CHÉZ MOM

Weli Road, Kabalana — Coastal Island Sanctuary

විශේෂ දැනුම්දීමයි: වේ මොම් "Lite" ආරම්භක මෙනුව

SPECIAL NOTICE: CHÉZ MOM OPENING "LITE" MENU

Sinhala: ආරම්භක සමයේදී ඔබට වේගවත්, නවුම් සහ උසස්ම තත්ත්වයේ ආහාර වේලක් ලබා දීම සඳහා අපගේ ප්‍රධාන කුක් කණ්ඩායම විසින් මෙම මෙනුව විශේෂයෙන් සරල කර ඇත. අපගේ ප්‍රධාන සූපවේදී (Master Chef) මෙනුවේ ඇති අනෙකුත් ප්‍රණීත ආහාර වගර් ඉදිරි සතිවලදී අදියරෙන් අදියර නැවත එකතු කිරීමට නියමිතය.

English: Welcome to our Soft Opening phase! To ensure lightning-fast kitchen execution, zero ingredient waste, and flawless daily consistency under our dedicated Head Cook team, we are featuring this streamlined **"Opening Lite Menu"**. As our kitchen workflow expands, we will progressively re-introduce signature hero items from our Master Menu. Thank you for celebrating our opening with us!

COMPLIMENTARY WELCOME SNACK — නොමිලේ ලැබෙන සංග්‍රහය

The Weli Road Welcome Crunch / වැලි රෝඩ් විශේෂ කරල කඩල සංග්‍රහය [VG] [GF] [DF] [Nut-Free] — **On The House / නොමිලේ**

සීලෝන් කුළුබඩු, මුහුදේ ලුණු සහ කරපිංචා දමා බැඳපු කඩල බැල්මකි. මෙසයට වාඩි වූ වහාම නොමිලේ ලබා දේ.

Oven-roasted crispy chickpeas tossed in Ceylon curry spices, sea salt, and fried curry leaves. Served immediately upon seating.

SECTION I: STARTERS & SHARING PLATES — 1 වන කොටස: ආරම්භක ආහාර

1. The Chez Dip Flight with Crisp Pol Roti Chips / චේ ඩිප් ෆ්ලයිට් සහ පොල් රොටි චිප්ස් [V] [VG] [DF] [N] — **Rs. 1,400/- (€4.31 / $4.67)**

තහිනි දෙහි, සැර රටකජු සහ වැලි ශ්‍රීත් හබර් සෝස් වගර් 3, කරල පොල් රොටි චිප්ස් සහ නවුම් එළවළු කැලි සමඟ.

Trio of house dips (Tahini Lime, Spicy Peanut, Weli Green Herb) served with crisp toasted pol roti chips and fresh garden vegetable sticks.

2. Saltwater Crispy Cassava Fries & Dip / සෝල්ට්වෝටර් හැපෙනසුළු මඤ්ඤොක්කා ෆ්‍රයිස් [VG] [GF] [DF] [Nut-Free] — **Rs. 1,100/- (€3.38 / $3.67)**

රන්වන් පාටට බැඳපු මඤ්ඤොක්කා ෆ්‍රයිස්, අපේ විශේෂ සෝස් වගර් වලින් ඔබ කැමති එකක් සමඟ.

Golden pan-crisped local cassava root served with your choice of house dip (Tahini Lime, Spicy Peanut, Weli Green, or Passionfruit-Chili).

SECTION II: ALL-DAY BREAKFAST & BRUNCH — 2 වන කොටස: උදෑසන සහ දිවා ආහාර

1. Mommy's Elevated Hoppers / මම්ස් එලිවේටඩ් ආප්ප [GF] [DF] [Nut-Free] — **Rs. 1,500/- (€4.62 / $5.00)**

හැපෙනසුළු ආප්ප දෙකක්, තැම්බූ බිත්තරයක්, පොල් සම්බෝල සහ පැෂන්ෆ්‍රූට්-මිරිස් සෝස් සමඟ.

Two crispy fermented coconut-rice flour hoppers with a soft-poached organic egg, pol sambol, and passionfruit-chili drizzle.

• Vegan Option [VG] / [DF]: Omit egg; serve with double roasted eggplant-coconut sambol (Same Price / එකම මිල).

