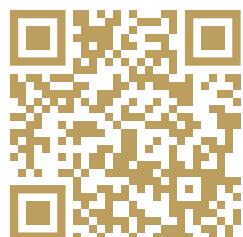




امسح الكود  
SCAN ME



طلبات التوصيل  
Delivery

Follow us

الخبر +966138947535  
الجبيل +966133670104

tayarestaurant altaya.sa

# المقبلات الباردة

## Cold Appetizers



Baba Ganoush

بابا غنوج

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

**19.00**  
北  
78 kcal



Grape Leaves

ورق عنب

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

**22.00**  
北  
298 kcal



Appetizer Platter

مقبلات مشكلة

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

215 MIN

صغير

**45.00**

北

857 kcal

كبير

**63.00**

北

1170 kcal

293 MIN

# المقبلات الباردة Cold Appetizers

Hummus



حومس



20.00

832 kcal

208 MIN

北



26.00

266 kcal

Tabulah

تبولة



67 MIN

北

Yoghurt &  
Cucumber



لبن  
بالخيار



20.00

137 kcal

北



19.00

121 kcal

Mutabal



متبل

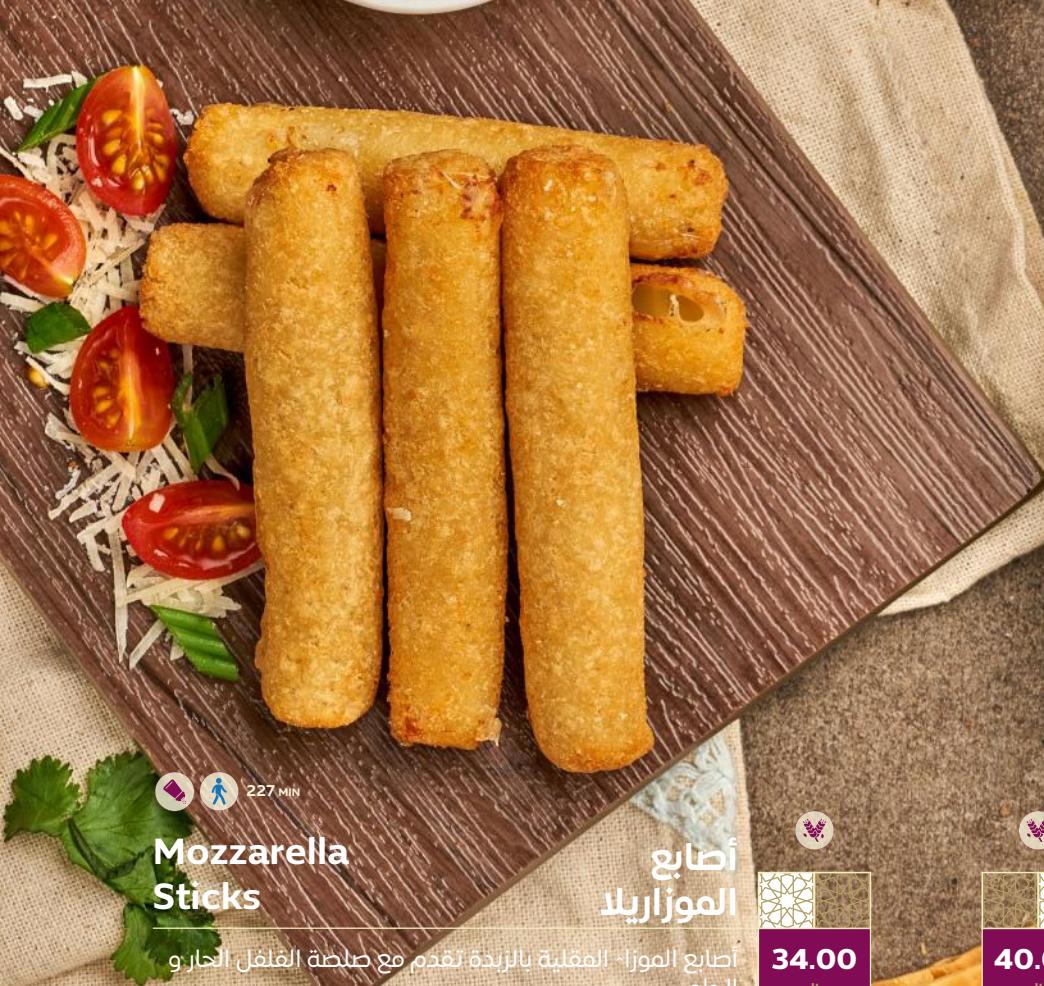


30 MIN

北

# المقبلات الحارة

## Hot Appetizers



227 MIN

### Mozzarella Sticks

### أصابع الموزاريلا

أصابع الموزاريلا المقليّة بالزيادة 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 اللذعة مقليّة بالزيادة تقدم مع صلصة الفلفل الحار الحلو

