

taya  
مطعم  
Restaurant



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 بأرز، 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

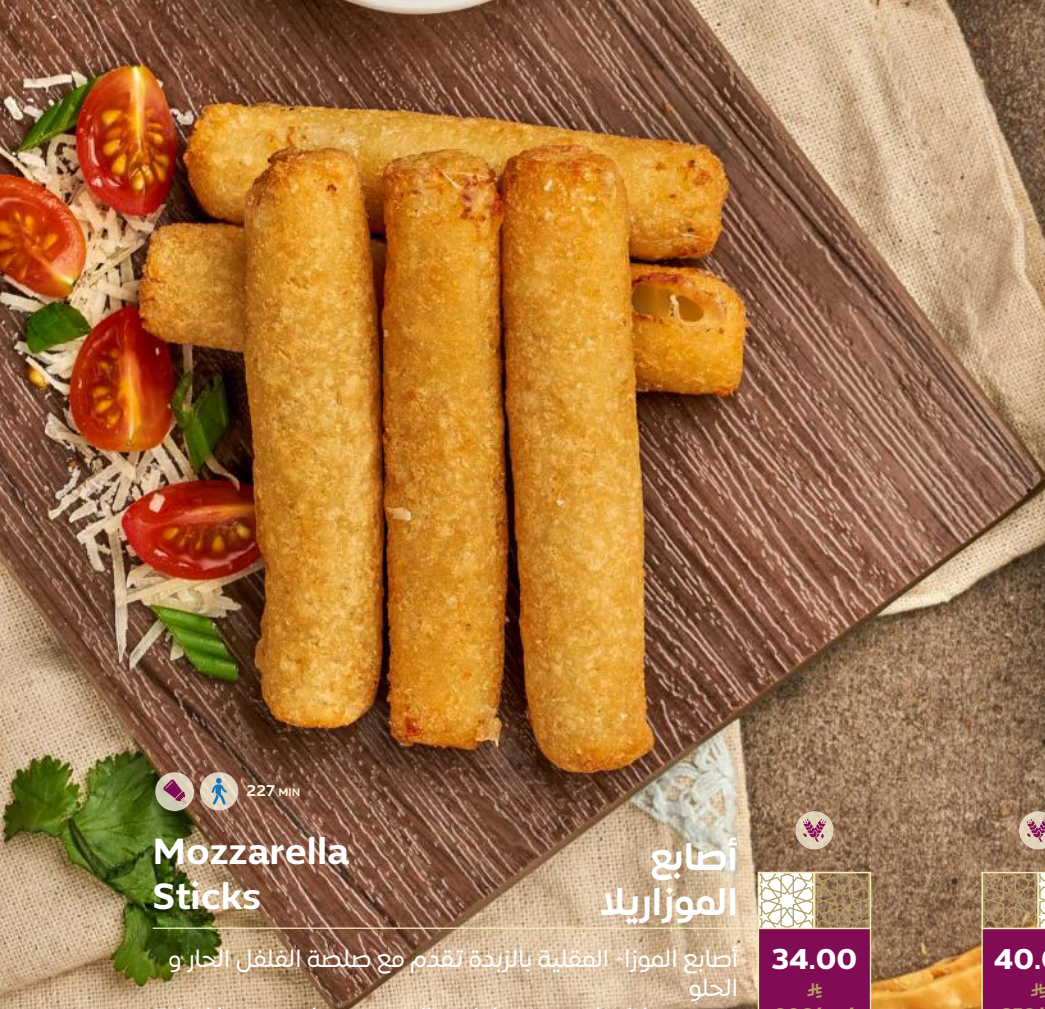
Mutabal

متبل



30 MIN

# 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

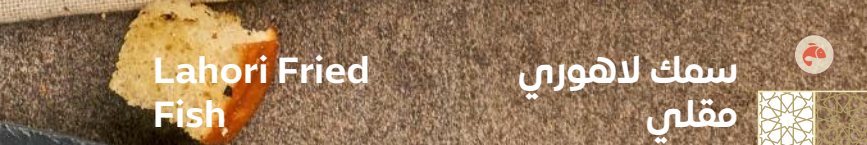


149 MIN