2. Kavi's Green Gods Tartine / කවිස් ග්‍රීන් ගොඩස් සෝඩෝ පාන් ටෝස්ට් [V] [N] — **Rs. 1,700/- (€5.23 / $5.67)**

ටෝස්ට් කළ සෝඩෝ පාන් මත ඇටවි කළ කඩල සහ ඇවොකාඩෝ, ෆෙටා චීස්, රාබු, බේසිල් තෙල් සහ ඇට වගර්.

Toasted sourdough topped with smashed pea & avocado spread, whipped feta, radishes, local basil oil, and seeds.

• Vegan Option [VG] / [DF]: Swap feta for whipped cashew cream [N] (Same Price) | Gluten-Free [GF]: Swap sourdough for cassava-seed bread (+Rs. 150/-).

3. Gayan Surfside Big Island Breakfast / ගයාන් සර්ෆ්සයිඩ් බිග් අයිලන්ඩ් බ්‍රේක්ෆස්ට් [V] [GF] [DF] [N] — **Rs. 1,950/- (€6.00 / $6.50)**

තෙලෙන් තැම්බූ පලා වගර්, සුදුලූනු බිම්මල්, රෝස් කළ තක්කාලි, ඇවොකාඩෝ, බතල හැෂ් සහ බිත්තර දෙකක් සමඟ.

Sautéed local greens, garlic mushrooms, roasted vine tomatoes, smashed avocado, crispy spiced potato hash, and two organic eggs.

• Vegan Option [VG]: Swap eggs for grilled marinated tofu or spiced chickpea patties (Rs. 1,850/- / Deduct Rs. 100/-).

4. Rishan Sunrise Gotu Kola & Dragonfruit Bowl / රිෂාන් සන්රයිස් ඩ්‍රැගන්ෆෘට් බෝල් [VG] [GF] [DF] [N] — **Rs. 1,650/- (€5.08 / $5.50)**

ඩ්‍රැගන්ෆෘට්, අඹ සහ ගොටුකොළ මිශ්‍ර කළ, ග්‍රැනෝලා, ඇට වගර් සහ පැෂන්ෆ්‍රූට් එකතු කළ සෞඛ්‍යසම්පන්න බෝලයකි.

Blended pink dragonfruit, mango, and fresh gotu kola topped with house-baked granola, seeds, and passionfruit.

5. OB's Island Vibe Protein Flapjacks / ඔබ්ස් අයිලන්ඩ් වයිබ් ප්‍රෝටීන් පැන්කේක් [GF] [V] [N] — **Rs. 1,600/- (€4.92 / $5.33)**

කෙසෙල් සහ මඤ්ඤොක්කා පිටිවලින් හැදූ පැන්කේක්, රෝස් කළ අඹ, කජු බටර් සහ කිතුල් පැණි සමඟ.

Fluffy banana & cassava-flour pancakes topped with roasted mango, cashew butter, and pure kithul treacle.

SECTION III: FRESH LUNCH, WRAPS & NOURISH BOWLS

3 වන කොටස: නැවුම් දිවා ආහාර

1. The Weli Road Power Wrap / වැලි රෝඩ් පවර් රැප් [DF] [Nut-Free] — **Rs. 1,750/- (€5.38 / $5.83)**

සේර කුකුල් මස් (හෝ කුළුබඩු සහිත පොළොස්), සලාද, පිපිඤ්ඤ, ඇවොකාඩෝ සහ අපේ විශේෂ සෝස් පුරවා සකස් කළ රැප් එකකි.

Soft handmade flatbread wrap stuffed with shredded lemongrass chicken, crunchy slaw, cucumber, avocado, and Tahini Lime or Spicy Peanut sauce.

• Vegan [VG] / Vegetarian [V]: Swap chicken for spiced jackfruit (Polos) or falafel (Rs. 1,600/- / Deduct Rs. 150/-).

2. The Chez Mom "Build-Your-Own" Power Bowl / චේ මොම් බෝලය [GF] [DF] [VG Option] — **Rs. 2,300/- (€7.08 / $7.67)**

බේස් (රතු බත් / කිනෝවා / තිවිති), ප්‍රෝටීන් (තුනා මාළු / කුකුල් මස් / ටෝෆු / වටටක්කා සහ කජු) සහ සෝස් වගර්.