Tangy battered chicken wings served with sweet chili sauce

40.00  
658 kcal

### Lahori Fried Fish

### سمك لاهوري مقلبي

أصابع السمك المحضرّة بالوصفة التقليديّة تقدم مع صلصة تمرن الهندي

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

41.00  
594 kcal

### Fried Calamari

### الكالاماري

حلقات الكالاماري المقروشة تقدم مع صلصة التارتار

Tender yet crispy calamari served with tartar sauce

45.00  
1530 kcal



# المقبلات الحارة

## Hot Appetizers



**Wasabi Shrimp  
Tempura**

رييان تمبورا  
بالواسابي



**58.00**  
悲  
142 kcal

رييان مقلبي ومقرمش مغطى بصلصة الواسابي الكريمية اللذيذة  
Deep-fried crispy prawns coated in delicious creamy wasabi sauce



**Chili Garlic  
Fish**

السمك بالفلفل  
الحار والثوم



**41.00**  
悲  
211 kcal

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



**Dynamite  
Shrimps**

رييان  
داینامیت



**58.00**  
悲  
272 kcal

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



**Crispy Prawns**

رييان كرسبي



**57.50**  
悲  
750 kcal

رييان المقلبي مغطى بطبقة مقزمشة، يقدم مع صلصة الطايبة الخاصة  
Fried shrimps served with Taya house dip

# الشوربات Soups



**Red Creamy  
Seafood Soup**

**شورية بحرية  
حمراء بالكريمة**

45.00  
653 kcal

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

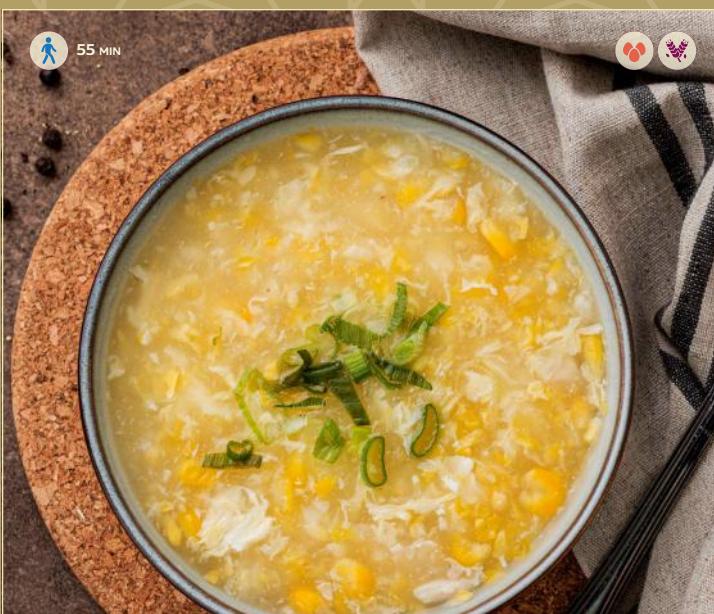


**Seafood  
Chowder**

**شورية المأكولات  
البحرية**

45.00  
859 kcal

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



**Chicken  
Corn Soup**

**شورية الدجاج  
بالذرة**

35.00  
221 kcal

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



**Hot & Sour  
Soup**

**شورية الحار  
الحامض**

37.00  
182 kcal

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

# الشوربات Soups

## Mushroom Cappuccino

شورة الفطر الكريمية، المطبوخ بعرق الدجاج والكريمة  
البيضاء  
A creamy mushroom soup cooked with stock and cream

## كابتشينو المشروم



## Tom-Yam

شورة المأكولات البحريّة الحار والحامض والمُعد على  
الطريقة التايلاندية التقليدية  
Authentic Thai hot and sour seafood soup with vegetables

## توم يام



## Mushroom Cappuccino

شورة الفطر الكريمية، المطبوخ بعرق الدجاج والكريمة  
البيضاء  
A creamy mushroom soup cooked with stock and cream