## Chicken Lollipops

## دجاج لولي بوب

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



## Lahori Fried Fish

## سمك لاهوري مقلي

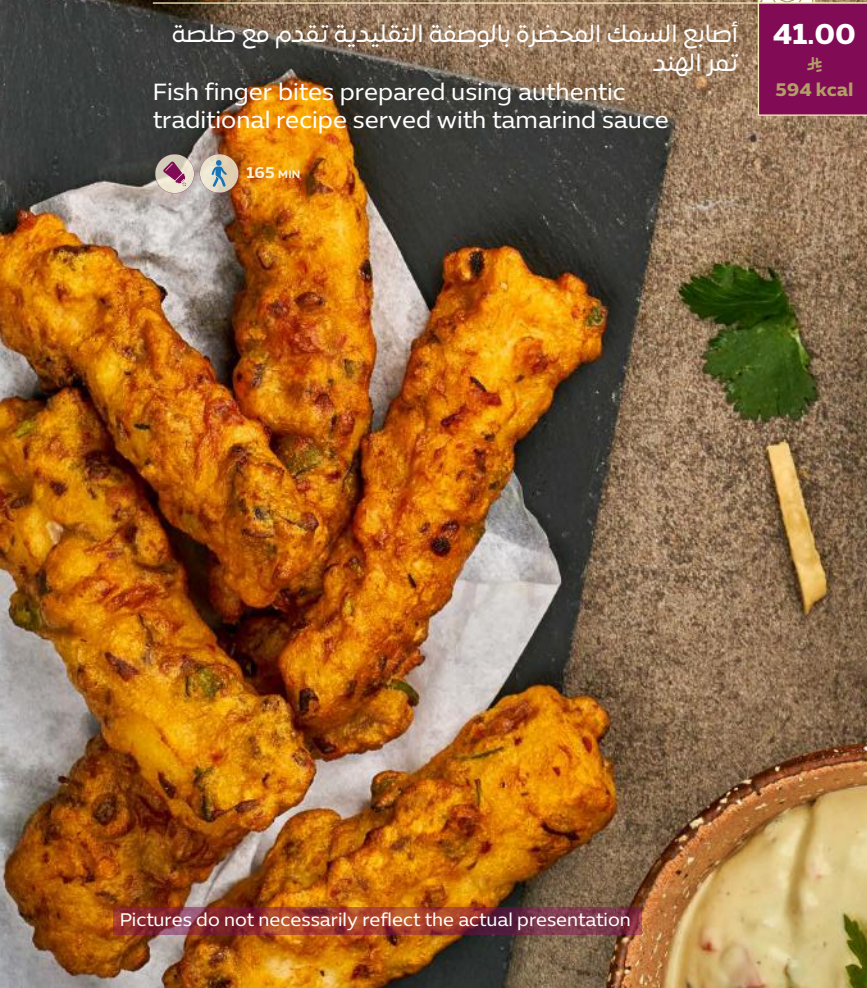
أصابع السمك المحضرة بالوصفة التقليدية تقدم مع صلصة تمر الهند  
Fish finger bites prepared using authentic traditional recipe served with tamarind sauce



