[ಮನೆ ರುಚಿಯ ಪರಂಪರೆ](https://vijaykarnataka43.rssing.com/chan-55889592/article3877-live.html)

ಹೊಸಕೆರೆಹಳ್ಳಿ ಕ್ರಾಸ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಪರಂಪರೆ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ ಅಪ್ಪಟ ನಾಟಿ ಶೈಲಿಯ ನಾನ್‌ವೆಜ್‌ ಖಾದ್ಯಗಳಿಗೆ ಹೆಸರುವಾಸಿಯಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಎಲ್ಲಾ ಖಾದ್ಯಗಳಲ್ಲಿರುವ ಮನೆ ರುಚಿ ಅತ್ಯದ್ಭುತ. ಈ ವಿಶೇಷವಾದ ರುಚಿಗೆ ಗ್ರಾಹಕರು ಮನ ಸೋತಿದ್ದಾರೆ.

ಪುದೀನಾ ಚಿಕನ್‌...ಈ ಹೆಸರೇ ತುಂಬಾ ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿದೆ. ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದ ಈ ಖಾದ್ಯವನ್ನು ಟೇಬಲ್‌ ಮೇಲೆ ತಂದಿಟ್ಟಾಗಲಂತೂ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಇನ್ನೂ ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಇದರ ಮೆತ್ತನೆಯ ಮಾಂಸವನ್ನು ಹಿತವಾಗಿ ಮುರಿದು ಬಾಯಿಗಿಟ್ಟರೆ ಆಹಾ! ಅದ್ಭುತ ಅನ್ನುವಂತಹ ವಿಶೇಷ ರುಚಿ. ಕೊಂಚ ಖಾರವಾಗಿದ್ದರೂ ನಾಲಿಗೆಗೆ ಹಿತವೆನಿಸುವ ಈ ತಿನಿಸು ಹೊಟ್ಟೆಗಿಳಿದಾಗಲೂ ಹಿತವಾದ ಅನುಭವ. ಯಾಕೆಂದರೆ ಇದನ್ನು ಪುದೀನಾ ಹಾಕಿ ಮಾಡಲಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಪುದೀನಾ ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆಗೆ ತುಂಬಾ ಸಹಕಾರಿ. ಆದ್ದರಿಂದ ಈ ಪುದೀನಾ ಚಿಕನ್‌ ನಾಲಿಗೆಗೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಹೊಟ್ಟೆಗೂ ಹಿತವಾಗುವ ಆಹಾರ. ಅಲ್ಲದೆ ಈ ಪುದೀನಾವನ್ನು ಕುದಿಸಿ ಬಳಸಿದ ಕಾರಣ ಇದರ ಬಣ್ಣವೂ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಅಂದ ಹಾಗೆ, ಈ ಸ್ವಾದಿಷ್ಟಕರವಾದ ಪುದೀನಾ ಚಿಕನ್‌ ಎಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಕೇಳುತ್ತಿದ್ದೀರಾ? ಇದನ್ನು ಸೇವಿಸಬೇಕಿದ್ದರೆ ನೀವು ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಹೊಸಕೆರೆಹಳ್ಳಿ ಕ್ರಾಸ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಪರಂಪರೆ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗೆ ಭೇಟಿ ಕೊಡಬೇಕು. ನಾಟಿ ಶೈಲಿಯ ನಾನ್‌ವೆಜ್‌ ಆಹಾರಗಳಿಗೆ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿಯಾಗಿರುವ ಈ ಹೋಟೆಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಪುದೀನಾ ಚಿಕನ್‌ನಂತಹ ಇನ್ನೂ ಹಲವಾರು ಟೇಸ್ಟಿ ಖಾದ್ಯಗಳಿವೆ.

