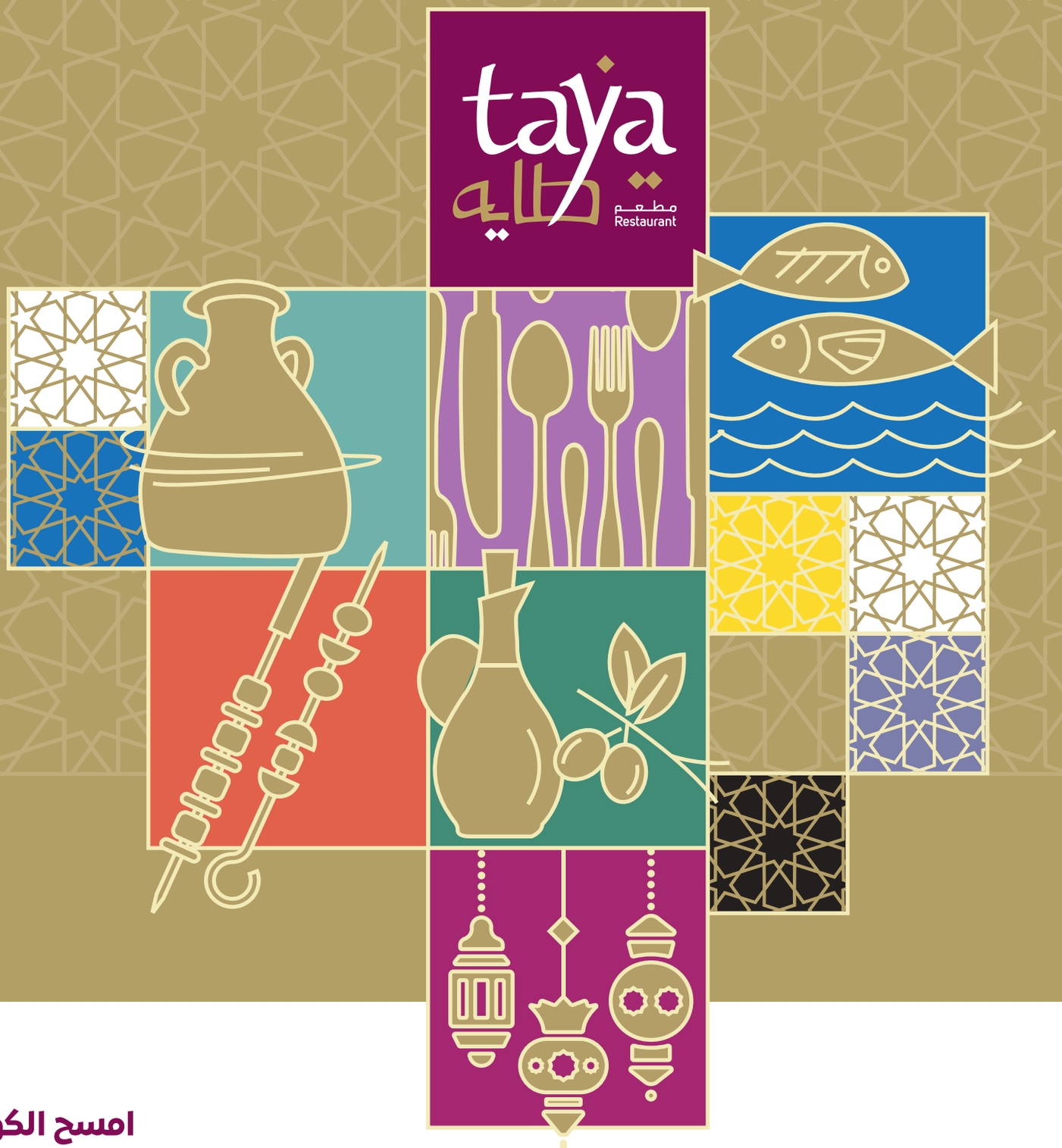
taya
طايه
مطعم
Restaurant



امسح الكود
SCAN ME

طلبات التوصيل
Delivery

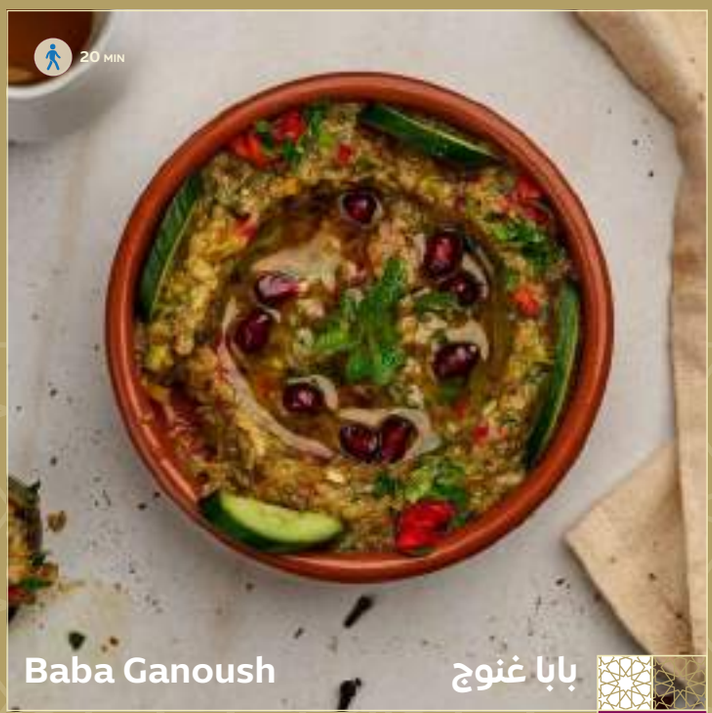
الخبر Khobar: +966138947535
الجبيل Jubail: +966133670104