## كابتشينو المشروم



## Chicken Cream

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



## كريمة الدجاج

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

## Tom-Yam

شورة المأكولات البحريّة الحار والحامض والمُعد على  
الطريقة التايلاندية التقليدية  
Authentic Thai hot and sour seafood soup with vegetables

## توم يام



## Lentil Soup

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



## شوربة عدس

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

# السلطات Salads

## سلطة الكينوا

خلطة خاصة من الكينوا وجبن الفيتا البيضاء مع الزيتون  
الأسود والخيار وصلصة البليسميك

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

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

## سلطة يونانية

طماطم، خيار، فليفلة حضراء مع جبنة الفيتا البيضاء والزيتون متبلاة بأوريجانو مع صلصة الليمون وزيت الزيتون

**40.00**  
悲  
284 kcal



## سلطة حضراء طازجة

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

**23.00**  
悲  
126 kcal



## Fatoush

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

**28.00**  
悲  
159 kcal

# كونتيننتال Continental



668 MIN



## Cremeux Sensation

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 والثوم مغطاة بالسبانخ، والجزر مع صلصة الكريمة بالجبن

سمك  
Fish

78.00

1070 kcal

دجاج  
Chicken

48.00

1510 kcal

## كريمو سنسيشن



32MIN



## Pepper Steak

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

طبق طاية الكلاسيكي، ستيك التندريون بصلصة الكريمة والفلفل الأسود، وتقديم مع الخضروات والبطاطا المقلية

89.00

137 kcal

## ستيك الفلفل الاسود



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

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



### Chicken Espetada

### اسبيتادا الدجاج

سقاخ من قطع صدور الدجاج المشوية والمغطية بالليمون والاعشاب.  
وتقديم مع البطاطا المقلية الخاصة وجبنه الشيدر  
Herb and lemon marinated chicken breast BBQ on a  
skewer. Served with loaded french fries and a cheddar  
cheese sauce