## Fried Calamari

## الكالاماري

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



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 بالفلفل  
الحار والثوم

41.00  
#  
211 kcal

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



Dynamite  
Shrimps

رويان  
داينمايت

رويان 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

رويان كرسبي

57.50  
#  
750 kcal

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



# الشوربات

## Soups



Red Creamy  
Seafood Soup

شوربة بحرية  
حمراء بالكريمة

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

45.00  
#  
653 kcal

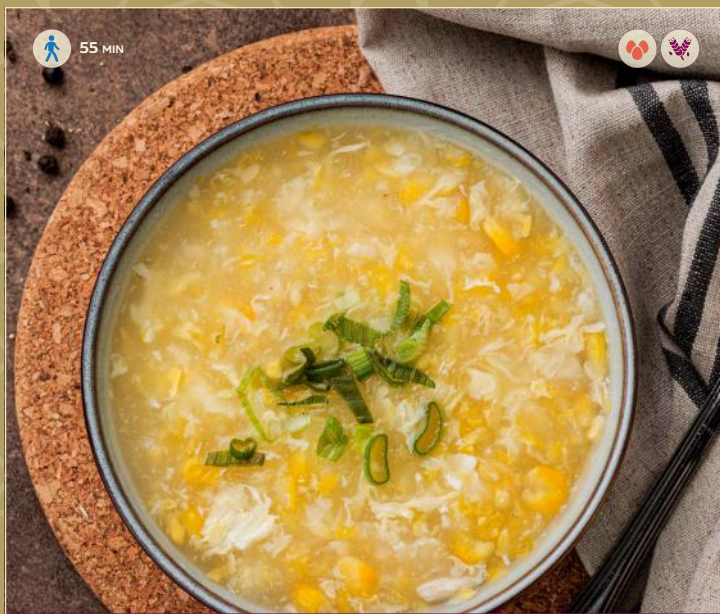


Seafood  
Chowder

شوربة المأكولات  
البحرية

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

45.00  
#  
859 kcal



Chicken  
Corn Soup

شوربة الدجاج  
بالذرة

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

35.00  
#  
221 kcal



Hot & Sour  
Soup

شوربة الحار  
الحامض

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

37.00  
#  
182 kcal

# الشوربات Soups

## Mushroom Cappuccino

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

## كابتشينو المشروم



37.00

88 kcal

22 MIN



## Chicken Cream

## كريمة الدجاج

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



35.00

214 kcal

54 MIN



## 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

30 MIN



## Lentil Soup

## شوربة عدس

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



32.00

212 kcal

53 MIN

# السلطات Salads



## Quinoa Salad

## سلطة الكينوا

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

# 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 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

# كونتينتال

## 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 و الثوم مغطاة بالسبانخ، والجزر مع صلصة الكريمة بالجبن

سمك  
Fish  
78.00  
⊕  
1070 kcal

دجاج  
Chicken  
48.00  
⊕  
1510 kcal

كريمو  
سنسيشن



32 MIN

**Pepper Steak**

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

ستيك الفلفل الاسود

89.00  
⊕  
137 kcal

# كونتيننتال Continental

## 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

# كونتينتال Continental



44.00

北

668 kcal

167 MIN



## Lasagna Al Forno

## لازانيا ألفورنو

طبقات من شرائح اللازانيا المحشوة بحبنة 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

# كونتینتال

## 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 بالأعشاب والصلصة 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 والريحان 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 اللحوم  
Traditional Japanese cuisine with your choice of meat