Follow us

tayarestaurant

altaya.sa

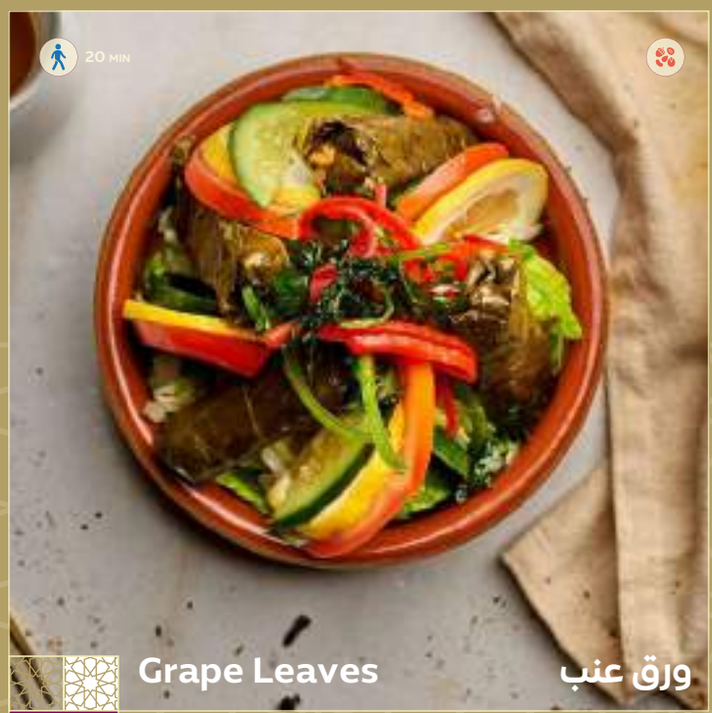
المقبلات الباردة
Cold Appetizers



Baba Ganoush — بابا غنوج

19.00 ﷼
78 kcal

الباذنجان المشوي مع حبات الطماطم و صلصة الليمون
Roasted eggplant with tomatoes and lemon dressing



Grape Leaves — ورق عنب

22.00 ﷼
298 kcal

ورق العنب المحشي بألرز ، الصنوبر، النعناع و الليمون
Grape leaves stuffed with rice, pine nuts, mint and lemon



Appetizer Platter — مقبلات مشكلة

215 MIN

صغير Small	كبير Large
45.00 ﷼ 857 kcal	63.00 ﷼ 1170 kcal

293 MIN

تشكيلة من الحمص، المتبل، التبولة، البابا غنوج و ورق العنب
Selection of hummus, mutabal, tabbouleh, baba ganoush and grape leaves

المقبلات الباردة
Cold Appetizers



Hummus	حمص	20.00 832 kcal	208 MIN
Tabulah	تبولة	26.00 266 kcal	67 MIN
Yoghurt & Cucumber	لبن بالخيار	20.00 137 kcal	34 MIN
Mutabal	متبل	19.00 121 kcal	30 MIN

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

المقبلات الحارة
Hot Appetizers





149 MIN

دجاج لولي بوب
Chicken Lollipops

أجنحة الدجاج الالذعة مقلية بالزبدة، تقدم مع صلصة الفلفل الحار الحلو

Tangy battered chicken wings served with sweet chili sauce

40.00 ﷼

658 kcal

227 MIN

أصابع الموزاريلا
Mozzarella Sticks

أصابع الموزاريلا المقلية بالزبدة تقدم مع صلصة الفلفل الحار و الحلو

Fried battered mozzarella sticks served with sweet chili sauce

34.00 ﷼

906 kcal

الكالاماري
Fried Calamari

حلقات الكاالاماري المقرمشة تقدم مع صلصة التارتار

Tender yet crispy calamari served with tartar sauce

45.00 ﷼

1530 kcal

383 MIN

سمك لاهوري مقلي
Lahori Fried Fish

أصابع السمك المحضرة بالوصفة التقليدية تقدم مع صلصة تمر الهند

Fish finger bites prepared using authentic traditional recipe served with tamarind sauce

41.00 ﷼

594 kcal

165 MIN

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

المقبلات الحارة
Hot Appetizers



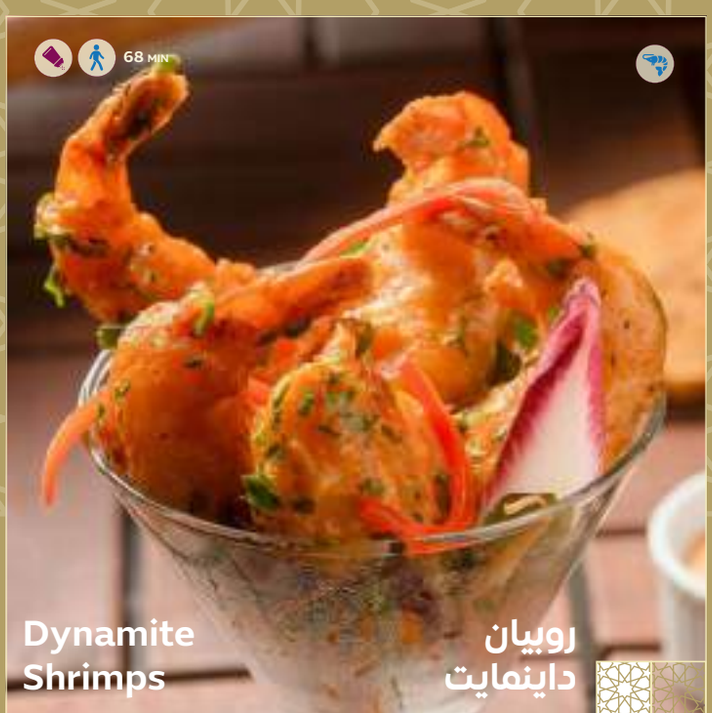
58.00
142 kcal

روبيان مقلي ومقرمش مغطى بصلصة الوسابي الكريمية اللذيذة
Deep-fried crispy prawns coated in delicious creamy wasabi sauce



41 .00
211 kcal

سمك مقرمش مغمس في صلصة الثوم الفلفل الحار
Crispy fish tossed in aromatic chili garlic sauce



58.00
272 kcal

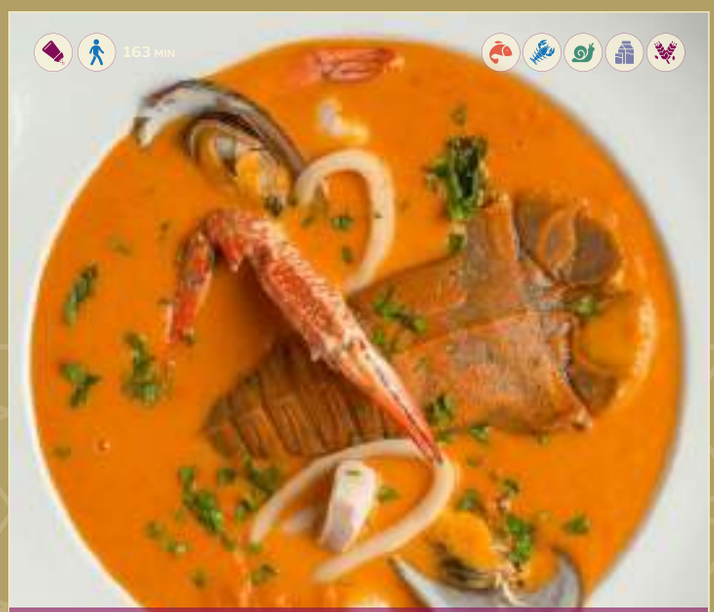
روبيان كرسبي مع صلصة الدينمات الشهية يقدم مع الخس الطازج
Crispy battered shrimps tossed in a pan with dynamite sauce and served on fresh greens



57.50
750 kcal

روبيان المقلي مغطى بطبقة مقرمشة، يقدم مع صلصة الطايه الخاصة
Fried shrimps served with Taya house dip

الشوربات
Soups



شوربة المأكولات البحرية
Seafood Chowder

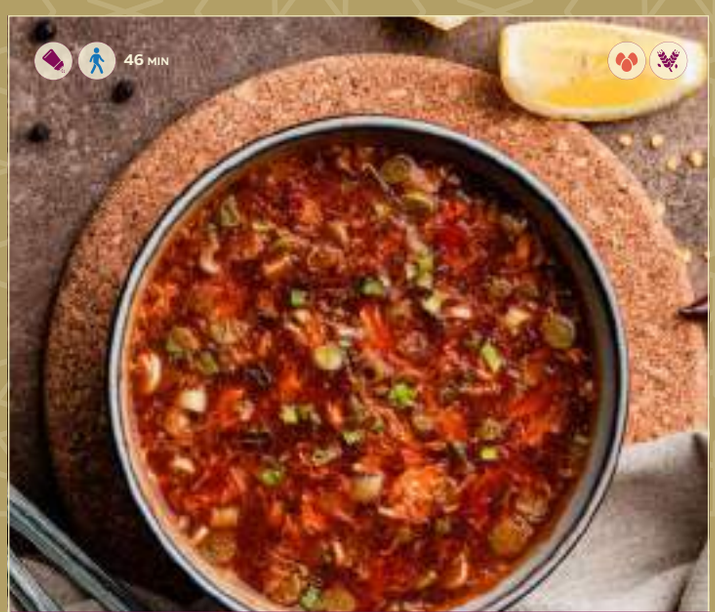
45.00
859 kcal

شوربة مُعد من المأكولات البحرية المتنوعة المطبوخة بالكريمة البيضاء
Soup made with mixed seafood, stock and cream

شوربة بحرية حمراء بالكريمة
Red Creamy Seafood Soup

45.00
653 kcal

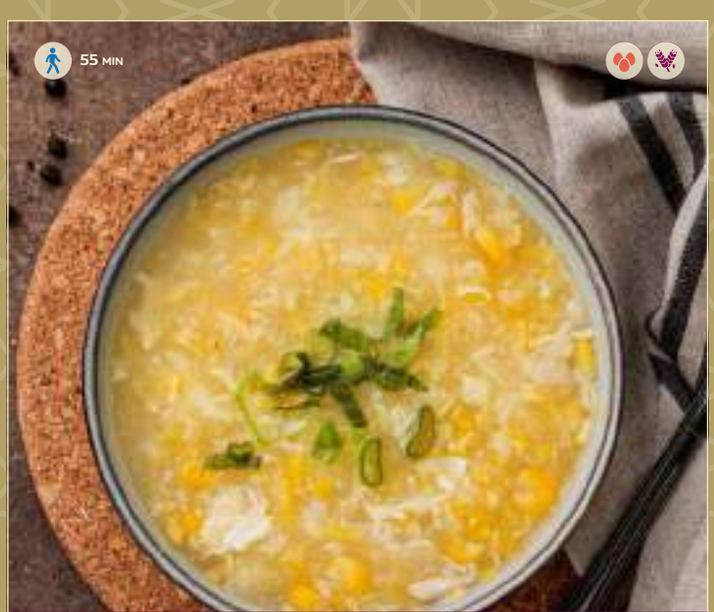
شوربة مُعد من المأكولات البحرية الطازجة والمطبوخة بمزيج من الكريمة البيضاء والفلفل الأحمر الحلو
Taya seafood soup cooked with cream and red capsicum. Served with the freshest seafoods



شوربة الحار الحامض
Hot & Sour Soup

37.00
182 kcal

شوربة لذيذة بالطريقة الصينية ، حارة ، منعشة ومصنوعة من مرق الدجاج
Chinese savory, spicy and tangy soup made with chicken broth



شوربة الدجاج بالذرة
Chicken Corn Soup

35.00
221 kcal

دجاج مع حبات الذرة المقطعة ، شوربة بسيطة ولكنها مغذية
chicken and shredded corn kernels, simple yet nutritious soup

الشوربات
Soups

كابتشينو المشروم
Mushroom Cappuccino

شوربة الفطر الكريمي، المطبوخ بمرق الدجاج والكريمة البيضاء
A creamy mushroom soup cooked with stock and cream

37.00
88 kcal
22 MIN

كريمة الدجاج
Chicken Cream



قطع الدجاج المطبوخة في مرق الدجاج والبهارات
Bits of chicken cooked with chicken stock and seasonings

35.00
214 kcal
54 MIN

توم يوم
Tom-Yam



شوربة المأكولات البحرية الحار والحامض والمُعد على الطريقة التايلندية التقليدية
Authentic Thai hot and sour seafood soup with vegetables

37.00
118 kcal
30 MIN

شوربة عدس
Lentil Soup



العدس الأحمر المطبوخ مع الأعشاب والبهارات
Red lentil cooked with herbs and spices

32.00
212 kcal
53 MIN

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

السلطات
Salads



سلطة الكينوا
Quinoa Salad

خلطة خاصة من الكينوا وجبنة الفيتا البيضاء مع الزيتون الأسود والخيار وصلصة البلسميك

Mediterranean style quinoa salad with feta cheese, black olives ,cucumbers and balsamic dressing

44.00

259 kcal

65 MIN

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

السلطات
Salads



Greek Salad
سلطة يونانية

Tomatoes, cucumber, green pepper, feta cheese & olives dressed with ground oregano and drizzle of lemon and olive oil

طماطم، خيار، فليفلة خضراء مع جبنة الفيتا البيضاء والزيتون متبلة بأوريغانو مع صلصة الليمون وزيت الزيتون

40.00
284 kcal



Green Salad
سلطة خضراء طازجة

تشكيلة من الخضروات الطازجة المتبلة بالليمون والأعشاب
Fresh mixed greens and vegetables with lemon and herb dressing

23.00
126 kcal



Fatoush
فتوش

خضروات مع شرائح الخبز المقرمشة وصلصة الليمون
Vegetables and crispy toasted flatbread with lemon dressing

28.00
159 kcal

كونتيننتال
Continental



Cremeux Sensation
كريمو سنسيشن

Your choice of grilled fish or chicken over gratin potatoes layered with feta cheese, coriander and garlic topped with spinach, carrots & creamy cheese sauce

اختيارك من السمك أو الدجاج المشوي على طبقة من البطاطا مع طبقات من جبنة الفيتا مع الكزبرة و الثوم مغطاة بالسبانخ ،والجزر مع صلصة الكريمة بالجبن

سمك Fish	دجاج Chicken
78.00 ﷼ 1070 kcal	48.00 ﷼ 1510 kcal



Pepper Steak
ستيك الفلفل الاسود

Classic Taya sizzling tenderloin steak; served with a creamy pepper sauce, saute' vegetables and fries

طبق طاية الكلاسيكي ،ستيك التندرليون بصلصة الكريمة والفلفل الأسود، وتقدم مع الخضروات والبطاطا المقلية

89.00 ﷼ 137 kcal

كونتيننتال
Continental



اسبيتادا الدجاج Chicken Espetada

77.00 ﷼
2140 kcal

535 MIN

سيخ من قطع صدور الدجاج المشوية والمتبلة بالليمون والأعشاب،
وتقدم مع البطاطا المقلية الخاصة وجبنة الشيدر
Herb and lemon marinated chicken breast BBQ on a skewer. Served with loaded french fries and a cheddar cheese sauce

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

كونتيننتال
Continental



Lasagna Al Forno لازانيا ألفورنو

44.00 ﷼
668 kcal

طبقات من شرائح اللازانيا المحشوة بجبنة الشيدر، صلصة الباشاميل، واللحم مع صلصة البولونيز و مغطاة بطبقة من جبنة البارميزان

Lasagna sheets stuffed with cheddar, bechamel and beef bolognese sauce topped with parmeasan cheese

167 MIN

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

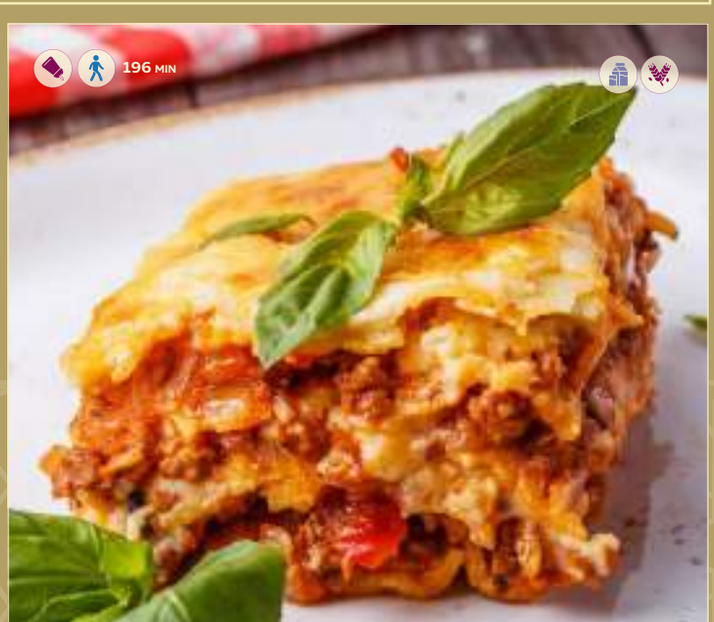
كونتيننتال
Continental



Spaghetti Meat Ball
سباغيتي كرات اللحم

44.00 ﷼
374 kcal

مكرونة السباغيتي بصلصة الطماطم، تقدم مع كرات اللحم ومغطاة بطبقة من جبنة البارميزان المبشورة
Noodles tossed with our zesty tomato sauce served with spicy meatballs & grated parmeasan cheese on top



Macarona Bechamel
مكرونة الباشميل

44.00 ﷼
784 kcal

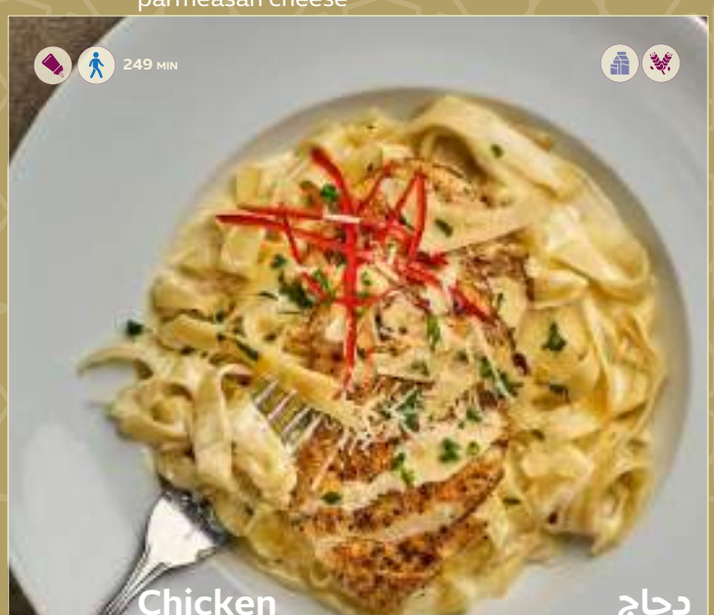
معكرونة مطبوخة بالأعشاب والصلصة البيضاء مع اللحم المفروم والطماطم، ومغطاة بطبقة من جبنة الموزريلا وجبنة البارميزان
Macaroni pasta baked with herbed white sauce and tomato beef mince. Topped with mozzarella & parmeasan cheese



Penne Arabiata
بانى أرابياتا

40.00 ﷼
494 kcal

بيني باستا مع صلصلة الطماطم والزيتون والأعشاب وجبنة البارميزان المبشورة
Penne pasta with tomato sauce, olives and herbs with grated parmeasan cheese



Chicken Fettuccine Alfredo
دجاج فيتوشيني ألفريدو

54.00 ﷼
996 kcal

باستا مطبوخة بصلصو الألفريدو وتقدم مع خبز الثوم
Pasta cooked in alfredo sauce served with garlic bread

سيزلرز
Sizzlers



صلصة الريحان والثوم
Basil & Garlic Sauce

اختيارك من الروبيان أو الدجاج مع صلصة الثومبالريحان الطازج
Your choice of Shrimp or Chicken smothered in a rich garlic and fresh basil sauce

100 MIN

روبيان Shrimp	74.00 ﷼	550 kcal
دجاج Chicken	48.00 ﷼	400 kcal

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

All prices are inclusive of 15% VAT

جميع اسعار شاملة ١٥٪ ضريبة القيمة المضافة

سيزلرز
Sizzlers

تيبانياكي Teppanyaki

المطبخ الياباني التقليدي مع اختيارك من اللحوم
Traditional Japanese cuisine with your choice of meat

108 MIN

روبيان Shrimp	دجاج Chicken
74.00 ﷼ 560 kcal	48.00 ﷼ 430 kcal

الحلو والحامض Sweet & Sour

اختيارك من الروبيان أو الدجاج بنكهة عصير الأناناس وصلصة السكر البني
Your choice of Shrimp or Chicken flavored with Pineapple juice and brown sugar sauce

110 MIN

روبيان Shrimp	دجاج Chicken
74.00 ﷼ 590 kcal	48.00 ﷼ 440 kcal

Contains allergens. Please inform our staff if you have any food allergies.

يحتوي على مسببات الحساسية. يرجى إبلاغ موظفينا إذا كان لديك أي حساسية غذائية.



تشاومين Chowmein

نودلز مقلية مع اختيارك من الروبيان ، الدجاج أو الخضروات فقط

Stir fried noodle with Your choice of Shrimp, Chicken or only vegetables

روبيان Shrimp	86 MIN	74.00 ﷼ 343 kcal
دجاج Chicken	103 MIN	48.00 ﷼ 413 kcal
الخضراوات Veg	63 MIN	45.00 ﷼ 253 kcal

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

سيزلرز
Sizzlers



شيزوان
Schezwan

صوص حلو ومالح مع اختيارك من اللحم

Sweet and savory sauce with your choice of meat

108 MIN	روبيان Shrimp	74.00 ﷼ 560 kcal
140 MIN	دجاج Chicken	48.00 ﷼ 430 kcal



منشوريان
Manchurian

مزيج من المطبخ الهندي الصيني

Fusion of Indian Chinese cuisine

105 MIN	روبيان Shrimp	74.00 ﷼ 580 kcal
145 MIN	دجاج Chicken	48.00 ﷼ 420 kcal

المأكولات البحرية
Seafood



أم الروبيان الطرية والمشوية بصلصة الزبدة مع الأعشاب
Tender lobster grilled with herb butter

172.00 / 500g
241.50 / 700g
345.00 / 1kg
97 kcal / 100g



طبق فرنسي مكون من خليط من لحم أم الروبيان بالكريمة البيضاء المحشوة في قشر أم الروبيان ، وتقدم مع قطع الجبن المحمرة في الفرن
French dish consisting of a creamy mixture of cooked lobster meat stuffed into a lobster shell served with an oven-browned cheese crust

143 kcal / 100g



خليط من لحم الكابورا المطبوخ بكريمة الجبن البيضاء
Creamy cheese mixture of crab meat

77.00
836 kcal



تشكيلة من أم الروبيان، الروبيان، الكابوريا، بلح البحر والإستاكوزا مع صلصة الزبدة بالليمون والثوم
Sand lobster, shrimps, crab, squid & mussels with lemon & garlic butter

173.00
1370 kcal

Contains allergens. Please inform our staff if you have any food allergies.

يحتوي على مسببات الحساسية. يرجى إبلاغ موظفينا إذا كان لديك أي حساسية غذائية.

المأكولات البحرية
Seafood



728 MIN

طبق مشكل بحرى فاخر
Luxury Seafood Feast

355.00 ﷼
2910 kcal

طبق المأكولات البحرية الخاص مكون من أم الروبيان على طريقة ثيرميدور الفرنسية ,وأم الروبيان المشوية, وفيليه السمك المشوي,وطع تكة سمك, والروبيان المشوي, مع بلح البحر, و كابوريا الثيرميدور

Our ultimate specialty platter consisting of French lobster thermiodre ,grilled lobster ,grilled fish fillet, fish tika ,pan seared mussel, grilled shrimp and crab thermiodre.

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

المأكولات البحرية
Seafood



تكة السمك
Fish Tikka

75.00 ﷼
663 kcal

سمك فيليه مشوي ومتبل بالبهارات الآسيوية التقليدية
Grilled fish fillet marinated in traditional Asian spices

166 MIN

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

المأكولات البحرية
Seafood



Citron Butter Fillet
سترون فيليه

75.00
1420 kcal

Grilled fish fillet cooked and served with lemon butter, vegetables and shredded cabbage

سمك فيليه مشوي يقدم مع صلصة الزبدة و الليمون والخضروات وشرائح الملفوف



Fish and Chips
السمك والبطاطا

44.00
833 kcal

سمك مقلي بالزبدة و يقدم مع البازلاء المهروسة وشرائح البطاطا المقطعة باليد مع صلصة الريمولايد
Butter fried fish served with mashed peas, hand cut chips and remoulade sauce



Grilled Shrimps
الروبيان المشوي

77.00
836 kcal

متبل بمزيجنا السري من التوابل والأعشاب، روبيان مشوي مميز لدينا
Marinated in our secret blend of spices and herbs, our signature grilled shrimp

Contains allergens. Please inform our staff if you have any food allergies.
يحتوي على مسببات الحساسية. يرجى إبلاغ موظفينا إذا كان لديك أي حساسية غذائية.

All prices are inclusive of 15% VAT

جميع اسعار شاملة ١٥٪ ضريبة القيمة المضافة

المشويات
Grills

Lamb Kebab	كباب لحم	56.00 2240 kcal	560 MIN
Grilled Chicken (Half)	دجاج مشوي (نصف)	41.00 1950 kcal	488 MIN
Lamb Tikka	أوصال	57.00 2510 kcal	628 MIN
Shish Tawouk	شيش طاووق	46.00 1660 kcal	415 MIN

Contains allergens. Please inform our staff if you have any food allergies.

يحتوي على مسببات الحساسية. يرجى إبلاغ موظفينا إذا كان لديك أي حساسية غذائية

المشويات
Grills



413 MIN

مشويات مشكلة عالمية
International Mixed Sizzling

طبق سيزلنج يتكون من قطع صغيرة من ستيك اللحم المشوية، الدجاج، لحم و الروبيان مع فيليه سمك
Sizzling platter including grilled mini steak, chicken, lamb, shrimps and fish fillet

95.00
1650 kcal

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

المشويات
Grills



Pieces of tender lamb tikka, boneless chicken cubes, juicy kebab & quail marinated in Arabian herbs & spices

قطع من اتكة اللحم الطرية، مكعبات دجاج بدون عظم، مع الكباب و لحم طائر السمان المتبلة بالبهارات والأعشاب العربية

85.00 ﷼
2600 kcal

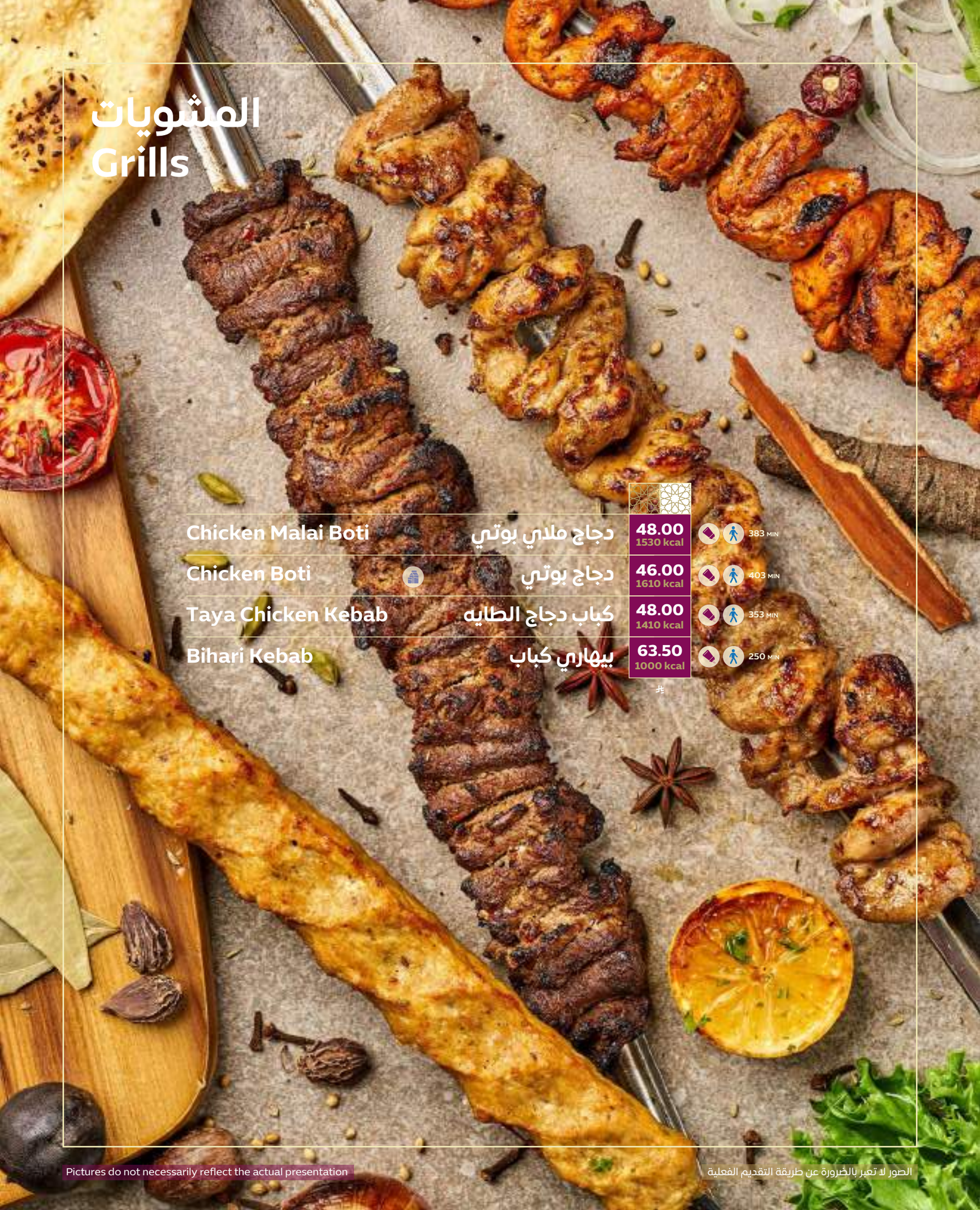


Beef mince stuffed with mozzarella cheese. Served with fresh parsley salad potato wedges & mushroom sauce

لحم مفروم محشي بجبنة الموزريلا ويقدم مع سلطة اوأجنحة البطاطس المقلية مع صلصة المشروم

77.00 ﷼
1710 kcal

المشويات
Grills



Chicken Malai Boti	دجاج ملاي بوتي	48.00 1530 kcal	383 MIN
Chicken Boti	دجاج بوتي	46.00 1610 kcal	403 MIN
Taya Chicken Kebab	كباب دجاج الطايه	48.00 1410 kcal	353 MIN
Bihari Kebab	بيهاري كباب	63.50 1000 kcal	250 MIN

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

All prices are inclusive of 15% VAT

جميع اسعار شاملة ١٥٪ ضريبة القيمة المضافة

أطباق الأرز
Rice Dishes



غوزي لحم
Lamb Quzi

لحم الخروف المطبوخ ببطء يقدم على أرز معطر ومطبوخ بمرق اللحم مع كاري الخضروات المشكلة

Slow cooked lamb shank served on aromatic rice cooked in stock and served with mixed vegetable curry

80.00 ﷼

3490 kcal

873 MIN

Contains allergens. Please inform our staff if you have any food allergies.

يحتوي على مسببات الحساسية. يرجى إبلاغ موظفينا إذا كان لديك أي حساسية غذائية

أطباق الأرز
Rice Dishes



أطباق البرياني — Dum Biryani

أرز بسمتي مطبوخ مع بهارات خاصة، بصل، ثوم، زنجبيل مع مكسرات الكاجو والزبيب وصلصة الريتا

Basmati rice cooked with specialty spices, onions, garlic, ginger, cashew nuts and raisins served with raita

دجاج Chicken	لحم Mutton	روبيان Shrimp
44.00	55.00	65.00
3570 kcal	3210 kcal	2560 kcal
893 MIN	803 MIN	640 MIN

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

All prices are inclusive of 15% VAT

جميع اسعار شاملة ١٥٪ ضريبة القيمة المضافة

أطباق المغلاي التقليدية
Traditional Mughlai



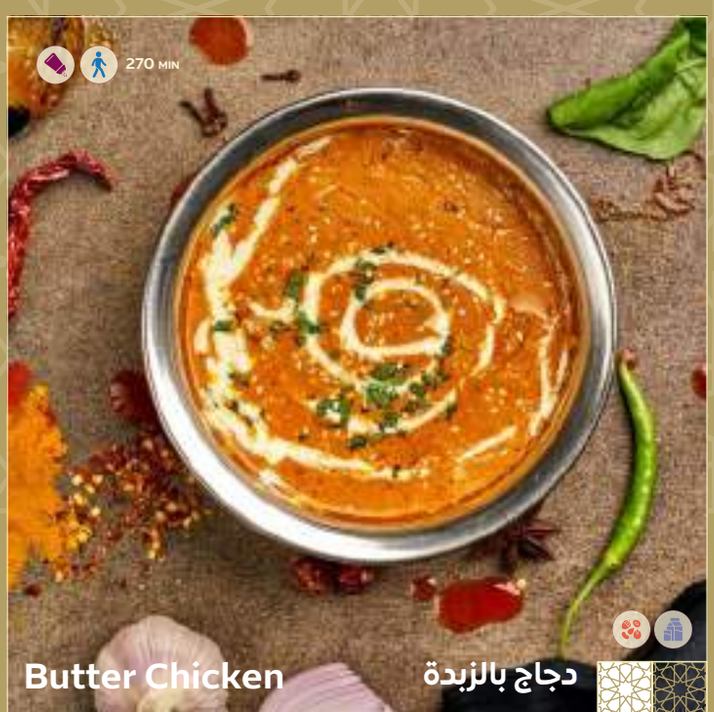
45.00
1100 kcal

تكة دجاج مطبوخة في صلصة الكاري المحضرة من الطماطم والفلفل الأخضر الحار والبهارات
Chicken Tikka cooked in curry made with fresh tomatoes, spices and green chili



دجاج Chicken	روبيان Shrimp
44.00	70.00
892 kcal	579 kcal

قطع دجاج مطبوخة مع البصل والثوم والزنجبيل والطماطم والكريمة والبهارات الهندية
Choice of meat cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes, cream, and Indian spices



53.00
1080 kcal

قطع الدجاج المطبوخة بالزبدة والكريمة مع البهارات الحارة
Chicken cooked in butter and cream with mild spices



دجاج Chicken	لحم Mutton
44.00	60.50
1110 kcal	947 kcal

كاري محضر بطريق جنوب آسيا يتكون من الطماطم والفلفل الأخضر الحار والبهارات
South Asian style curry made with fresh tomatoes, spices and green chili

Contains allergens. Please inform our staff if you have any food allergies.

يحتوي على مسببات الحساسية. يرجى إبلاغ موظفينا إذا كان لديك أي حساسية غذائية.

أطباق المغلاي التقليدية
Traditional Mughlai



خليط من البقوليات المطبوخة بالبهارات والكريمة
Combination of pulses cooked with spices and cream

30.00
414 kcal



لحم مطبوخ بالزبدة مع الكريمة والبهارات الحارة
Mutton cooked in butter and cream with mild spices

62.00
1100 kcal



خضروات طازجة مشكلة مطبوخة بالطؤيقة الهندية التقليدية
Mixed fresh vegetables cooked in traditional Indian style

34.50
325 kcal



مكعبات جبن قريش مطبوخة في كاري السبانخ
Cottage cheese cubes cooked in a smooth spinach curry

37.00
131 kcal

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

All prices are inclusive of 15% VAT

جميع اسعار شاملة 15٪ ضريبة القيمة المضافة

قائمة طعام الأطفال
Kids Menu



Chicken / Beef Mini Burger

ميني برجر دجاج/ لحم

Freshly ground & grilled patty, tomato, cheese, lettuce & mayonnaise, served with fries

شريحة البرجر المحضرة طازجا مع الطماطم، الجبنة، الخس والمايونيز، يقدم مع البطاطس المقلية

33.00
758 kcal



Chicken Nuggets

دجاج نجت

28.00
660 kcal



French Fries

بطاطس مقلية

14.00
470 kcal

Contains allergens. Please inform our staff if you have any food allergies.

