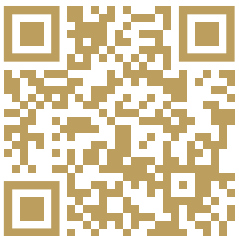




امسح الكود
SCAN ME



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 بالأرز، 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

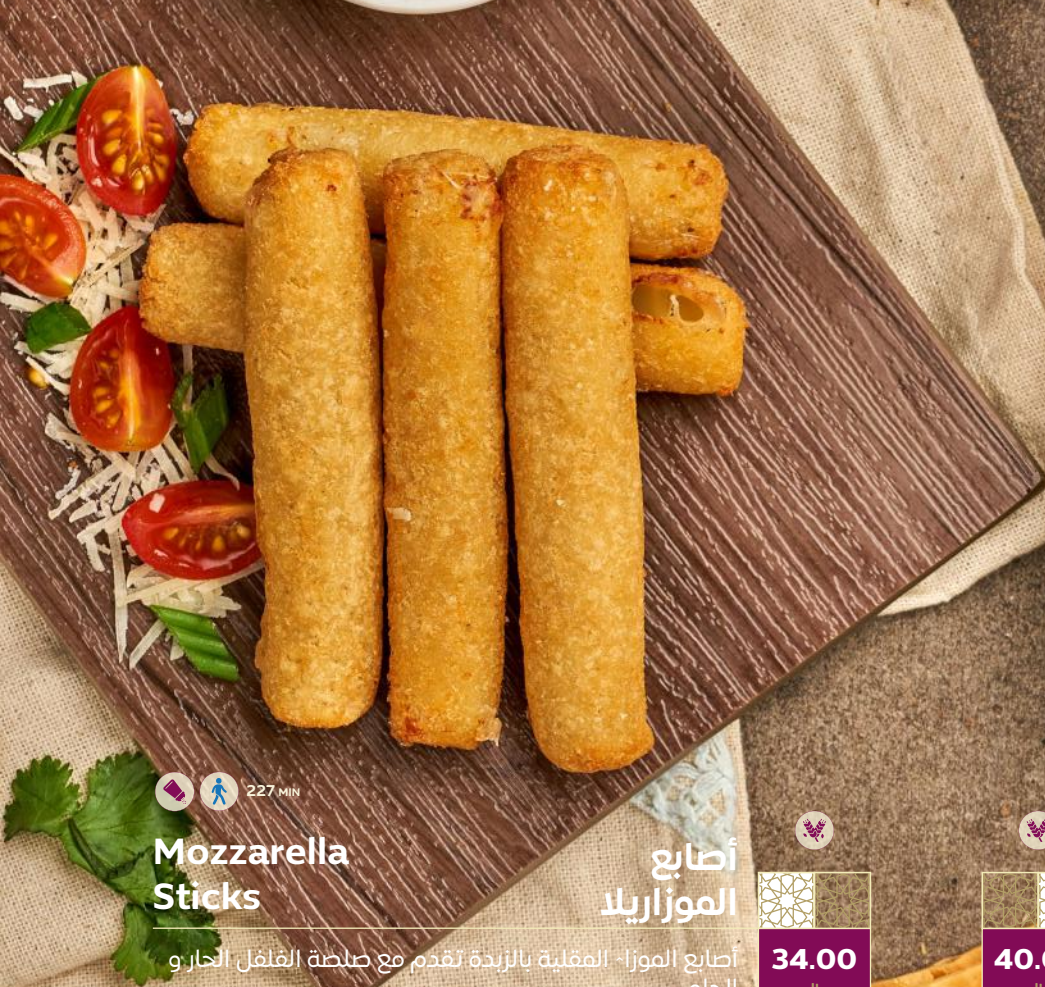
Mutabal

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

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



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
ﷲ
142 kcal



Chili Garlic Fish

السّمك بالفلّفل الحار والثوم

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

41.00
ﷲ
211 kcal



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
ﷲ
272 kcal



Crispy Prawns

روبيان كرسبي

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