  108 MIN

روبيان  
Shrimp

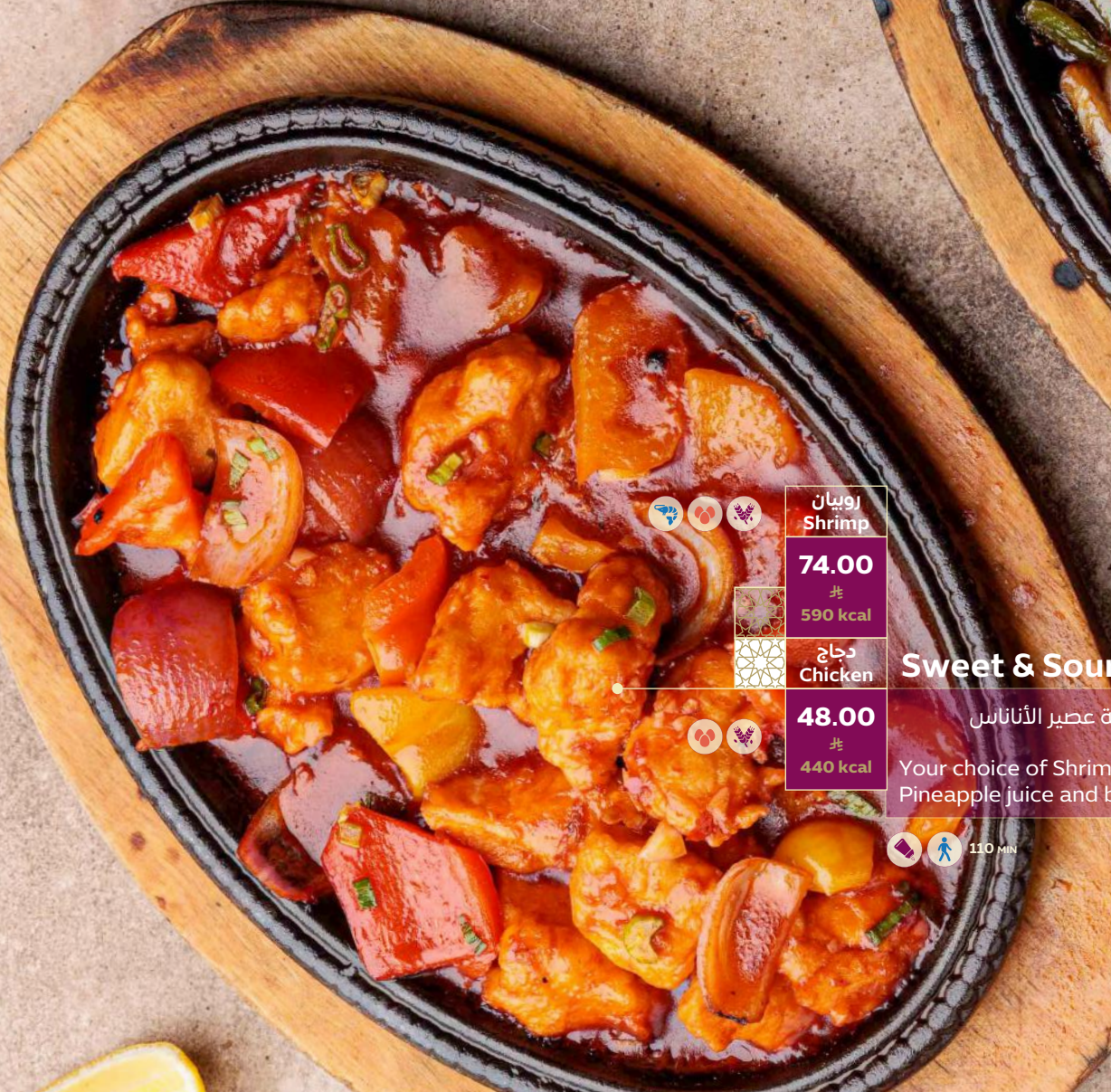
74.00

كcal  
560 kcal

دجاج  
Chicken

48.00

كcal  
430 kcal



روبيان  
Shrimp

74.00

كcal  
590 kcal

دجاج  
Chicken

48.00

كcal  
440 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

  110 MIN



86 MIN



روبيان  
Shrimp



**74.00**

ﷲ

343 kcal

103 MIN



دجاج  
Chicken



**48.00**

ﷲ

413 kcal

63 MIN



الخضراوات  
Veg



**45.00**

ﷲ

253 kcal

## تشاومين Chowmein

نودلز مقلية مع اختيارك من الروبيان ، الدجاج أو الخضراوات فقط

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

# سيزلرز

## Sizzlers



108 MIN

**روبيان**  
Shrimp

**74.00**  
₹  
560 kcal

**شيزوان**

140 MIN

**دجاج**  
Chicken

**48.00**  
₹  
430 kcal

**Schezwan**

Sweet and savory sauce with your choice of meat

صوص حلو ومالح مع اختيارك من اللحم

105 MIN

**روبيان**  
Shrimp

**74.00**  
₹  
580 kcal

**منشوريان**

145 MIN

**دجاج**  
Chicken

**48.00**  
₹  
420 kcal

**Manchurian**

Fusion of Indian Chinese cuisine

مزيج من المطبخ الهندي الصيني

# المأكولات البحرية Seafood



**Lobster Thermidor** أم الروبيان  
ثيرميدور

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

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



**Grilled Lobster** أم الروبيان  
المشوي

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



**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



## 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 بلخ 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



## Fish Tikka

## تكة السمك

75.00

⌘

663 kcal

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