يحتوي على مسببات الحساسية. يرجى إبلاغ موظفينا إذا كان لديك أي حساسية غذائية.

الحلويات
Desserts



Traditional rice pudding flavored with cardamom, raisins, saffron and cashews

الوصفة التقليدية لبودينغ الأرز منكهة بالهيل والزبيب والزعفران ومكسرات الكاجو

23.00 ﷼
674 kcal



قطع بف باستري محمصة مع المكسرات والزبيب وجوز الهند ومغطاة بالحليب الساخن مع الكريمة

Cooked pieces of puff pastry with nuts, raisins and coconut covered in hot sweetened milk and cream

25.00 ﷼
590 kcal



قطع جبنة الكوتيج المطبوخة في كاري السبانخ

A rich Indian sweet traditionally made out of evaporated desiccated milk, stuffed with assorted nuts. Fried and soaked in sugar syrup

14.00 ﷼
300 kcal

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

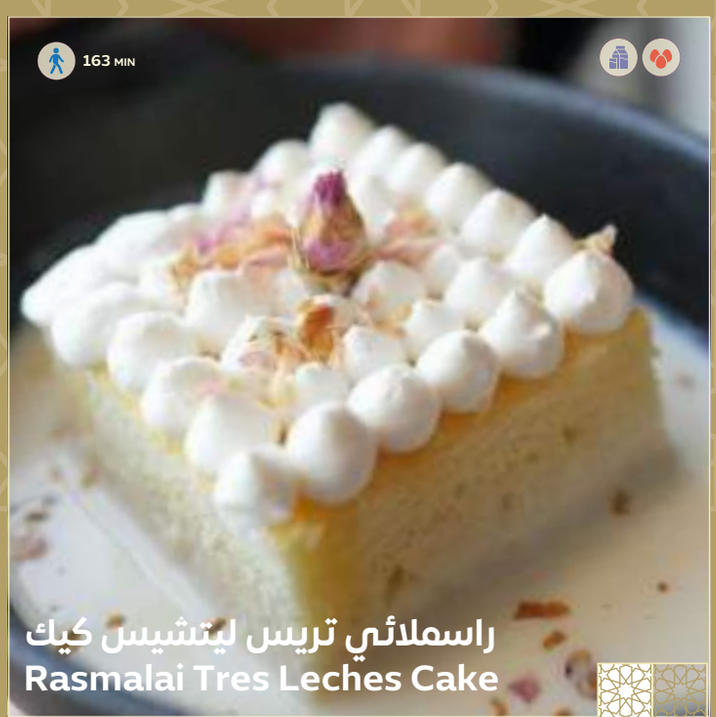
الحلويات
Desserts



Dark chocolate brownie topped with a vanilla ice cream ball

كعك البراواني بالشوكلاته الداكنة مع آيسكريم الفانيلا

29.50
1320 kcal



مزيج رائع يحتفي بالنكهات الهندية والمكسيكية في قطعة واحدة

A delightful fusion celebrating Indian and Mexican flavors

29.50
650 kcal



مطهو على البخار مع توفي وبسكويت لذيذ

Steamed with toffee and biscuits

29.50
762 kcal

Contains allergens. Please inform our staff if you have any food allergies.

يحتوي على مسببات الحساسية. يرجى إبلاغ موظفينا إذا كان لديك أي حساسية غذائية.

المشروبات
Beverages



بيري فرانكو — Berry Franco

27.50
317 kcal



شاي مثلج — Peach Ice Tea

28.50
235 kcal



ستروبيري موهيتو — Strawberry Mojito

26.00
381 kcal



برادايس — Paradise Fizz

21.00
167 kcal



كوكتيل طبقات — Layered Cocktail

27.50
758 kcal

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

All prices are inclusive of 15% VAT

جميع اسعار شاملة ١٥٪ ضريبة القيمة المضافة

المشروبات
Beverages

Fresh Carrot Juice	23.00 94 kcal	24 MIN عصير جزر
Fresh Orange Juice	23.00 44 kcal	11 MIN عصير برتقال
Fresh Apple Juice	23.00 11 kcal	3 MIN عصير تفاح
Mango Juice	23.00 194 kcal	49 MIN عصير مانجو
Lemon Mint Juice	23.00 194 kcal	49 MIN عصير ليمون نعناع
Taya Juice Pitcher	80.00 838 kcal	210 MIN عصير الطاية
Tea with Milk	11.50 19 kcal	5 MIN شاي بالحليب
Tea with Mint	11.50 19 kcal	5 MIN شاي بالنعناع
Turkish Coffee	14.00 2 kcal	1 MIN قهوة تركية
Soft Drink Diet Pepsi - Pepsi - 7up 1 kcal 138 kcal 63 kcal	8.00	1, 35, 16 MIN مشروبات غازية دايت بيبسي - بيبسي - سفن أب
Water Small	4.00 0 kcal	مياه معدنية (صغير)
Water Large	8.00 0 kcal	مياه معدنية (كبير)
Perier Water	14.00 0 kcal	مياه بيرير

Contains allergens. Please inform our staff if you have any food allergies.

يحتوي على مسببات الحساسية. يرجى إبلاغ موظفينا إذا كان لديك أي حساسية غذائية.

Breads الخبز

Cheese Nan	12.00 517 kcal	129 MIN	نان بالجبن
Seasame Seed Nan	4.00 385 kcal	97 MIN	نان بالسمسم
Garlic Nan	5.00 390 kcal	98 MIN	نان بالثوم
Butter Nan	5.00 385 kcal	96 MIN	نان بالزبده

Sides خيارات جانبية

White Rice	16.50 306 kcal	77 MIN	أرز أبيض
Biryani Rice	17.50 851 kcal	213 MIN	أرز برياني
Fried Rice	23.00 940 kcal	235 MIN	أرز مقلي
Sayadieh Rice	17.50 505 kcal	126 MIN	أرز صيادية
Raita / Chutney	6.50 29 kcal	7 MIN	رايتا / شاتنى

taya
طايه
مطعم
Restaurant



امسح الكود
SCAN ME

طلبات التوصيل
Delivery

الخبر Khobar: +966138947535
الجبيل Jubail: +966133670104

Follow us

tayarestaurant

altaya.sa