57.50
ﷲ
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**

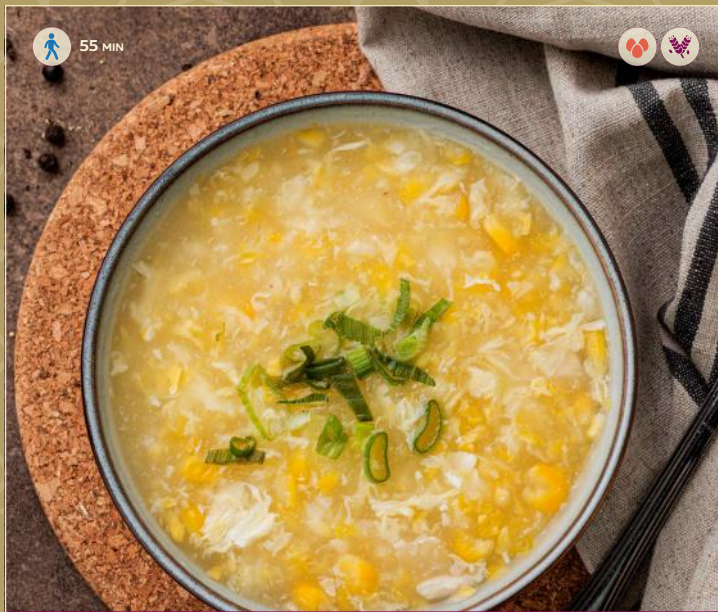


45.00

⌘
859 kcal

شوربة مُعد من المأكولات البحرية المتنوعة المطبوخة بالكريمة البيضاء

Soup made with mixed seafood, stock and cream



**Chicken
Corn Soup**

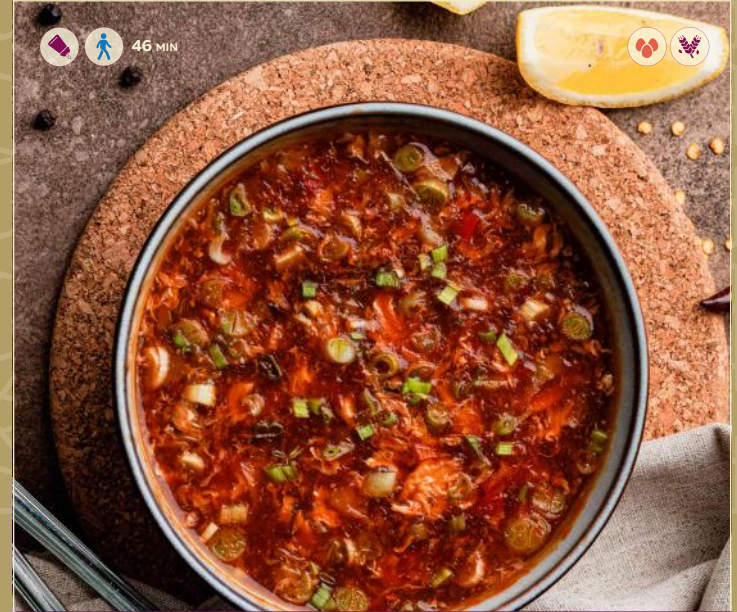
**شوربة الدجاج
بالذرة**



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**



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

شورية 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

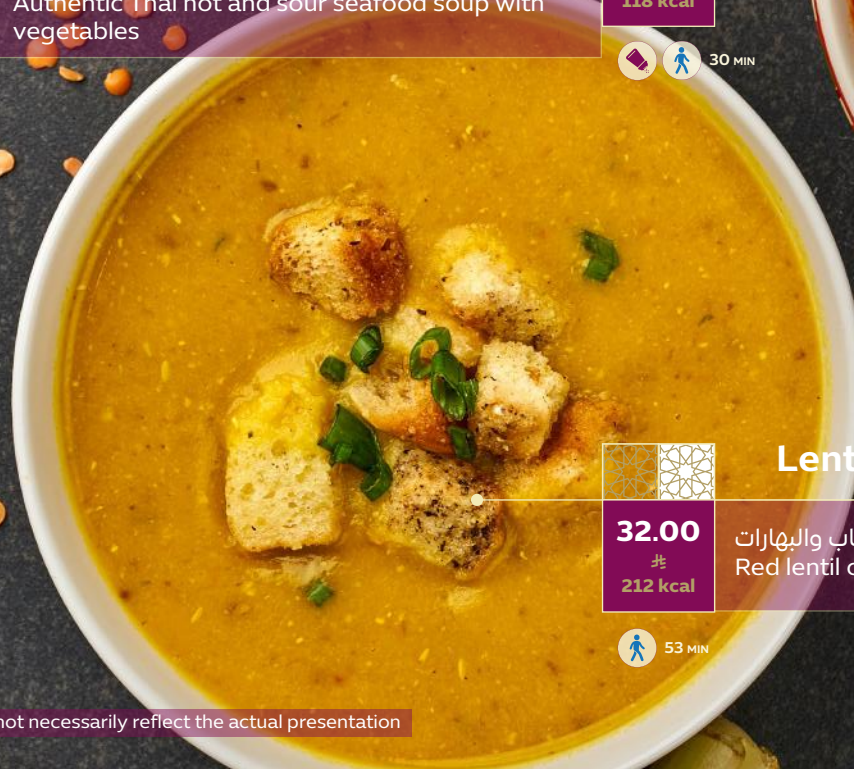
شورية المأكولات البحرية الحار والحامض والمُعد على الطريقة التايلندية التقليدية
Authentic Thai hot and sour seafood soup with vegetables



