried Rice செசுவான் ஃப்ரைடு ரைஸ்                      | ₹ | 179 |
| 8.  | Schezuan Paneer Fried Rice செசுவான் பனீர் ஃப்ரைடு ரைஸ்*        | ₹ | 194 |
| 9.  | Veg Noodle வெஜ் நூடல்  | ₹ | 179 |
| 10. | Veg Hakka Noodle வெஜ். ஹக்கா நூடல்                             | ₹ | 184 |
|     | Thin rice noodle stir fried with veggies, green onion & spices |   |     |
| 11. | Schezuan Noodle செசுவான் நூடல்                                 | ₹ | 179 |
| 12. | Mushroom Noodle காளான் நூடல்                                   | ₹ | 189 |
| 13. | Paneer Noodle பனீர் நூடல்                                      | ₹ | 194 |
| 14. | Schezuan Paneer Noodle செசுவான் பனீர் நூடல்                    | ₹ | 194 |

\* Dishes are prepared in jain style also

## DOSA GRILL\*

*A thin rice crepes prepared in various style,  
served with sambar, gun powder & house spl chutneys*

1.	Plain Dosa ப்ளையின் தோசை	₹	79
2.	Masala Dosa மசாலா தோசை	₹	114
3.	Butter Dosa பட்டர் தோசை	₹	119
4.	Ghee Roast ஏறய் தோசை	₹	119
5.	Ghee Podi Dosa ஏறய் பொடி தோசை	₹	124
6.	Mysore Dosa மைசூர் தோசை	₹	114
7.	Onion Dosa வெங்காய தோசை	₹	114
8.	Podi Dosa பொடி தோசை	₹	114
9.	Kal Dosa கல் தோசை	₹	114
10.	Gobi Peas Dosa கோபி பீஸ் தோசை	₹	134
11.	Mushroom Dosa காளான் தோசை	₹	139
12.	Paneer Dosa பனீர் தோசை	₹	149
13.	Kelvaragu Dosa கேழ்வரகு தோசை	₹	119
14.	Kothumai Dosa கோதுமை தோசை	₹	114
15.	Karuveppillai Dosa கறிவேப்பிலை தோசை	₹	119
16.	Pesarattu Dosa பசரட்டு தோசை	₹	119
17.	Kara Kal Dosa (2 pcs) கார கல் தோசை	₹	119
18.	Rava Dosa ரவா தோசை	₹	94
19.	Ghee Rava Dosa ஏறய் ரவா தோசை	₹	124
20.	Cashewnut Rava Dosa முந்திரிரவா தோசை	₹	139

## UTHAPPAM \*

1.	Plain Uthappam பிளையின் ஊத்தாப்பம்	₹	84
2.	Onion Uthappam வெங்காய ஊத்தாப்பம்	₹	124
3.	Podi Uthappam பொடி ஊத்தாப்பம்	₹	119
4.	Veg Uthappam வெஜ் ஊத்தாப்பம்	₹	129
5.	Mushroom Uthappam காளான் ஊத்தாப்பம்	₹	134
6.	Peas Uthappam பீஸ் ஊத்தாப்பம்	₹	129

\* Dishes are prepared in jain style also

## CURRY POT

### South Indian Treat

1. Gobi Varutharacha Curry கோபி வறுத்தரச்ச கறி ₹ 189  
Gobi cooked in roasted coconut curry
2. Kalan Varutharacha Curry காளான் வறுத்தரச்ச கறி ₹ 194  
Mushroom cooked in roasted coconut curry
3. Kalan Milakitathu Dry / Gravy காளான் மிளகிட்டது ₹ 199/194  
Mushroom cooked in spl chettinad spices
4. Gobi Pepper Fry ₹ 189  
Gobi cooked in special chettinad spices
5. Potato Pepper Fry ₹ 189  
Potato cooked in special chettinad spices
6. Kalan Kurma காளான் குருமா ₹ 194  
Mushroom cooked in coconut curry
7. Veg Korma வெஜ். குருமா ₹ 189  
Garden fresh vegetable cooked in coconuts cream sauce
8. Andhra Eggplant Masala ஆந்திரா கத்திரிக்காய் மசாலா ₹ 189  
Small eggplant cooked with spl Andhra sauce