166 MIN

# 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**

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

**44.00**  
⌘  
833 kcal



**الروبيان المشوي Grilled Shrimps**

**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

# 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



٨

# المشويات Grills



413 MIN



International  
Mixed Sizzling

مشويات مشكلة  
عالمية

95.00

1650 kcal

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

# المشويات Grills



Arabic  
Mixed Grill

مشويات  
عربية مشكلة

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



Majouka

معجونة

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

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

77.00  
฿  
1710 kcal

# 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

بيهارّي كباب

63.50

1000 kcal

250 MIN

# أطباق الأرز Rice Dishes



Lamb Quzi

غوزي لحم

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  
AED  
3490 kcal

873 MIN

# أطباق الأرز Rice Dishes



روبيان  
Shrimp

65.00  
؄

2560 kcal

640 MIN



لحم  
Mutton

55.00  
؄

3210 kcal

803 MIN



دجاج  
Chicken

44.00  
؄

3570 kcal

893 MIN

## Dum Biryani

## أطباق البرياني

أرز بسمتي مطبوخ مع بهارات خاصة، بصل، ثوم، زنجبيل مع مكسرات الكاجو واللوز وصلصة الريتا  
Basmati rice cooked with specialty spices, onions, garlic, ginger, cashew nuts and raisins served with raita

# أطباق المغلاي التقليدية

## Traditional Mughlai



Masala

دجاج Chicken	223 MIN
44.00 ١٤٠	892 kcal
روبيان Shrimp	145 MIN
70.00 ٢٨٠	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