Choose Base (Red Rice / Quinoa / Spinach), Protein (Seared Tuna / Lemongrass Chicken / Herb Tofu / Roasted Pumpkin & Cashews), and House Dressing.

3. Southern Sri Lankan Fish Sandwich / දකුණු ලංකාවේ විශේෂ මාළු සැන්ඩ්විච් [DF] [Nut-Free] — **Rs. 1,900/- (€5.85 / $6.33)**

පොල් වලින් හැළපෙනසුළු ලෙස බැඳපු මාළු, සෝඩෝ පාන්, අඹු පැපොල් අච්චාරු, සලාද කොළ සහ සැර සියඹලා-දෙහි මයෝ සමඟ.

Crispy coconut-crusted market fish on sourdough with pickled green papaya, lettuce, and spicy tamarind-lime mayo. Served with sweet potato chips.

SECTION IV: SUNSET & EVENING MAINS

4 වන කොටස: සන්ධ්‍යා සහ රාත්‍රී ප්‍රධාන ආහාර

1. The Reef Roti Tacos / රීෆ් පොල් රොටී ටැකෝස් [DF] [Nut-Free] — **Rs. 2,100/- (€6.46 / $7.00)**

පොල් රොටී ඇතුළට සෙයාර් කළ තුනා මාළු (හෝ පොළොස්), පොල් සම්බෝල, ඇවොකාඩෝ සහ දෙහි ක්‍රීම් පුරවා සකස් කළ කැලකි.

Two warm coconut pol rotis stuffed with seared yellowfin tuna, pol sambol, avocado, and lime crema.

• Vegan [VG] / Vegetarian [V]: Swap tuna for spiced braised jackfruit (Polos) or crispy tofu (Rs. 1,850/- / Deduct Rs. 250/-).

2. The Golden Hour King Prawn Curry / ගෝල්ඩන් අවර් කිං ඉස්සන් කරිය [GF] [DF] [Nut-Free] — **Rs. 2,700/- (€8.31 / $9.00)**

සේර, පොල්කිරි සහ අනනසි මිශ්‍ර කර උයාගත් කිං ඉස්සන් කරිය, රතු බත් සහ පොල් සම්බෝල සමඟ.

Wild king prawns in a light lemongrass, coconut milk, and roasted pineapple curry. Served with red rice and pol sambol.

• Vegan [VG] / Vegetarian [V]: Swap prawns for braised jackfruit (Polos) & roasted sweet potato (Rs. 2,150/- / Deduct Rs. 550/-).

3. The Island Spice Kottu Tagliatelle / අයිලන්ඩ් ස්පයිස් කොත්තු ටැග්ලියාටෙලෙ [DF] — **Rs. 2,300/- (€7.08 / $7.67)**

සිහින්ව කපන ලද ගෝදමිබ රොටී, ලීක්ස්, කැරට්, කුළුබඩු සහ ග්‍රිල් කළ කුකුල් මස් හෝ තුනා මාළු සමඟ වොක් කළ කැමකි.

Shredded godamba roti ribbon pasta wok-tossed with leeks, carrots, local spices, and grilled chicken (or tuna).

• Vegan [VG] / Vegetarian [V] / [N]: Wok-tossed with mushrooms, tofu, and toasted cashews (Rs. 2,050/- / Deduct Rs. 250/-).

4. Slow-Roasted Jackfruit & Coconut Curry (Polos) / පොළොස් කරිය [V] [VG] [GF] [DF] [Nut-Free] — **Rs. 2,100/- (€6.46 / $7.00)**

බැඳපු කුළුබඩු සහ පොල්කිරි සමඟ පිසින ලද නැවුම් පොළොස් කරිය, රතු බත්, ගොටුකොළ සම්බෝල සහ පපඩම් සමඟ.

Tender young jackfruit simmered in dark roasted Ceylon spices and coconut milk. Served with heirloom red rice, gotu kola sambol, and papadums.

5. The Fisherman's Catch Tamarind Glaze / ධීවරයාගේ විශේෂ මාළු [GF] [DF] [Nut-Free] — **Rs. 2,650/- (€8.15 / $8.83)**

කළු ගම්මිරිස් සහ සියඹලා සෝස් ගාන ලද නැවුම් මාළු, මඤ්ඤොක්කා පියුරි සහ තැම්බූ එළවළු සමඟ.