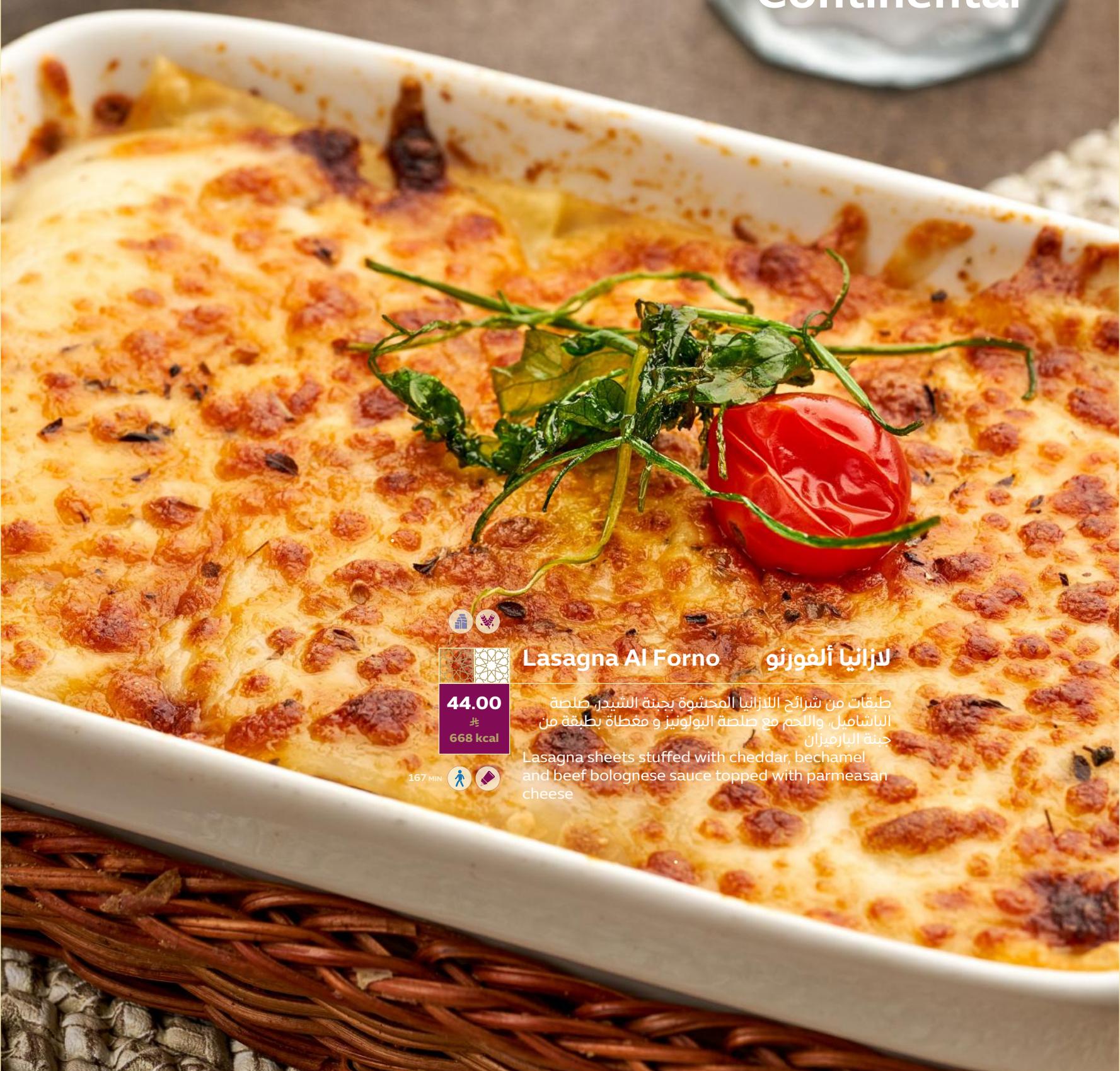
77.00

2140 kcal



535 MIN

# كونتيننتال Continental



44.00

668 kcal

167 MIN



## لازانيا أolforno

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

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

# كونتيننتال

## Continental



**Spaghetti  
Meat Ball**

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

94 MIN  
 44.00  
374 kcal



**مكرونة  
الباشميل**

مكرونة مطبوخة بالاعشاب والصلصة البيضاء مع اللحم  
المفروم والطماطم، ومغطاة بطبيقة من جبنة المواريلا  
وجبنة البارميزان  
Macaroni pasta baked with herbed white sauce  
and tomato beef mince. Topped with mozzarella &  
parmeasan cheese



**دجاج  
فيتوشيني  
ألفريدو**

باستا مطبوخة بصلصه الألفریدو وتقدم مع خبز التوم  
Pasta cooked in alfredo sauce served with garlic  
bread



**Penne  
Arabiata**

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

124 MIN  
 40.00  
494 kcal



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

# سيزلاز Sizzlers

## Basil & Garlic Sauce

## صلصة الريحان والثوم

اخيارك من الروبيان أو الدجاج مع صلصة التوميالريحان  
الطارج  
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

# سيزلاز

## Sizzlers

### Teppanyaki

### تيبيانياكى

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



108 MIN

روبيان  
Shrimp

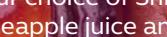
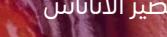
74.00

560 kcal

دجاج  
Chicken

48.00

430 kcal





86 MIN

روبيان  
Shrimp

74.00

北  
343 kcal

103 MIN

دجاج  
Chicken

48.00

北  
413 kcal

63 MIN

الخضروات  
Veg

45.00

北  
253 kcal

## تشاو mein

نودلز مقلية مع اختيارك من الروبيان، الدجاج أو الخضروات فقط

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

# سيزلاز

## Sizzlers



**شيزوان**

صوص حلو ومالح مع اختيارك من اللحم

**Schezwan**

Sweet and savory sauce with your choice of meat

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

**شيروان**

**منشوريان**

مزيج من المطبخ الهندي الصيني

**Manchurian**

Fusion of Indian Chinese cuisine

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

# المأكولات البحرية

## Seafood



طبق فرنسي مكون من خليط من لحم أم الروبيان بالكريمة البيضاء المحشوة في قشر أم الروبيان، وتقديم مع قطع الجبن المحمصة 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

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



أم الروبيان المشوي

أم الروبيان الطريقة المشوية بصلصة الزبدة مع الأعشاب  
Tender lobster grilled with herb butter



سيزلينج للأكلات البحرية المشوية

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

173.00  
1370 kcal



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

# المأكولات البحرية

## Seafood



728 MIN

### Luxury Seafood Feast

طبق المأكولات البحرية الخاص مكون من ألم الروبيان على طريقة ثيرميودر الفرنسية، وألم الروبيان المشوية، وفيلاية السمك المشوي، وقطع تكية سعك، والروبيان المشوي، مع بلح البحر، و كابوريا الثيرميودر

