
taya
تايا
مطعم
Restaurant
اشترِ واحد واحصل على الثاني مجاناً
BUY 1
GET 1
عرض للمأكولات البحرية الطازجة
Fresh Seafood Menu
كـــل يـــوم اثـــنين
Every Monday
اختر السمك الخاص بك، اختر أسلوب الطبخ الخاص بك!
Choose your fish, choose your cooking style!


هامور
HAMOUR FISH
201
per kg


فسكر
FASKAR FISH
138
per kg


عندك
ANDAK FISH
138
per kg


عروسة
AROSA FISH
115
per kg


صافي
SAFI FISH
115
per kg


شعري
SHERI FISH
138
per kg


دينيس
SUPREME FISH
138
per kg


أم الروبيان
LOBSTER
345
per kg


استاكوزا
CRAY FISH
172.5
per kg


سلطعون
CRAB
120
per kg


روبيان
JUMBO SHRIMPS
287.5
per kg


محار
MUSSELS
172.5
per kg

اسلـــوب الطـــبخ

يمكن تحضير طلبك بالطريقة التقليدية أو
نقترح عليك إختيار أساليب الطبخ الكلاسيكية
والحديثة لتستمتع بها.

السعودية
محضر مع مزيج من البهارات الخليجية.

الصينية
سمك مقلي مقرمش مع صوص الفاصوليا السوداء.

ايطالية
مشوي بزيت الزيتون، طماطم، ليمون وأعشاب طازجة مع لمسة من التوابل الحارة.

فرنسية
صوص الفلفل الأسود الكريمي مع السبانخ.

إنجلينزية
مقلي بشكل مقرمش مع أعشاب وتوابل خفيفة.

هندي
سمك مبهر بالتوابل الهندية المعتدلة.

أنواع المحار وطهيه

أم الروبيان
ثيرميدور، مشوي بصلصلة الليمون مع الزبدة أو تندوري.

بلح البحر
ثيرميدور، مشوي بصلصلة الليمون مع الزبدة أو تندوري.

جمبري
مشوي بصلصلة مع الزبدة أو تندوري.

جراد البحر
ثيرميدور، مشوي بصلصلة الليمون مع الزبدة أو تندوري.

سرطان البحر
ثيرميدور، مشوي بصلصلة حلوة و حامضة.

COOKING STYLES

Your order can be prepared in the traditional method or we suggest a choice of classical and modern cooking styles for your enjoyment.

SAUDI
Baked with blend of local Gulf spices.

CHINESE
Crispy fried fish with black bean sauce.

ITALIAN
Grilled with olive oil, tomato, lemon & fresh herbs with a hint of spicy.

FRENCH
Our famous creamy black pepper & spinach sauce.

ENGLISH
Crispy fried with light herbs & spices.

INDIAN
Tandoori marinated in mild Indian spices.

SHELLFISH STYLES

LOBSTER
Thermidor, Grilled in lemon butter sauce or Tandoori.

CRAYFISH
Thermidor, Griled in lemon butter sauce or Tandoori.

SHRIMPS
Grilled in lemon butter sauce or Tandoori.

MUSSELS
Grilled in lemon butter sauce or Thermidor.

CRABS
Thermidor or cooked in sweet & sour sauce.