Pan-seared local fish fillet glazed in black pepper and tamarind, served over cassava puree and steamed greens.

• Vegan [VG] / Vegetarian [V]: Swap fish for roasted sweet potato cakes (Rs. 2,100/- / Deduct Rs. 550/-).

SECTION V: BARISTA COFFEE & SPECIALTY DRINKS

5 වන කොටස: කෝපි සහ විශේෂ බීම

** All coffee beverages come with a complimentary mini house cookie! (සියලුම කෝපි පානයන් සමඟ නොමිලේ කුඩා කුකී එකක් ලැබේ!)*

1. Barista Coffee / බැරිස්ටා කෝපි [V] [GF] [Nut-Free] — **Rs. 500/- to 850/-**

එස්ප්‍රෙසෝ single: Rs. 500/- | double: Rs. 650/- | ඇමෙරිකානෝ: Rs. 650/- | කැපුචිනෝ: Rs. 800/- | ලැටේ: Rs. 850/-.

Espresso, Americano, Cappuccino, Latte. Made with local specialty roasted beans. (Oat Milk +Rs. 150/- | Coconut Milk +Rs. 100/-).

2. OB's Espresso Tonic / ඔබීස් එස්ප්‍රෙසෝ ටොනික් [VG] [GF] [DF] [Nut-Free] — **Rs. 900/- (€2.77 / $3.00)**

අයිස්, ටොනික් වෝටර් සහ දෙඩම ලෙලි එකතු කළ ඩබල් එස්ප්‍රෙසෝ කෝපි පානය.

Double shot of espresso over ice and crisp chilled tonic water, finished with a fresh citrus orange peel twist.

3. Iced Coconut Latte / අයිස්ඩ් පොල් ලැටේ [V] [VG] [GF] [DF] [Nut-Free] — **Rs. 850/- (€2.62 / $2.83)**

නැවුම් පොල් කිරි, වැනිලා සහ අයිස් සමඟ ෂේක් කළ ඩබල් එස්ප්‍රෙසෝ කෝපි.

Double shot espresso shaken over ice with fresh local coconut milk and a dash of natural vanilla. (Swap for Oat Milk +Rs. 50/-).

4. The Weli Road Kithul Affogato / වැලි රෝඩ් කිතුල් අෆෝගාටෝ [V] [GF] [N] — **Rs. 900/- (€2.77 / $3.00)**

පොල්-වැනිලා අයිස්ක්‍රීම් මතට වත් කළ උණුසුම් එස්ප්‍රෙසෝ සහ කිතුල් පැණි.

Fresh double espresso poured hot over artisanal coconut-vanilla nice cream, finished with Ceylon kithul treacle.

5. Kavi's Coconut Cold Brew / කවිස් කොකොනට් කෝල්ඩ් බෲ [VG] [GF] [DF] [Nut-Free] — **Rs. 950/- (€2.92 / $3.17)**

පැය 12ක් පුරා සාදගත් කෝල්ඩ් බෲ කෝපි, නැවුම් තැඹිලි වතුර සමඟ.

12-hour slow-steeped cold brew coffee served over pure, chilled local king coconut water.

SECTION V (CONT.): SMOOTHIES & JUICES — 5 වන කොටස (ඉතිරිය): ස්මූතී සහ ජූස්

6. Surf Glow Mango & Passionfruit Smoothie / අඹ පැෂන්ෆ්‍රූට් ස්මූතී [VG] [GF] [DF] [Nut-Free] — **Rs. 1,100/- (€3.38 / $3.67)**
තැඹුම් අඹ, පැෂන්ෆ්‍රූට් සහ තැඹිලි වතුරෙන් සකස් කළ 100% ස්වාභාවික ස්මූතී පානය.
100% pure blended local ripe mangoes, wild passionfruit pulp, and fresh coconut water. (Smoothie-to-Bowl Upgrade +Rs. 350/-).

7. Tropical Island Papaya Glow Smoothie / පැපොල් ස්මූතී [VG] [GF] [DF] [Nut-Free] — **Rs. 1,050/- (€3.23 / $3.50)**
පැපොල්, දෙහි, තැඹුම් මිංචි කොළ සහ තැඹිලි වතුර මිශ්‍ර කළ ප්‍රබෝධමත් ස්මූතී පානය.
Hydrating blend of sweet local papaya, lime juice, fresh mint, and coconut water. (Upgrade to Bowl +Rs. 350/-).