**ಸೌತ್‌ ಇಂಡಿಯನ್‌ ದಮ್‌ ಬಿರಿಯಾನಿ**

ಬಿರಿಯಾನಿ ಎಂದರೇನೇ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರುತ್ತದೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಪರಂಪರೆ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ನ ದಮ್‌ ಬಿರಿಯಾನಿ ಎಂದರೆ ಮನಸ್ಸು ಮಲ್ಲಿಗೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಅಷ್ಟೊಂದು ವಿಶೇಷ ರುಚಿಯಿದೆ ಇಲ್ಲಿನ ಬಿರಿಯಾನಿಗೆ. ಸೌತ್‌ ಇಂಡಿಯನ್‌ ದಮ್‌ ಬಿರಿಯಾನಿ ಎಂದೇ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿರುವ ಈ ಬಿರಿಯಾನಿಗೆ ಗ್ರಾಹಕರ ಸಂಖ್ಯೆ ದೊಡ್ಡದಿದೆ. ದಮ್‌ನಲ್ಲಿಯೇ ಅಕ್ಕಿ, ಮಸಾಲೆ ಮುಂತಾದ ಸಾಮಗ್ರಿ ಹಾಕಿ ಹದವಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಕಾರಣ ಇದಕ್ಕೆ ವಿಶೇಷವಾದ ರುಚಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಬಿರಿಯಾನಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ವಿಧಗಳಿವೆ. ಒಂದು ಚಿಕನ್‌ ದಮ್‌ ಬಿರಿಯಾನಿ ಮತ್ತು ಮಟನ್‌ ದಮ್‌ ಬಿರಿಯಾನಿ. ಈ ಪೈಕಿ ಮಟನ್‌ ದಮ್‌ ಬಿರಿಯಾನಿ ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಸೂಪರ್‌. ಇದಲ್ಲದೆ ಎಗ್‌ ಬಿರಿಯಾನಿ ಮತ್ತು ಬಿರಿಯಾನಿ ರೈಸ್‌ ಕೂಡಾ ಇಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತವೆ.

**ರಾಗಿ ಮುದ್ದೆ ಚಿಕನ್‌ ಕರ್ರಿ**

ಈ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ನ ಇನ್ನೊಂದು ವಿಶೇಷ ಎಂದರೆ ರಾಗಿ ಮುದ್ದೆ ಮತ್ತು ಚಿಕನ್‌ ಕರ್ರಿ. ಈ ಕಾಂಬಿನೇಷನ್‌ ತುಂಬಾ ರುಚಿಯಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ರಾಗಿ ಮುದ್ದೆಯನ್ನು ಕೂಡಾ ತುಂಬಾ ವಿಶೇಷ ಆಸ್ಥೆ ವಹಿಸಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ರಾಗಿಯ ಗಂಜಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಹಿಟ್ಟು ಬೇಯಿಸಿ ಮುದ್ದೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಇಲ್ಲಿ ರಾಗಿ ಮುದ್ದೆಗೂ ವಿಶೇಷವಾದ ಟೇಸ್ಟ್‌ ಇದೆ. ಇದನ್ನು ಚಿಕನ್‌ ಅಥವಾ ಮಟನ್‌ ಸಾರಿನೊಂದಿಗೆ ತಿಂದರೆ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ತಿನ್ನಬೇಕು ಎನ್ನುವಂತಹ ರುಚಿ. ರಾಗಿ ಮುದ್ದೆಯಲ್ಲದೆ ಚಪಾತಿ, ಕೇರಳ ಪರೋಟಾ ಕೂಡಾ ಇಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತವೆ.