## NORTH INDIAN TREAT

### Mushroom Hunter

1. Kadai Mushroom கடாய் காளான் ₹ 194  
Mushroom cooked in onion, bell pepper & tomato gravy
2. Mushroom Mutter காளான் மட்டர்\* ₹ 194  
Mushroom & green peas cooked in medium hot & spicy sauce
3. Gucchi Dhaniya குச்சி தனியா ₹ 194  
Mushroom cooked in chef's special sauce - Highlighting the importance of fresh cilantro in Indian cooking
4. Mushroom Masala காளான் மசாலா ₹ 194

### Dal Taster

1. Dal Fry தால் ஃப்ரை\* ₹ 159  
Boiled moong dal flavoured with garlic, onion, tomato mild spices
2. Dal Palak தால் பாலக்\* ₹ 179  
Moong dal cooked with fresh spinach & spices
3. Veg Dal Curry வெஜ் தால் கறி\* ₹ 179  
Moong dal cooked with garden fresh vegetables & spices
4. Dal Makhani தால் மக்கானி ₹ 179  
Black lentil & beans cooked in onion, tomato & cream
5. Channa Masala சன்னா மசாலா ₹ 179  
Garbanzo prepared in onion and tomato bhuna

\* Dishes are prepared in jain style also

## Cheese Muncher

- |    |   |   |     |
|----|---|---|-----|
| 1. | Palak Paneer பாலக் பனீர்<br>Creame spinach cooked with home made cottage cheese                   | ₹ | 204 |
| 2. | Paneer Butter Masala பனீர் பட்டர் மசாலா*<br>Home made cottage cheese cooked in tomato cream sauce | ₹ | 204 |
| 3. | Kadai Paneer கடாய் பனீர்<br>Home made cheese cooked with onion, pepper, spicy gravy               | ₹ | 204 |
| 4. | Mutter Paneer மட்டர் பனீர்*<br>Home made cheese with green peas cooked in creamy mild sauce       | ₹ | 204 |
| 5. | Malai Kofta மலாய் கோஃப்தா*<br>Delightful potato balls stuffed with nuts prepared in mild sauce    | ₹ | 204 |

## Veggie Lover

- |    |  |   |     |
|----|--|---|-----|
| 1. | Veg Jalfrezi வெஜ். ஜால்பிரைஸி<br>Mix veggies cooked with onion bell pepper in tomato gravy                           | ₹ | 189 |
| 2. | Aloo Gobi ஆலு கோபி<br>Cauliflower and potatoes sautéed in fresh garlic & ginger steamed in exotic sauce              | ₹ | 189 |
| 3. | Aloo Mutter ஆலு மட்டர்<br>Potatoes and green peas sautéed in fresh garlic & ginger steamed in exotic sauce           | ₹ | 189 |
| 4. | Gobi Mutter கோபி மட்டர்<br>Cauliflower and green peas sautéed in fresh garlic & ginger steamed in exotic sauce       | ₹ | 189 |
| 5. | Green Peas Masala பீஸ் மசாலா<br>Fresh green peas sautéed with onion and tomato gravy                                 | ₹ | 189 |
| 6. | Kadai Bhindi Curry கடாய் பிந்தி கறி<br>Fresh okra sautéed with onion, bell pepper, serano chillies and exotic spices | ₹ | 189 |
| 7. | Bhindi Fry பிந்தி ஃபிரை<br>Fresh okra and onion, chilli fried in exotic spices                                       | ₹ | 189 |
| 8. | Veg Moghalai வெஜ். மொகலாய்*<br>A variety of vegetable prepared in mild sauce flavour with mace & cardamom            | ₹ | 189 |
| 9. | Bombay Aloo பாம்பே ஆலு<br>Potato cooked with creamy tomato sauce   | ₹ | 189 |

## BASMATI RICE

- |    |  |   |             |
|----|--|---|-------------|
| 1. | Jeera Pulao ஜீரா புலாவ்*<br>Aromatic rice suffused with saffron & roasted cumin  | ₹ | 179         |
| 2. | Banarasi Pulao பனாரசி புலாவ்<br><b>Speciality from banaras</b> - Fresh vegetable, nuts & raisin with basmati rice                | ₹ | 194         |
| 3. | Mushroom Pulao காளான் புலாவ்<br>Mushroom & peas cooked with exotic basmati rice - <b>Fit for Maharaja</b>                        | ₹ | 194         |
| 4. | Peas Pulao பீஸ் புலாவ்*<br>Peas cooked with exotic basmati rice  | ₹ | 189         |
| 5. | Paneer Pulao பனீர் புலாவ்*<br>Paneer cooked with exotic basmati rice   | ₹ | 199         |
| 6. | Briyani - Veg / Mushroom / Paneer<br>Spl combination of fresh vegetable / mushroom / paneer<br>cooked with basmati rice & spices | ₹ | 139/194/199 |
| 7. | Steamed Basmati Rice ஓயிட் பாஸ்மதி ரைஸ்*   | ₹ | 89          |
| 8. | Curd Rice தயிர் சாதம்*<br>Creame parboiled rice blend with yoghurt & spices  | ₹ | 89          |

\* Dishes are prepared in jain style also

## FRESHLY TANDOOR BAKED BREAD

- |     |  |   |       |
|-----|--|---|-------|
| 1.  | Nan / Butter Nan நாண் / பட்டர் நாண்<br>Fresh tandoor baked white bread   | ₹ | 59/62 |
| 2.  | Roti ரொட்டி<br>A whole wheat bread baked in tandoor  | ₹ | 59    |
| 3.  | Pulka (2) பூக்கா<br>Whole wheat flat bread prepared without adding any fat   | ₹ | 54    |
| 4.  | Garlic Nan / Green Herbs Nan கார்லிக் நாண் / கீன் ஹெர்ப்ஸ் நாண்<br>Nan topped with freshly chopped garlic / mint, methi & cilantro   | ₹ | 79    |
| 5.  | Cheese Nan சீஸ் நாண்<br>Nan stuffed with home made cheese and spices   | ₹ | 89    |
| 6.  | Kashmiri Nan காஷ்மீரி நாண்<br>Nan stuffed with nuts and dry fruits   | ₹ | 89    |
| 7.  | Onion Kulcha ஆனியன் குல்சா<br>Nan topped with freshly chopped onion & cilantro   | ₹ | 79    |
| 8.  | Romali Roti ரொமாலி ரொட்டி  | ₹ | 84    |
| 9.  | Aloo / Gobi Paratha ஆலு / கோபி பரோட்டா<br>Whole wheat bread studded with spiced potato / Gobi served with curd & pickle              | ₹ | 109   |
| 10. | Poori Aloo (2 pcs) புரி ஆலு<br>Deep fried whole wheat bread served with potatoes, onion sabzi  | ₹ | 84    |
| 11. | Chilli Parota சில்லி பரோட்டா<br>Crispy fried parota tossed with bellpepper, onion & chilli garlic sauce                              | ₹ | 174   |
| 12. | Kothu Parota கொத்து பரோட்டா<br>Shredded parota cooked in exotic Indian spices  | ₹ | 174   |
| 13. | Paneer Kothu Parota பனீர் கொத்து பரோட்டா<br>Shredded parota cooked in exotic Indian spices & paneer                                  | ₹ | 199   |
| 14. | Channa Batura சன்னா பட்டுரா<br>Deep fried large puffy bread served with channa masala, salad & raitha                                | ₹ | 129   |
| 15. | Mushroom Lappa காளான் லாப்பா<br>A flat unleavend white bread stuffed with mushroom fried on griddle,<br>served with Korma and raitha | ₹ | 164   |
| 16. | Paneer Lappa பனீர் லாப்பா<br>A flat unleavend white bread stuffed with paneer fried on griddle,<br>served with Korma and raitha      | ₹ | 174   |
| 17. | Parota / Chappati பரோட்டா / சப்பாத்தி  | ₹ | 79    |

\* Dishes are prepared in jain style also

## FUSION FOOD

- |     |   |   |     |
|-----|---|---|-----|
| 1.  | Hunan - Style Hot Veg Fish ஹாட் வெஜ் ஃபிஷ்<br>Crispy slice of veg tilapia in tangy spicy sauce with stir-fried vegetable                                  | ₹ | 179 |
| 2.  | Mongolian Veg Lamb மங்கோலியன் வெஜ் லேம்<br>Tender veg steak wok cooked, then quickly tossed with scallions & garlic                                       | ₹ | 189 |
| 3.  | Orange Peel Veg Chicken ஆரஞ்சு வெஜ் சிக்கன்<br>Veg chicken tossed with mild chilli sauce and orange peel  | ₹ | 179 |
| 4.  | Dim Sum Veg Lamb டிம் சம் வெஜ் லேம்<br>Stir fried shredded veg lamb with sweet and sour sauce & staranise - <b>“Touch your heart”</b>                     | ₹ | 179 |
| 5.  | Veg Chicken lollypop வெஜ் சிக்கன் லாலிபாப்<br>Veg chicken marinated in herbs & spices and deep fried, served with green chutney                           | ₹ | 119 |
| 6.  | Veg Fish Finger வெஜ் ஃபிஷ் பிங்கர்<br>Long fillet of Veg Fish breaded and deep fried, served with Butter Milk sauce                                       | ₹ | 139 |
| 7.  | Veg Kola Urundai வெஜ் கோலா உருண்டை<br>Potato stuffed with spiced minced Vegetable. Deep fried   | ₹ | 159 |
| 8.  | Veg. Wraps வெஜ் ராப்ஸ்<br>Thin roti filled with spiced sabji & tangy, sweet chutney   | ₹ | 149 |
| 9.  | Paneer Kati Roll பனீர் காட்டி ரோல்<br>Whole wheat roti filled with seasoned cheese, lettuce & sweet and sour sauce  | ₹ | 169 |
| 10. | Gobi Marsala Italiano கோபி மார்ஷலா<br>Gobi marinated in herbs & spices and deep fried, than sautéed in spiced onion, topped with greated chesse           | ₹ | 189 |
| 11. | Mushroom Marsala Italiano காளான் மார்ஷலா<br>Mushroom marinated in herbs & spices and deep fried, than sautéed in spiced onion, topped with greated chesse | ₹ | 194 |
| 12. | Tandoori Veg Chicken Roll தந்தூரி வெஜ் சிக்கன் ரோல்<br>Roti filled with spiced veg chicken served with mint chutney                                       | ₹ | 179 |
| 13. | Veg Chicken Rice வெஜ் சிக்கன் ரைஸ்<br>Basmati rice stir fried with veg chicken & spices prepared in chinese wok   | ₹ | 204 |
| 14. | Veg Chicken Noodle வெஜ் சிக்கன் நூடூல்ஸ்<br>Thin rice noodle stir fried with veg chicken, green onion & spices  | ₹ | 204 |
| 15. | Veg Egg Curry வெஜ் எக் கறி<br>Scrambled Egg (paneer) cooked with coconut curry sauce  | ₹ | 204 |

