

taya
مطعم
Restaurant



امسح الكود
SCAN ME



طلبات التوصيل
Delivery

Follow us

الخبر: +966138947535

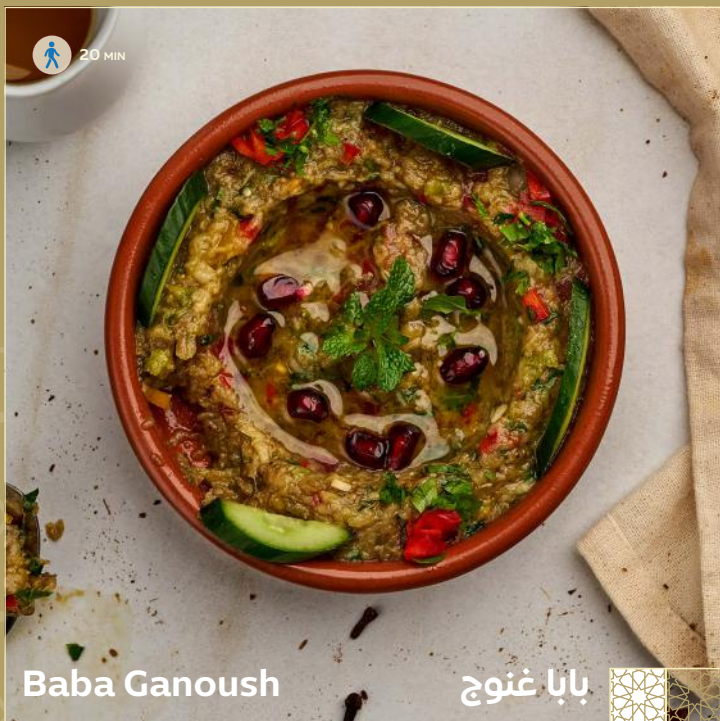
الجبيل: +966133670104

f tayarestaurant

@ altaya.sa

المقبلات الباردة

Cold Appetizers

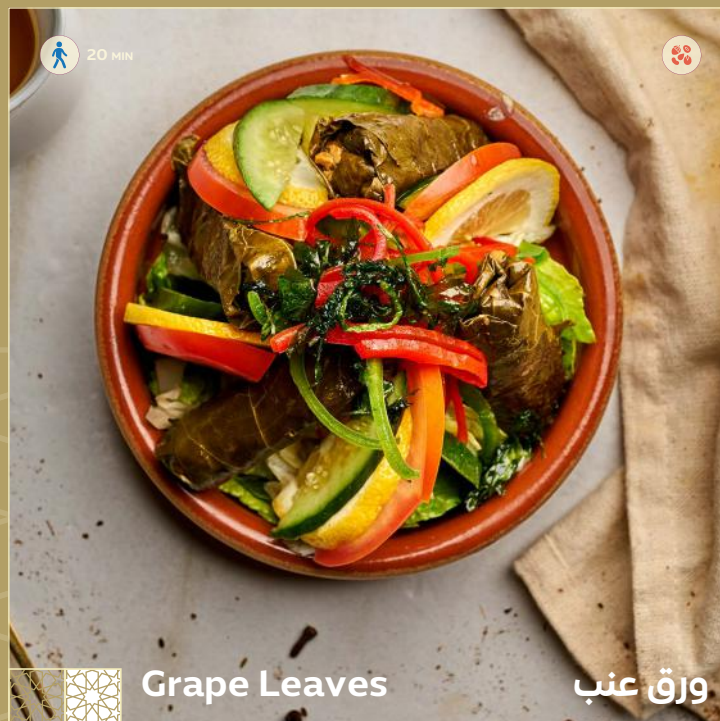


Baba Ganoush

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

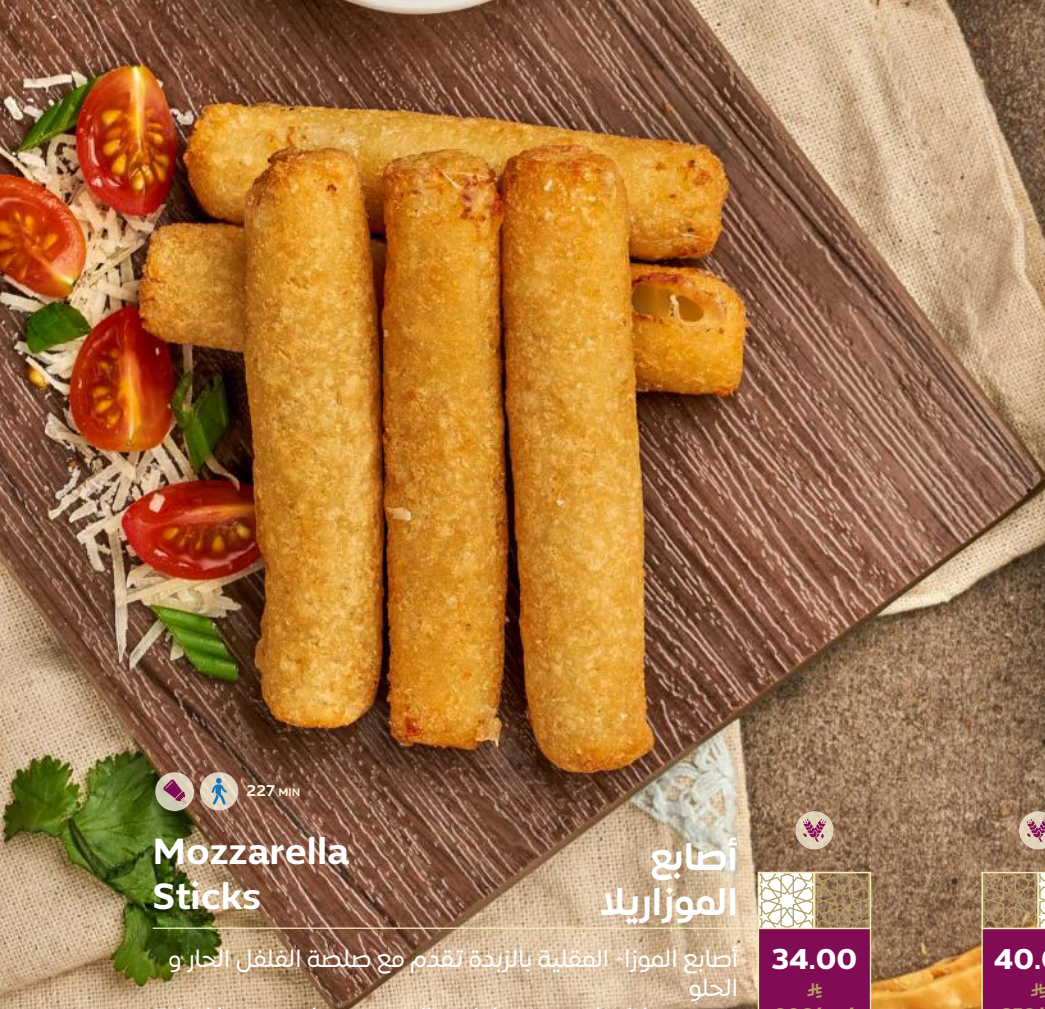
Mutabal

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

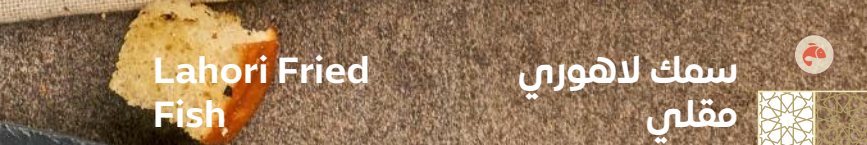


149 MIN

Chicken Lollipops

دجاج لولي بوب

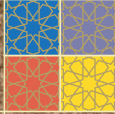
أجنحة الدجاج اللاذعة مقلية بالزبدة تقدم مع صلصة الفلفل الحار الحلو
Tangy battered chicken wings served with sweet-chili sauce



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



383 MIN

Fried Calamari

الكالاماري

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



165 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
AED
142 kcal



Chili Garlic
Fish

السّمك بالفلفل
الحار والثوم

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

41.00
AED
211 kcal



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
AED
272 kcal



Crispy Prawns

رويان كرسبي

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

57.50
AED
750 kcal



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



65 MIN

44.00

259 kcal

السلطات

Salads



Greek Salad

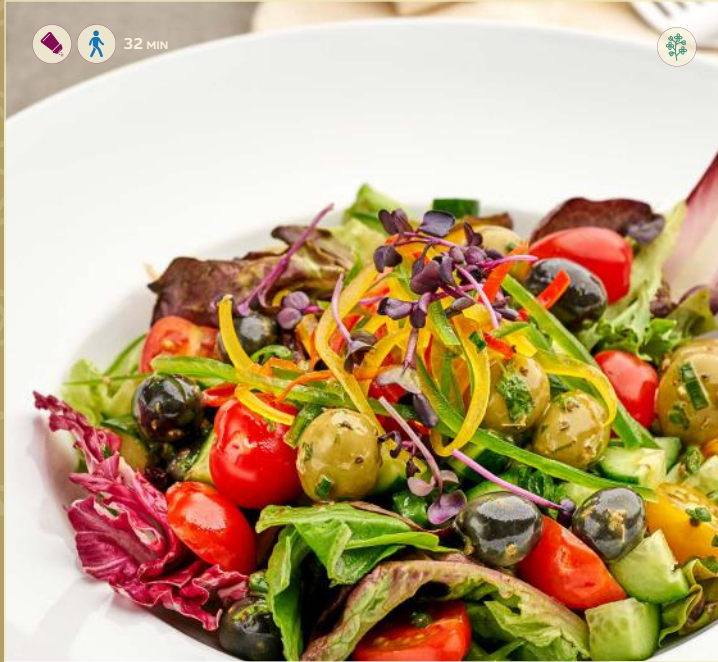
Tomatoes, cucumber, green pepper, feta cheese & olives dressed with ground oregano and drizzle of lemon and olive oil

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

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 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

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

44.00
⬆️
784 kcal



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

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

54.00
⬆️
996 kcal

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



Sweet & Sour

الحلو والحامض

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

  110 MIN

روبيان
Shrimp

74.00

كcal
590 kcal

دجاج
Chicken

48.00

كcal
440 kcal





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

دجاج
Chicken

48.00
₹
430 kcal

Schezwan

شيزوان

Sweet and savory sauce with your choice of meat

صوص حلو ومالح مع اختيارك من اللحم

105 MIN

روبيان
Shrimp

74.00
₹
580 kcal

دجاج
Chicken

48.00
₹
420 kcal

Manchurian

منشوريان

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

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 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 ٣	892 kcal
روبيان Shrimp	145 MIN
70.00 ٣	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
٣

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
٣

1080 kcal

قطع الدجاج المطبوخة بالزبدة والكريمة مع البهارات الحارة

Chicken cooked in butter and cream with mild spices



دجاج
Chicken
 278 MIN || 44.00 ٣ | 1110 kcal |
| لحم Mutton | 244 MIN |
| 60.50 ٣ | 947 kcal |

60.50
٣

947 kcal

Karahi

اطباق كراهي

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
3414 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

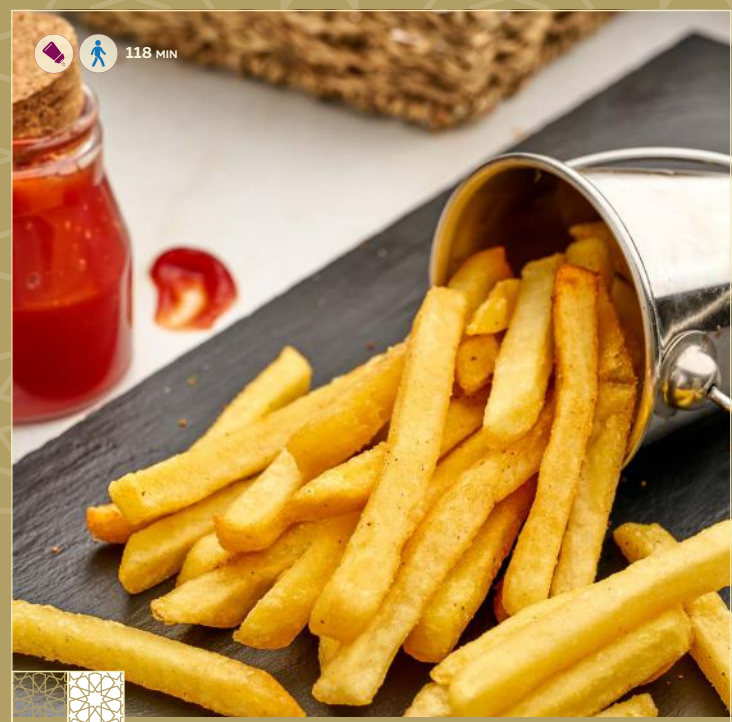


165 MIN

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

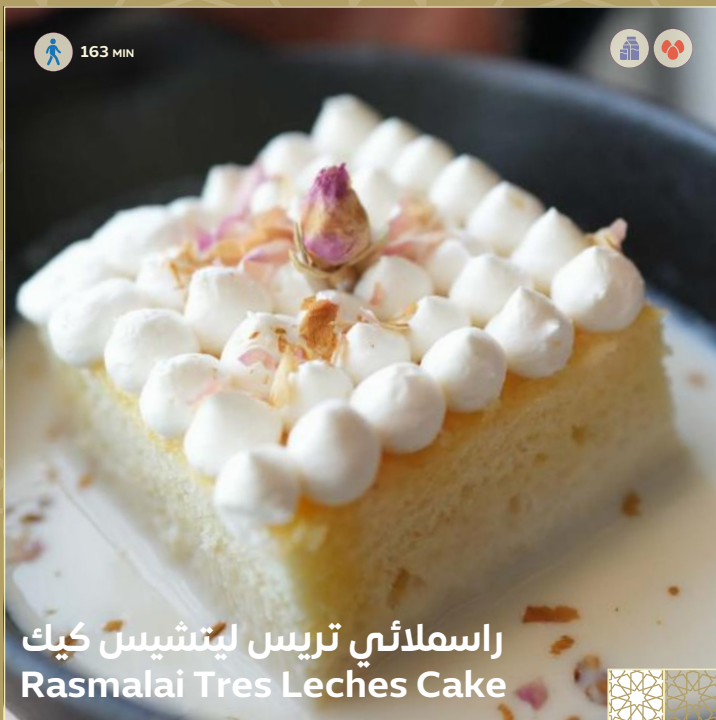
براونى

Dark chocolate brownie topped with a vanilla ice cream ball

كعك البراونى بالشوكلاته الداكنة مع آيس كريم الفانيليا

29.50

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

650 kcal



بودينغ التوفي والبسكويت
Toffee Biscuits Pudding

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

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

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



taya
مطعم
Restaurant



امسح الكود
SCAN ME



طلبات التوصيل
Delivery

Follow us

الخبر: +966138947535
الجبيل: +966133670104

f tayarestaurant @ altaya.sa