**ರುಚಿ ವೈವಿಧ್ಯ**

ಪರಂಪರೆ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ ಕೇವಲ ಬೆರಳೆಣಿಕೆಯ ಖಾದ್ಯಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತಗೊಂಡಿಲ್ಲ. ಇಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಖಾದ್ಯಗಳ ದೊಡ್ಡ ಲಿಸ್ಟೇ ಇದೆ. ಚಿಕನ್‌ ಫ್ರೈ, ಚಿಕನ್‌ ಡ್ರೈ, ಚಿಕನ್‌ ಪೆಪ್ಪರ್‌ ಡ್ರೈ, ಗಾರ್ಲಿಕ್‌ ಚಿಕನ್‌, ಜಿಂಜರ್‌ ಚಿಕನ್‌, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಚಿಕನ್‌, ಗುಂಟೂರು ಚಿಕನ್‌, ಚಿಲ್ಲಿ ಚಿಕನ್‌, ಚಿಕನ್‌ ಕಬಾಬ್‌, ಚಿಕನ್‌ ಲಾಲಿಪಾಪ್‌, ಚಿಕನ್‌ ಲೆಗ್‌ ಪೀಸ್‌, ಚಿಕನ್‌ ಚಾಫ್ಸ್‌, ಮಟನ್‌ ಫ್ರೈ, ಮಟನ್‌ ಪೆಪ್ಪರ್‌ ಡ್ರೈ, ಮಟನ್‌ ಕೀಮಾ ಫ್ರೈ, ಹೆಡ್‌ ಮಟನ್‌ ಡ್ರೈ, ಮಟನ್‌ ಲಿವರ್‌ ಫ್ರೈ, ಬೋಟಿ ಫ್ರೈ, ಎಗ್‌ ಬೋಟಿ ಡ್ರೈ, ಮಟನ್‌ ಕೂರ್ಮಾ, ಮಟನ್‌ ಕೀಮಾ ಬಾಲ್ಸ್‌, ಎಗ್‌ ಆಮ್ಲೆಟ್‌, ಬುರ್ಜಿ, ಎಗ್‌ ಮಸಾಲ, ಬಾಂಗ್ಲಾ ಫಿಶ್‌ ಫ್ರೈ ಇವೆಲ್ಲವೂ ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ರುಚಿಯಾಗಿವೆ.

**ಹೋಮ್‌ ಸ್ಟೈಲ್‌ ಕುಕಿಂಗ್‌**

ಸೀತಾ ಸರ್ಕಲ್‌ಗೆ ಸಮೀಪವಾಗಿರುವ ಈ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ ತುಂಬಾ ವಿಶೇಷವೆನಿಸುವುದು ತನ್ನ ಹೋಮ್‌ ಸ್ಟೈಲ್‌ ಅಡುಗೆಯಿಂದಾಗಿ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಖಾದ್ಯಗಳಲ್ಲೂ ಮನೆ ಅಡುಗೆಯ ಸ್ವಾದವಿದೆ. ಇದೇ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಜನರಿಗೆ ಇಲ್ಲಿನ ಆಹಾರಗಳು ಇಷ್ಟವಾಗುತ್ತವೆ. ಇಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಆಹಾರಗಳಿಗೂ ಬಳಸುವ ಮಸಾಲೆಯೂ ಶುದ್ಧ ಹೋಮ್‌ ಮೇಡ್‌. ಸಾಂಬಾರು ಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ ಹಿಡಿದು, ತರಕಾರಿ, ಮಾಂಸಗಳೆಲ್ಲವೂ ಫ್ರೆಶ್‌ ಮತ್ತು ಕ್ಲೀನ್‌ ಆಗಿರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಆಯಾ ಆಹಾರಗಳಿಗೆ ಯಾವೆಲ್ಲ ಮಸಾಲೆಗಳನ್ನು ಎಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬಳಸಬೇಕು ಎಂಬ ಕಲೆ ಈ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ನ ಮಾಲೀಕ ಅರುಣ್‌ ಕುಮಾರ್‌ ವಿ. ಅವರಿಗೆ ಕರಗತವಾಗಿದೆ. ಮೂಲತಃ ಸಿವಿಲ್‌ ಎಂಜಿನಿಯರ್‌ ಆಗಿರುವ ಅವರಿಗೆ ಅಡುಗೆ ಒಂದು ಹವ್ಯಾಸ. ಇದೇ ಅವರಿಗೆ ಈ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ ಆರಂಭಿಸಲು ಒಂದು ಕಾರಣ. ನಮ್ಮ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ನ ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರಗಳಿಗೂ ನ್ಯಾಚುರಲ್‌ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನೇ ಹಾಕುತ್ತೇವೆ, ಯಾವುದೇ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಟಿವ್ಸ್‌ ಅಥವಾ ಕೃತಕ ಬಣ್ಣಗಳನ್ನು ಹಾಕುವುದಿಲ್ಲ. ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಗೆ ಉತ್ತಮ ಆಹಾರವನ್ನು ಜನರಿಗೆ ಕೊಡಬೇಕು ಎಂಬುದೇ ನಮ್ಮ ಉದ್ದೇಶವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರವರು.