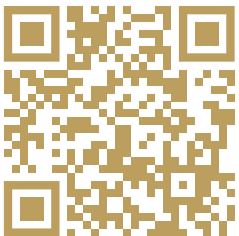




امسح الكود
SCAN ME



طلبات التوصيل
Delivery

Follow us

الخبر: +966138947535

الجبيل: +966133670104

f tayarestaurant

@ altaya.sa

المقبلات الباردة

Cold Appetizers



Baba Ganoush

بابا غنوج

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

19.00
78 kcal



Grape Leaves

ورق عنب

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

22.00
298 kcal



Appetizer Platter

مقبلات مشكلة

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

215 MIN

صغير
Small

45.00
857 kcal

كبير
Large

63.00
1170 kcal

293 MIN

المقبلات الباردة Cold Appetizers

Hummus



حمص

20.00

832 kcal



208 MIN



26.00

266 kcal

Tabulah

تبولة



67 MIN

Yoghurt &
Cucumber



لبن
بالخيار

20.00

137 kcal



34 MIN



19.00

121 kcal

Mutabal



متبل



30 MIN

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

المقبلات الحارة Hot Appetizers



227 MIN

Mozzarella Sticks

أصابع الموزاريلا

أصابع الموزا- المقلية بالزبدة تقدم مع صلصة الفلفل الحار و الحلو
Fried battered mozzarella sticks served with sweet chili sauce



34.00

906 kcal



149 MIN

Chicken Lollipops

دجاج لولي بوب

أجنحة الدجاج الالذعة مقلية بالزبدة، تقدم مع صلصة الفلفل الحار الحلو
Tangy battered chicken wings served with sweet chili sauce



40.00

658 kcal

Lahori Fried Fish

سمك لاهوري مقلي

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

Fried Calamari

الكالاماري

حلقات الكالاماري المقرمشة تقدم مع صلصة التارتار
Tender yet crispy calamari served with tartar sauce



45.00

1530 kcal



165 MIN



383 MIN

المقبلات الحارة

Hot Appetizers



Wasabi Shrimp Tempura

ربيان تمبورا بالواسابي

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

58.00

142 kcal



Chili Garlic Fish

السّمك بالفلّفل الحار والثوم

49.00

211 kcal

فيليه سمك طري مطهو بصلصة الثوم والفلفل الحار، يجمع بين حرارة التوابل، ونكهة الثوم، وغنى المأكولات البحرية.
Tender fish cooked with a bold chili garlic sauce, offering a balanced flavor of heat, garlic, and seafood richness.