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



### طبق مشكل بحري فاخر

355.00  
2910 kcal

# المأكولات البحرية

## Seafood



### تکة السمك



#### Fish Tikka

75.00

663 kcal

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



166 MIN

# المأكولات البحرية

## Seafood



**75.00**  
悲  
1420 kcal

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

سمك فيليه مشوي يقدم مع طلطة الزيادة و الليمون والخضروات وشرائح الملفوف



سمك مقلي بالزيادة و يقدم مع البازلاء المهرولة وشراحيل البطاطا المقطعة باليد مع طلطة الريمولاد  
Butter fried fish served with mashed peas, hand cut chips and remoulade sauce

**44.00**  
悲  
833 kcal



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

**77.00**  
悲  
836 kcal

# المشويات Grills

Lamb Kebab

كباب لحم

56.00  
2240 kcal

Grilled Chicken (Half)

دجاج مشوي (نصف)

41.00  
1950 kcal

Lamb Tikka

أوصال

57.00  
2510 kcal

Shish Tawouk

شيش طاووق

46.00  
1660 kcal

560 MIN



488 MIN



628 MIN



415 MIN



# المشويات Grills



413 MIN

## International Mixed Sizzling

## مشويات مشكلة عالمية

95.00  
كcal  
1650 kcal

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

# المشويات Grills



## Arabic Mixed Grill

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

## مشويات عربية مشكلة

قطع من اتكه اللحم الطريقة، مكعبات دجاج بدون عظم، مع الكباب و لحم طائر السمان المقلي بالبهارات والأعشاب العربية

**85.00**  
悲  
2600 kcal



## Majouka

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

## معجوة

لحم مفروم محشى بجبنه الموازيريلو يقدم مع سلطة او جنحة البطاطس المقليه مع صلصة المشروم

**77.00**  
悲  
1710 kcal

# المشويات Grills

Chicken Malai Boti

دجاج ملائي بوتي

48.00  
1530 kcal



Chicken Boti

دجاج بوتي

46.00  
1610 kcal



Taya Chicken Kebab

كباب دجاج الطاية

48.00  
1410 kcal



Bihari Kebab

بيهاري كباب

63.50  
1000 kcal



# أطباق الأرز Rice Dishes



Lamb Quzi

غوزي لحم

لحم الخروف المطبوخ ببطء يقدم على أرز معطر ومطبوخ  
بعرق 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