\* Dishes are prepared in jain style also

## DESSERTS

1. Fruit Salad ப்ரூட் சேலை ₹ 129  
Seasoned garden fresh fruits
2. Pisany De Sundae பிஸானி தி சன்டே ₹ 154  
Slice of banana with three different flavoured ice cream
3. Mid Night Delight மிட் நைட் டிஸைட் ₹ 164  
A house special dessert
4. Melting Heart மெல்டிங் ஹார்ட் ₹ 149  
The shades that get the babes
5. Rasjamun / Rasagulla ரஸ்ஜாமுன் / ரசகூல்லா ₹ 59  
Dried jamun / cheese ball soaked in sweetened milk. Garnish with pistacho
6. Gulab Jamun குலாப் ஜாமுன் ₹ 59  
Milk balls in honey syrup
7. Banana Custard பனானா கஸ்டர்டு ₹ 149  
Banana in sweetend milk, nuts & raisin
8. Apple & Dry Fruit Custard ஆப்பிள் கஸ்டர்டு ₹ 159  
Apple & dry fruit in sweetend milk
9. Double-Ka-Meetha டபுள்-கா-மித்தா ₹ 139  
Dessert of Hyderabad - A crispy fried honey bread, topped with sweetend milk & nuts
10. Ice Cream - Scoops Vanilla ஐஸ்கிரீம் ₹ 94
11. Ice Cream - Scoops (Chocolate / Strawberry / Butter Scotch) ₹ 99

## BEVERAGES

1. Soda Cane ₹ 44  
Coke, Sprite, Fanta
2. Ice Tea ₹ 84
3. Bottle Water ₹ 24
4. Fresh Lime Soda / Water (Sweet or Salt) ₹ 69
5. Milk / Badam Milk ₹ 35/54
6. Panakarkandu Milk ₹ 49
7. Iyer Spl Filter KAFI - South Indian Coffee ₹ 25
8. Ginger Black Tea / Ginger Black Coffee ₹ 24

\* Dishes are prepared in jain style also

9.	<b>Sukku Malli Coffee</b> Coffee prepared with dry ginger, thippili & brown sugar - <b>a Grandma Special</b>	₹	32
10.	<b>Masala Chai</b> Tea prepared with milk, tea leaf & house spl spices	₹	24
11.	<b>Pazha Charu - Seasonal Fresh Juice</b>	₹	89
12.	<b>Neer Moor</b> Refreshing thin spiced yoghurt water	₹	59
13.	<b>Lassi</b> Refreshing yoghurt drink served sweet or salt	₹	69
14.	<b>Mango Lassi</b> Refreshing mango flavoured yoghurt drink	₹	89
15.	<b>Milk Shake</b> Vanilla flavoured Milk	₹	114
16.	<b>Choice of Milk Shake</b> Mango, Strawberry, Banana, Chocolate, Cold Coffee	₹	124
17.	<b>Milk Shake with Ice Cream</b> Mango, Strawberry, Banana, Chocolate, Cold Coffee	₹	134

## THE OCEAN SEA

1.	<b>Blue Hawaii</b> ப்ளூ ஹவாய் Blue curaco, lemon juice, topped with aerated water	₹	129
2.	<b>Red Devil</b> ரெட் டெவில் Orange juice, strawberry crush. Floated with tea	₹	129
3.	<b>Mint Glacer</b> மின்ட் கிளேஸர் Mint syrup, lemon juice topped with aerated water	₹	129
4.	<b>Sunshine Kiss</b> சன்ஷைன் கிஸ் Strawberry, lemon wedge topped with aerated water	₹	129
5.	<b>Latin Love</b> லாட்டின் லவ் Pineapple, coconut milk, grenadine syrup	₹	129
6.	<b>Purple Cow</b> பர்பிள் கவ் Vanila ice cream with grape juice	₹	129
7.	<b>Pink Lady</b> பிங்க் லேடி Honey, lemon juice, water, grenadine syrup	₹	129
8.	<b>Chocolate Liquer Shake</b> Coffee, Vanila, Chocolate Ice crem blended with cardamom & cream	₹	129
9.	<b>Italian Cream Soda</b> இத்தாலிய கிரீம் சோடா Watermelon juice, cream with areated water	₹	129