Dynamite Shrimps

روبيان دايناميت

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

58.00

272 kcal



Crispy Prawns

روبيان كرسبي

57.50

750 kcal

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



الشوربات

Soups



Chicken Corn Soup

شورية الدجاج بالذرة

Chicken and shredded corn kernels, simple yet nutritious soup

دجاج مع حبات الذرة المقطعة ، شوربة بسيطة ولكنها مغذية

35.00
¥
221 kcal



Hot & Sour Soup

شورية الحار الحامض

Chinese savory, spicy and tangy soup made with chicken broth

شورية لذيدة بالطريقة الصينية ، حارة ، منعشة ومصنوعة من مرق الدجاج

37.00
¥
182 kcal

الشوربات Soups

Mushroom Cappuccino

كابتشينو
المشروم

شورية الفطر الكريمي، المطبوخ بمرق الدجاج والكريمة البيضاء

A creamy mushroom soup cooked with stock and cream

37.00

88 kcal

22 MIN

Chicken Cream

كريمة الدجاج

35.00

214 kcal

54 MIN

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

Lentil Soup

شورية عدس

32.00

212 kcal

53 MIN

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

السلطات Salads



Quinoa Salad

سلطة الكينوا

44.00

259 kcal

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

السلطات

Salads



Greek Salad

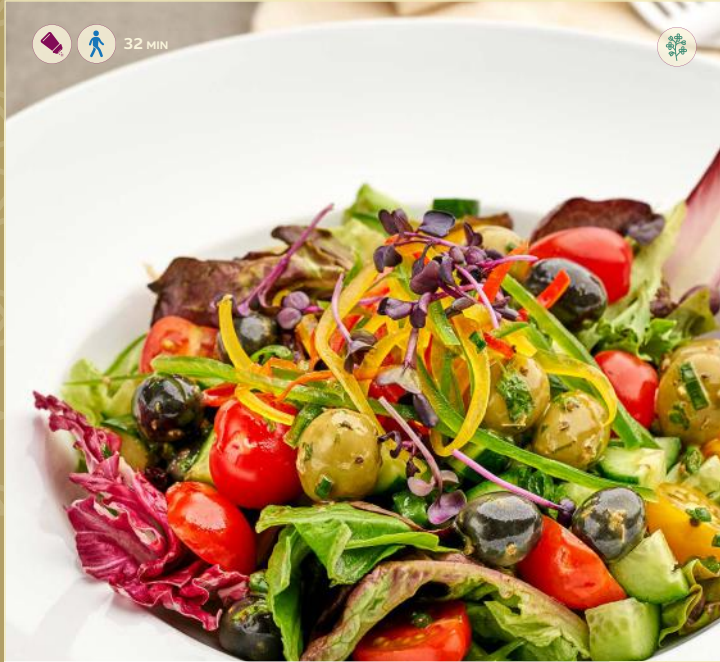
سلطة يونانية

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

تشكيلة مميزة Premium Selections



Luxury Seafood
Chowder

شوربة المأكولات
البحرية الفاخرة

A rich and creamy seafood chowder prepared with shrimp, fish, crab, crayfish, calamari, and mussels, finished with a smooth and comforting flavor.

شوربة بحرية كريمية وغنية، تُحضّر بالروبيان، والسمك، وسرطان البحر، والكرايفش، والكالماري، وبلح البحر، بقوام ناعم ونكهة بحرية غنية.

59.00
859 kcal



Tom-Yam

توم يوم

شوربة المأكولات البحرية الحار والحامض والمُعد على الطريقة التايلندية التقليدية

Authentic Thai hot and sour seafood soup with vegetables

37.00
118 kcal



Bouillabaisse
Soup

شوربة
بويابيس

شوربة بحرية فرنسية كلاسيكية تُحضّر بالروبيان، والسمك، وسرطان البحر، والكرايفش، والكالماري، وبلح البحر، في مرق بحري غني بالنكهة.

A classic French style seafood soup prepared with shrimp, fish, crab, crayfish, calamari, and mussels in a rich, flavorful seafood broth.

59.00
653 kcal

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية



تشكيلة مميزة Premium Selections



Lamb Quzi

غوزي لحم

ساق لحم ضأن مطهو ببطء (٧٠٠ جم) على الطريقة التقليدية للقوقزي، غني بالنكهة ومثالي للمشاركة، يكفي لشخصين.

Slow cooked 700gm lamb shank served in traditional Quzi style, rich in flavor and ideal for sharing. Good for 2 persons.

96.00
3490 kcal

873 MIN



تشكيلة مميزة Premium Selections



413 MIN



International Mixed Sizzling

مشويات مشكلة عالمية

طبق فاخر من المشاوي يضم الروبيان المشوي، الدجاج، ريش الضأن، فليه مينيون، وفليه السمك المشوي، ليمنح تشكيلة مميزة من أشهر المشويات الفاخرة



114.00

฿

1650 kcal

A premium mixed grill platter featuring grilled shrimp, chicken, lamb chop, fillet mignon, and grilled fish fillet, offering a perfect selection for guests who enjoy a variety of premium grilled specialties.

تشكيلة مميزة Premium Selections



975 MIN



490 MIN

كامل
Fullنصف
Half150.00
؄

3900 kcal

75.00
؄

1950 kcal

لحم نعيمى
Naimi Lamb

1050 MIN



525 MIN

كامل
Fullنصف
Half132.00
؄

4200 kcal

66.00
؄

2100 kcal

لحم
Mutton

700 MIN



350 MIN

كامل
Fullنصف
Half85.00
؄

2800 kcal

44.00
؄

1400 kcal

دجاج
Chicken

Shinwari Karahi

Tender local Naimi lamb, fresh Pakistani mutton, or local chicken, slow-cooked in a rich Shinwari-style tomato gravy with traditional spices.

شينواري كراهي

لحم نعيمى محلى، أو لحم غنم باكستاني طازج، أو دجاج محلى، مطهو ببطء في صلصة طماطم شينواري غنية مع التوابل التقليدية.

تشكيلة مميزة Premium Selections



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

Grilled Lobster

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



أم الروبيان المشوي

تشكيلة مميزة Premium Selections



ستيك الفلفل الاسود Pepper Steak

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

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



32MIN



99.00

137 kcal



كونتيننتال

Continental



Cremeux Sensation

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

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



535 MIN

سمك
Fish

78.00

1070 kcal

دجاج
Chicken

48.00

1510 kcal



668 MIN





Chicken Espetada

اسبيتادا الدجاج

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



77.00

ك

2140 kcal



535 MIN

كونتيننتال Continental



44.00

668 kcal

167 MIN



Lasagna Al Forno

لازانيا ألفورنو

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 parmesan cheese

كونتيننتال

Continental

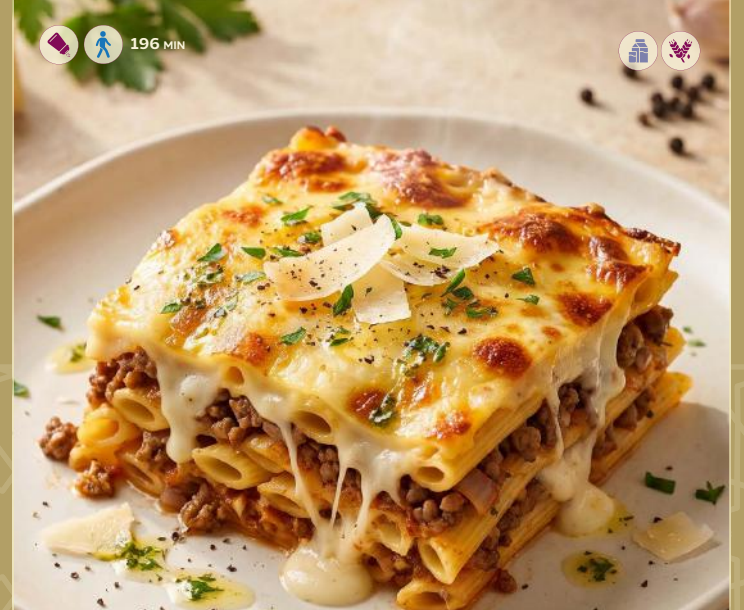


Spaghetti
Meat Ball

سباغيتي
كرات اللحم

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

44.00
374 kcal



Macarona
Bechamel

مكرونات
الباشميل

44.00
784 kcal

مكرونات مطبوخة بالصلصة البيضاء مع اللحم المفروم والطماطم، ومغطاة بطبقة من جبن الموزاريلا وجبن البارميزان
Macaroni pasta baked with herbed white sauce and tomato beef mince. Topped with mozzarella & parmesan cheese

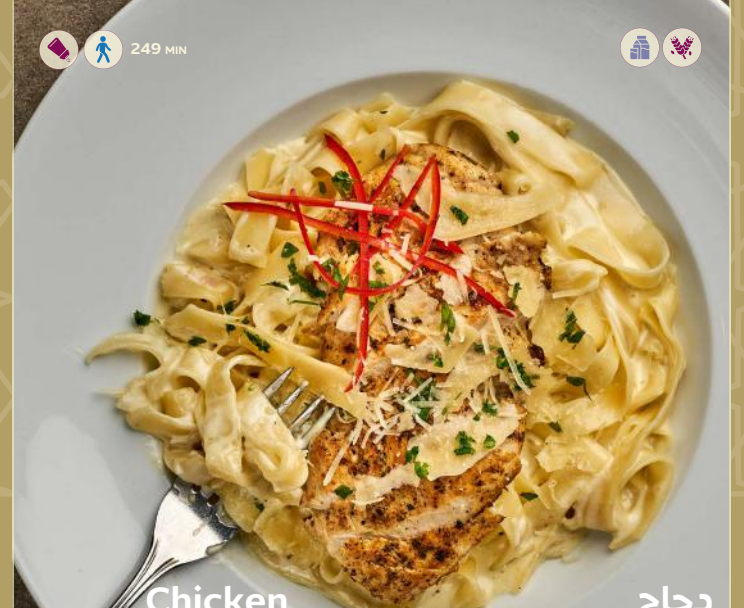


Penne
Arabiata

باني
أرابياتا

بيني باستا مع صلصة الطماطم والزيتون والأعشاب وجبن البارميزان المبشورة
Penne pasta with tomato sauce, olives and herbs with grated parmesan cheese

40.00
494 kcal



Chicken
Fettuccine
Alfredo

دجاج
فيتوشيني
ألفريدو

54.00
996 kcal

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

سيزلرز Sizzlers

Basil & Garlic Sauce

صلصة الريحان والثوم

اختيارك من الروبيان أو الدجاج مع صلصة الثوم بالريحان الطازج

Your choice of Shrimp or Chicken smothered in a rich garlic and fresh basil sauce



100 MIN

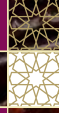
روبيان
Shrimp



74.00

฿

550 kcal



دجاج
Chicken

48.00

฿

400 kcal



سيزلرز Sizzlers

Teppanyaki

تيبانياكي

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

108 MIN

روبيان
Shrimp

74.00

560 kcal

دجاج
Chicken

48.00

430 kcal



Sweet & Sour

الحلو والحامض

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

روبيان
Shrimp

74.00

590 kcal

دجاج
Chicken

48.00

440 kcal



110 MIN



سيزلرز Sizzlers



108 MIN

روبيان
Shrimp

74.00
₹
560 kcal

140 MIN

دجاج
Chicken

48.00
₹
430 kcal

Schezwan

Sweet and savory sauce with your choice of meat

شيزوان

صوص حلو ومالح مع اختيارك من اللحم



105 MIN

روبيان
Shrimp

74.00
₹
580 kcal

145 MIN

دجاج
Chicken

48.00
₹
420 kcal

Manchurian

Fusion of Indian Chinese cuisine

منشوريان

مزيج من المطبخ الهندي الصيني



روبيان
Shrimp

74.00

¥

343 kcal



دجاج
Chicken

48.00

¥

413 kcal



الخضراوات
Veg

45.00

¥

253 kcal



تشاومين Chowmein

نودلز مقليه مع اختيارك من الروبيان ، الدجاج أو الخضروات فقط

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

المأكولات البحرية Seafood



**Lobster
Thermidor**

**أم الروبيان
ثيرميدور**

French dish consisting of a creamy mixture of cooked lobster meat stuffed into a lobster shell served with an oven-browned cheese crust

طبق فرنسي مكون من خليط من لحم أم الروبيان بالكريمة البيضاء المحشوة في قشر أم الروبيان ، وتقدم مع قطع الجبن المحمرة في الفرن

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



**Grilled Seafood
Platter (Sizzling)** سيزلينج الأكلات
البحرية المشوية

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



Crab Thermidor كابوريا ثيرميدور

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

77.00
836 kcal

المأكولات البحرية Seafood



728 MIN

Luxury Seafood Feast

طبق مشكل بحري فاخر

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

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



355.00

2910 kcal

المأكولات البحرية Seafood



75.00

663 kcal



166 MIN

Fish Tikka

تكة السمك

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

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

49.00
¥
833 kcal

قطع سمك ذهبية مقرمشة تُقدّم مع البطاطس المقلية الكلاسيكية، لتحظى بوجبة بحرية بسيطة ولذيذة بطابع مريح.

Crispy golden fried fish served with classic chips, prepared as a simple and comforting seafood favorite.



Grilled Shrimps

روبيان مشوي

77.00
¥
836 kcal

روبيان طازج، مشوي بإتقان، ويُقدّم مع الصلصة التي تختارها.

Juicy shrimps, grille to perfection and served with your choice of sauce.

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

#

المشويات Grills

Chicken Malai Boti

دجاج ملاي بوتّي

48.00
1530 kcal

383 MIN

Chicken Boti



دجاج بوتّي

46.00
1610 kcal

403 MIN

Taya Chicken Kebab

كباب دجاج الطايه

48.00
1410 kcal

353 MIN

Bihari Kebab

بيھاري كباب

63.50
1000 kcal

250 MIN

المشويات Grills



750 MIN

Good for 2 people

Arabic Mixed Grill

تكفي لشخصين.

مشويات عربية مشكلة

A generous half kilo selection of Arabic grilled favorites, including lamb kabab, chicken kabab, sheesh tawook, and awsal, served with the classic grilled flavors Taya guests expect.

تشكيلة سخية من المشاوي العربية بوزن نصف كيلو. تضم كباب لحم، كباب دجاج، شيش طاووق، وأوصال، تُقدّم بالنكهات المشوية الأصيلة التي تشتهر بها طاية.

99.00

1850 kcal



428 MIN

Majouka

معجونة

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

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

77.00

1710 kcal

أطباق الأرز Rice Dishes



	لحم Mutton	دجاج Chicken
	55.00 ؄	44.00 ؄
	3210 kcal	3570 kcal
	803 MIN	893 MIN

Dum Biryani

أطباق البرياني

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

أطباق المغلاي التقليدية

Traditional Mughlai



Masala

223 MIN

دجاج

Chicken

44.00

892 kcal

145 MIN

روبيان

Shrimp

70.00

579 kcal

ماسالا

قطع دجاج مطبوخة مع البصل والثوم والزنجبيل والطماطم والكريمة والبهارات الهندية

Choice of meat cooked with onions, garlic, ginger, tomatoes, cream, and Indian spices

Chicken Tikka
Karahiدجاج تكة
كراهي

275 MIN

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

Chicken

45.00

1100 kcal

دجاج

أطباق المغلاي التقليدية Traditional Mughlai



Dal

دال

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

30.00

414 kcal



Mutton Handi

هاندلي لحم

62.00

1100 kcal

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



Mix Vegetables خضروات مشكلة

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

34.50

325 kcal



Palak Paneer

بالاك بانير

37.00

131 kcal

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

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، الجبن، الخس والمايونيز، يقدم مع البطاطس المقلية



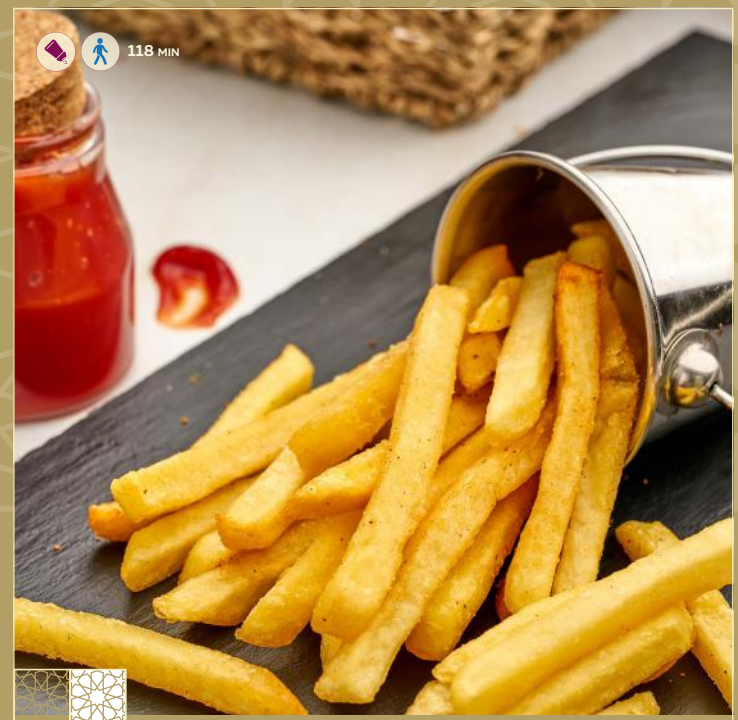
33.00
758 kcal



Chicken
Nuggets

دجاج
نجت

28.00
660 kcal



14.00
470 kcal

French Fries

بطاطس مقلية

الحلويات Desserts



Kheer

مهلبية الطايه الخاصة

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

الوصفة التقليدية لبودينغ الأرز منكهة بالهيل والزبيب والزعفران ومكسرات الكاجو

23.00
674 kcal



Umali

أم علي

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



Shahi Gulab
Jamun

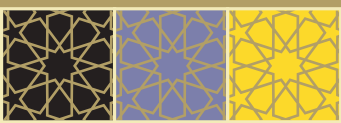
شاهي جلاب
جامون

حلوى هندية غنية تُحضر تقليدياً من الحليب المجفف المُكثف، محشوة بتشكيلة من المكسرات، ثم تُقلَى وتُنقع في القطر السكري.
A rich Indian sweet traditionally made out of evaporated desiccated milk, stuffed with assorted nuts. Fried and soaked in sugar syrup