# أطباق الأرز Rice Dishes



روبيان  
Shrimp

65.00

悲  
2560 kcal



لحم  
Mutton

55.00

悲  
3210 kcal



دجاج  
Chicken

44.00

悲  
3570 kcal

## Dum Biryani

## أطباق البرياني

أرز سمعتي 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



540 MIN



803 MIN



893 MIN

# أطباق المغلائي التقليدية

## Traditional Mughlai



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



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



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



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

# أطباق المغلاي التقليدية

## Traditional Mughlai



Dal

DAL

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

30.00  
北  
414 kcal



Mutton Handi

هاندي لحم

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



Mix Vegetables

خضراء مشكلة

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

34.50  
北  
325 kcal



Palak Paneer

بالاك بانير

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

# قائمة طعام الأطفال

## Kids Menu



# الحلويات Desserts



Kheer

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

مهلبية الطاية الخاصة

الوصفة التقليدية لبودينغ الأرز منكهة بالهيل والزبيب والزعفران ومكسرات الكاجو

23.00

674 kcal



Umalí

أُم 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

14.00

# 300 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

# الحلويات

## Desserts

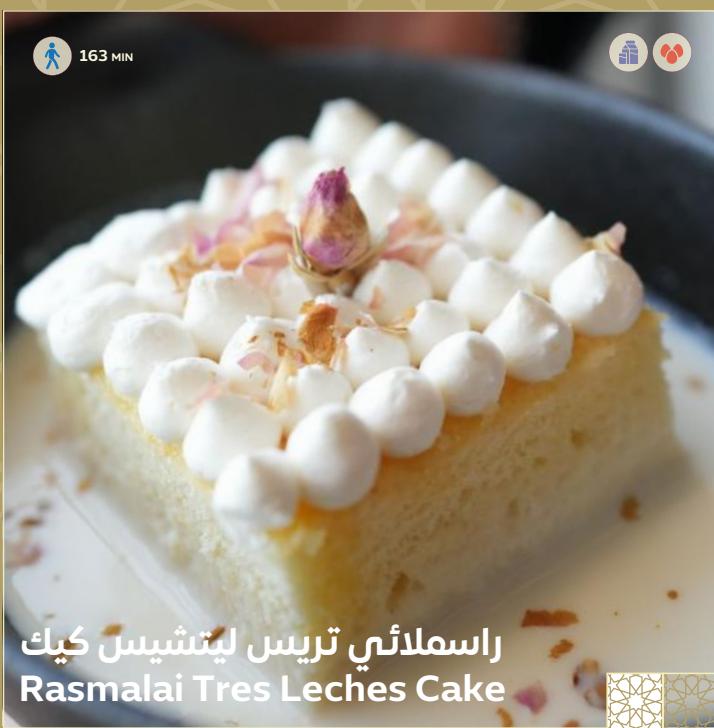


كعك البراؤني بالشوكولاتة الداكنة مع آيسكريم الفانيلا

**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



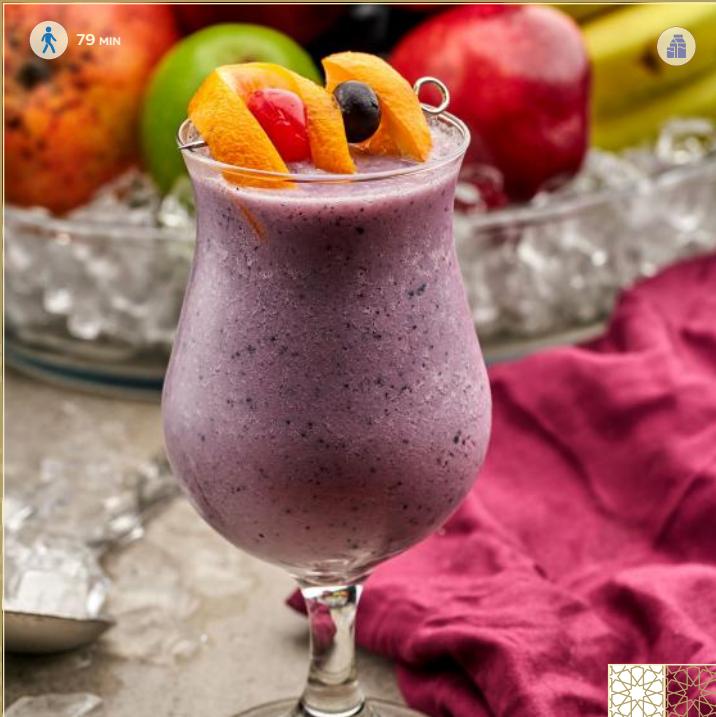
مطهو على البخار مع توفى وبيسكويت لذيد  
Steamed with toffee and biscuits

**29.50**

₼

762 kcal

# المشروبات Beverages



Berry Franco

بيري فرانكو

27.50  
北  
317 kcal



Peach Ice Tea

شاي مثلج

28.50  
北  
235 kcal



26.00  
北  
381 kcal

Strawberry  
Mojito

ستروبريري  
موهيتو



21.00  
北  
167 kcal

Paradise Fizz



27.50  
北  
758 kcal

Layered Cocktail

الصور لا تعبر بالضرورة عن طريقة التقديم الفعلية

Pictures do not necessarily reflect the actual presentation

# 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

2 MIN

شاي بالحليب

Tea with Mint

**11.50**

19 kcal

2 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 (صغرى)

Water Large

**8.00**

0 kcal

مياه معدنية (كبير)

Perrier Water

**14.00**

0 kcal

مياه بيرير



الخبز

# Breads

 	 	<b>12.00</b> 517 kcal	 129 MIN	 	<b>نان بالجبن</b>
<b>Seasame Seed Nan</b>	  	<b>4.00</b> 385 kcal	 97 MIN	  	<b>نان بالسمسم</b>
<b>Garlic Nan</b>	 	<b>5.00</b> 390 kcal	 98 MIN	 	<b>نان بالثوم</b>
<b>Butter Nan</b>	 	<b>5.00</b> 385 kcal	 96 MIN	 	<b>نان بالزبدة</b>

# Sides

# خیارات جانبیہ

	 77 MIN	أرز أبيض
White Rice	<b>16.50</b> 306 kcal	 213 MIN
Biryani Rice	<b>17.50</b> 851 kcal	 235 MIN
Fried Rice 	<b>23.00</b> 940 kcal	 أرز مقلبي
Sayadieh Rice 	<b>17.50</b> 505 kcal	 أرز صيادية
Raita / Chutney 	<b>6.50</b> 29 kcal	 رايتس / شاتنی



امسح الكود  
SCAN ME



طلبات التوصيل  
Delivery

Follow us

الخبر +966138947535  
الجبيل +966133670104

tayarestaurant altaya.sa