8. Green Coast Detox Juice / ග්‍රීන් කෝස්ට් ඩෙටොක්ස් ජූස් [VG] [GF] [DF] [Nut-Free] — **Rs. 950/- (€2.92 / $3.17)**
ගොටුකොළ, පිපිඤ්ඤ, ඇපල්, දෙහි සහ ඉහුරු එකතු කර මිරිකා ගත් තැඹුම් ජූස් පානය.
Cold-pressed fresh gotu kola, cucumber, green apple, lime juice, and crushed ginger.

9. The Surfer's Electrolyte Charger Smoothie / ඉලෙක්ට්‍රෝලයිට් ස්මූතී [VG] [GF] [DF] [N] — **Rs. 1,100/- (€3.38 / $3.67)**
තැඹිලි වතුර, කෙසෙල්, රටකජු බටර්, කොකෝවා සහ මුහුදු ලුණු මිශ්‍ර කළ පෝෂණීය පානය.
Chilled king coconut water blended with banana, house peanut butter, raw cacao, and pink sea salt. (Upgrade to Bowl +Rs. 350/-).

10. The Kabalana Thambili-Lime Cooler / තැඹිලි-දෙහි කූලර් [VG] [GF] [DF] [Nut-Free] — **Rs. 850/- (€2.62 / $2.83)**
තැඹිලි වතුර, මිංචි, දෙහි, පැෂන්ෆ්‍රූට් සහ මුහුදු ලුණු එකතු කළ ප්‍රබෝධමත් පානය.
Pure king coconut water, fresh mint leaves, lime juice, a touch of passionfruit, and pink sea salt.

SECTION VI: COCKTAILS, LOW-ABV & MOCKTAILS — 6 වන කොටස: කොක්ටේල් සහ මොක්ටේල්

1. The Beach House Tropical Kiss / බීච් හවුස් ට්‍රොපිකල් කිස් [GF] [DF] — **Rs. 1,950/- (€6.00 / $6.50)**
වයිට් රම්, අන්නාසි, පොල්කිරි, පැෂන්ෆ්‍රූට්. (මත්පැන් රහිතවද සාදා දිය හැක).
White Rum, pineapple, coconut cream, passionfruit. (Can be prepared as a Non-Alcoholic Mocktail).

2. The Sunset Tide Spritz / සන්සෙට් ටයිඩ් ස්ප්‍රිට්ස් [GF] [DF] — **Rs. 2,000/- (€6.15 / $6.67)**
ලංකා ඇරැක්, අපෙරෝල්, පැෂන්ෆ්‍රූට්, සෝඩා. (මත්පැන් රහිතවද සාදා දිය හැක).
Local Arrack, Aperol, passionfruit, sparkling soda. (Can be prepared as a Non-Alcoholic Mocktail).

3. Ahangama Passionfruit & Ginger Spritz / අහංගම පැෂන්ෆ්‍රූට්-ඉහුරු ස්ප්‍රිට්ස් [VG] [GF] [DF] [Nut-Free] — **Rs. 900/- (€2.77 / $3.00)**
තැඹුම් පැෂන්ෆ්‍රූට්, ඉහුරු, සෝඩා, දෙහි. (මත්පැන් එකතු කරගත හැක).
Fresh passionfruit pulp, cold-pressed ginger, sparkling soda, and lime. (Spirit upgrade option: +Rs. 800/-).

SECTION VII: NAWO SWEET TREATS & DESSERTS (100% INTACT) — 7 වන කොටස: අතුරුපස

Dessert Customizations: Extra Ice Cream Scoop: +Rs. 250/- | Fresh Fruit: +Rs. 200/- | Chocolate/Fruit Drizzle: +Rs. 150/-. **No substitutions other than ice cream/sorbet options.*

1. Tropical Island Mixed Fruit Bowl / ට්‍රොපිකල් පලතුරු බෝලය [VG] [GF] [DF] [Nut-Free] — **Rs. 900/- (€2.77 / $3.00)**
තැඹුම් ලෙස කපන ලද ලංකාවේ වාරික ට්‍රොපිකල් පලතුරු එකතුවක්. (අයිස්ක්‍රීම් එක් කිරීමට +Rs. 250/-).
Daily selection of sliced ripe seasonal Sri Lankan tropical fruits. (Add ice cream scoop +Rs. 250/-).