20.00
300 kcal

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية



الحلويات

Desserts



Brownie

براوني

Dark chocolate brownie topped with a vanilla ice cream ball

كعك البراوني بالشوكلاته الداكنة مع آيس كريم الفانيل



29.50

29.50
1320 kcalراسملائي تريسن ليتشيس كيك
Rasmalai Tres Leches Cakeكبة إسفنجية طرية مشبعة بالحليب، مغطاة بالكريمة
والفستق والزعفران.Soft milk-soaked sponge cake topped with
whipped cream, pistachios, and saffron.

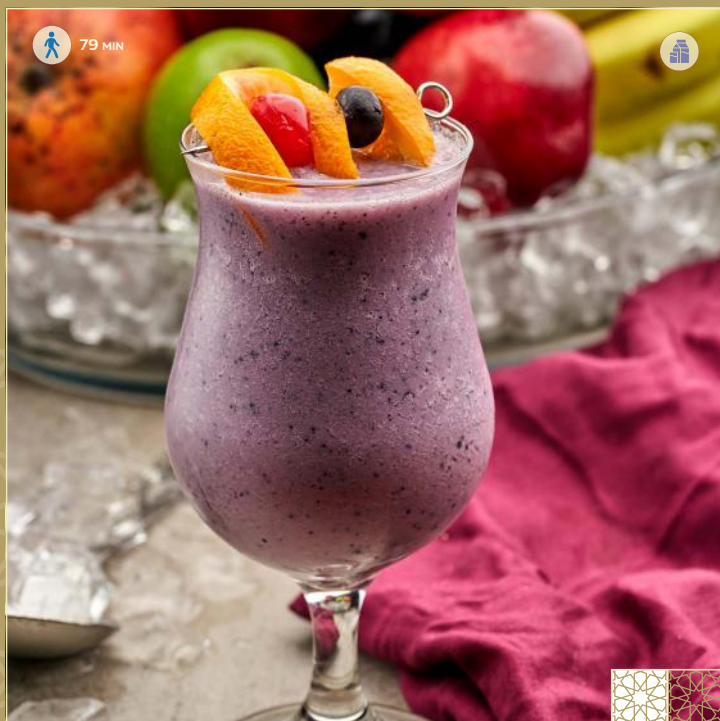
29.50

29.50
650 kcalبودينغ التوفي والبسكويت
Toffee Biscuits Puddingبودينغ بسكويت كريمي بطبقات من صلصة التوفي الغنية
ومزين برقائيق الشوكولاتة.Creamy biscuit pudding layered with rich toffee
sauce and topped with chocolate curls.

29.50

29.50
762 kcal

المشروبات Beverages



Berry Franco

بيري فرانكو

27.50

⬆

317 kcal



28.50

⬆

235 kcal

Peach Ice Tea

شاي مثلج



26.00

⬆

381 kcal

Strawberry
Mojito

ستروبيرى
موهيتو



21.00

⬆

167 kcal

Paradise Fizz

براديس



27.50

⬆

758 kcal

Layered Cocktail

كوكتيل طبقات

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

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



Breads

الخبز

Taya Cheese Bread	 	  12.00 517 kcal	 129 MIN  	طايه خبز الجبن
Taya Sesame Seed Bread	  	4.00 385 kcal	 97 MIN   	طايه خبز بذور السمسم
Taya Garlic Bread	 	5.00 390 kcal	 98 MIN  	طايه خبز الثوم
Taya Butter Bread	 	5.00 385 kcal	 96 MIN  	طايه خبز الزبدة



Sides

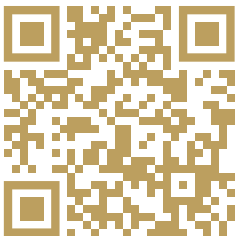
خيارات جانبية

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 





امسح الكود
SCAN ME



طلبات التوصيل
Delivery

Follow us

الخبر Khobar: +966138947535

الجبيل Jubail: +966133670104

f tayarestaurant

@ altaya.sa