Chicken Tikka  
Karahiدجاج تكة  
كراهي

45.00  
١٨٠

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



Butter Chicken

دجاج بالزبدة

53.00  
٢١٢

1080 kcal

قطع الدجاج المطبوخة بالزبدة والكريمة مع البهارات الحارة

Chicken cooked in butter and cream with mild spices



Karahi

اطباق كراهي

دجاج  
Chicken

44.00  
١٧٦

1110 kcal

لحم  
Mutton

60.50  
٢٤٢

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

# 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



190 MIN

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

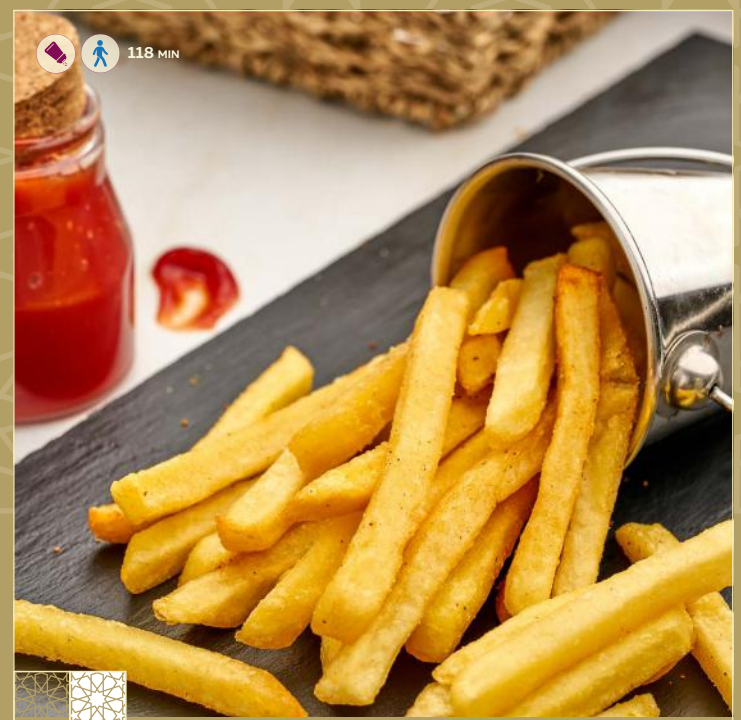


165 MIN

Chicken  
Nuggets

دجاج  
نجت

28.00  
₭  
660 kcal



118 MIN

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

قطع جبنة الكوتيج المطبوخة في كاربي 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

# الحلويات

## Desserts



Brownie

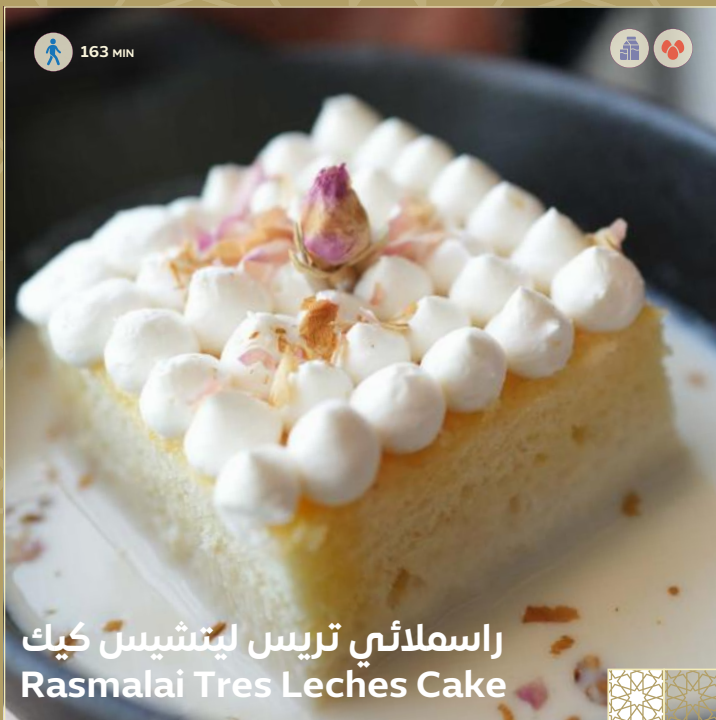
براونى

Dark chocolate brownie topped with a vanilla ice cream ball

كعك البراونى بالشوكلاته الداكنة مع آيس كريم الفانيليا



**29.50**  
٩  
1320 kcal



راسملائي ترييس ليتشيس كيك  
Rasmalai Tres Leches Cake

مزيج رائع يحتفي بالنكهات الهندية والمكسيكية في قطعة واحدة

A delightful fusion celebrating Indian and Mexican flavors



**29.50**  
٩  
650 kcal



بودينغ التوفي والبسكويت  
Toffee Biscuits Pudding

مطهو على البخار مع توفي وبسكويت لذيذ  
Steamed with toffee and biscuits



**29.50**  
٩  
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

# 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

Cheese Nan  

**12.00**  
517 kcal

 129 MIN



نان بالجبن

Seesame Seed Nan   

**4.00**  
385 kcal

 97 MIN



نان بالسسمم

Garlic Nan  

**5.00**  
390 kcal

 98 MIN



نان بالثوم

Butter Nan  

**5.00**  
385 kcal

 96 MIN



نان بالزبدہ

共

## 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

共

taya  
مطعم  
Restaurant



امسح الكود  
SCAN ME



طلبات التوصيل  
Delivery

Follow us

الخبر: +966138947535  
الجبيل: +966133670104

f tayarestaurant @ altaya.sa