2. Artisanal Ice Cream (Assorted Flavors) / ආටිසනල් අයිස්ක්‍රීම් [V] [GF] — **Rs. 750/- (€2.31 / $2.50)**
දේශීයව සකස් කළ ආටිසනල් අයිස්ක්‍රීම් ස්කූප් දෙකක් (වැනිලා, චොකලට්, පොල්, පැෂන්ෆ්‍රූට් සෝබට්).
Two scoops of locally crafted artisanal ice cream. (Vegan options: Passionfruit Sorbet or Coconut Ice Cream).

3. Coastal Sea Salt Chocolate Chip Cookies (2 pcs) / කුකීස් [V] [Nut-Free] — **Rs. 800/- (€2.46 / $2.67)**
පෝරණුවේ පුළුස්සා ගත්, මුහුදු ලුණු කැට ඉසින ලද චොකලට් චිප් කුකීස් 2ක්.
Two house-baked warm chocolate chip cookies sprinkled with coarse sea salt flakes. (Add ice cream +Rs. 250/-).

4. Sunset Soft-Chewy Brownie / සන්සෙට් බ්‍රවුනි [V] [Nut-Free] — **Rs. 950/- (€2.92 / $3.17)**
තැඹුම්ව පුළුස්සා ගත්, චොකලට් පිරි අතිශය රසවත් උණුසුම් බ්‍රවුනි කැබැල්ලක්.
Rich, fudgy dark chocolate brownie baked fresh daily and served warm. (Add vanilla ice cream +Rs. 250/-).

5. Island Heritage Butter Cake / අයිලන්ඩ් බටර් කේක් [V] [Nut-Free] — **Rs. 850/- (€2.62 / $2.83)**
සම්ප්‍රදායික ශ්‍රී ලාංකේය ක්‍රමයට සකස් කළ තැඹුම් බටර් කේක් කැබැල්ලක්.
Slice of classic moist Sri Lankan tradition butter cake infused with vanilla and nutmeg. (Add ice cream +Rs. 250/-).

6. Tropical Island Cheesecake / ට්‍රොපිකල් චීස්කේක් [V] [GF] [Nut-Free] — **Rs. 1,050/- (€3.23 / $3.50)**
ග්ලූටන් රහිත බිස්කට් ක්‍රස්ට් එකක් මත පොල් සහ පැෂන්ෆ්‍රූට් චීස්කේක්, අඹ සහ දෙහි සෝස් සමඟ.
Creamy local coconut & passionfruit cheesecake over gluten-free biscuit crust. (Vegan option available with cashew cream).

7. Caramelized Coconut & Kithul Tart / පොල් සහ කිතුල් ටාට් [V] [VG] [DF] [Nut-Free] — **Rs. 1,100/- (€3.38 / $3.67)**
කිතුල් පැණි සහ පොල් අයිස්ක්‍රීම් සමඟ උණුසුම් පොල් ටාට් එකක්. (අයිස්ක්‍රීම් නොමැති නම් -Rs. 150/-).
Warm coconut lattice tart drizzled with Ceylon kithul treacle and coconut ice cream. (Without Ice Cream: Deduct Rs. 150/-).

8. Pan-Seared Tropical Mango Crisp / පෑන්-සෙයාඩ් අඹ ක්‍රිස්ප් [V] [VG] [GF] [DF] [N] — **Rs. 1,150/- (€3.54 / $3.83)**
ගිනි රෝස් කළ අඹ, ග්ලූටන් රහිත ඕට්ස් සහ කජු ක්‍රම්බල්, පැෂන්ෆ්‍රූට් සෝබට් සමඟ. (සෝබට් නොමැති නම් -Rs. 150/-).
Local flame-roasted mangoes with gluten-free oat-cashew crumble and passionfruit sorbet. (Without Sorbet: Deduct Rs. 150/-).

DIETARY LEGEND / ආහාර වර්ග සලකුණු: [V] Vegetarian | [VG] Vegan | [GF] Gluten-Free | [DF] Dairy-Free | [N] Contains Nuts | [Nut-Free] 100% Nut-Free