37.00

118 kcal

30 MIN



Lentil Soup

شورية 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

65 MIN

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



668 MIN

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

كريمو سنسيشن

سمك Fish 78.00 1070 kcal

دجاج Chicken 48.00 1510 kcal

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



32 MIN

Pepper Steak

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

ستيك الفلفل الاسود

89.00 137 kcal

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

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

كونتيننتال Continental



44.00

匙

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 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 بالريحان الطازج

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

100 MIN

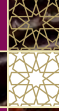
روبيان
Shrimp



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
وصلة 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



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



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

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



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

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

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
-------	----------

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

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 thermidre, grilled lobster, grilled fish fillet, fish tika, pan seared mussel, grilled shrimp and crab thermidre.

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



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

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

٢٠

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 فليه 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 المتبل بالبهارات والأعشاب العربية

85.00
兆
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 أوأجنحة البطاطس المقلية مع صلصة المشروم

77.00
兆
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
3490 kcal

873 MIN

أطباق الأرز Rice Dishes



روبيان
Shrimp

65.00
١

2560 kcal



640 MIN



لحم
Mutton

55.00
١

3210 kcal



803 MIN



دجاج
Chicken

44.00
١

3570 kcal



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

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

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

قطع الدجاج المطبوخة بالزبدة والكريمة مع البهارات الحارة

Chicken cooked in butter and cream with mild spices



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 والكريمة
Combination of pulses cooked with spices and cream

30.00

3414 kcal



Mutton Handi

هاندلي لحم

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

62.00

1100 kcal



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

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

37.00

131 kcal

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

قطع جبة 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



Brownie

براوني

Dark chocolate brownie topped with a vanilla ice cream ball

كعك البراوني بالشوكلاته الداكنة مع آيس كريم الفانيل



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

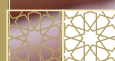


29.50

650 kcal

بودينغ التوفي والبسكويت
Toffee Biscuits Puddingمطهو على البخار مع توفي وبسكويت لذيذ
Steamed with toffee and biscuits

191 MIN

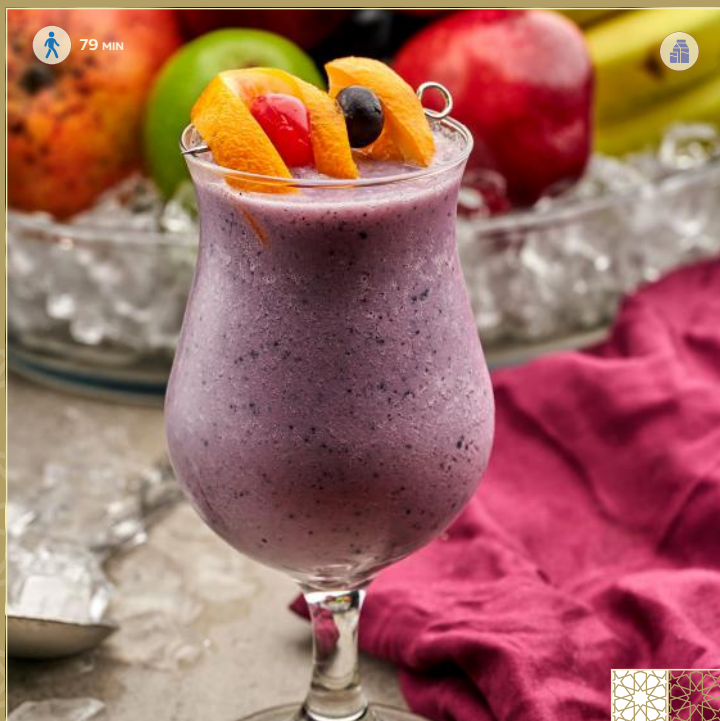


29.50

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

ستروبييري
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 بالسّمسم
Garlic Nan	 		5.00 390 kcal	 98 MIN	  نان بالثوم
Butter Nan	 		5.00 385 kcal	 96 MIN	  نان بالزبد

٣٥

Sides

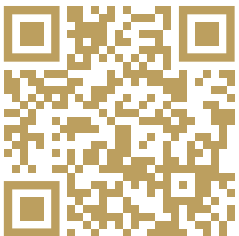
خيارات جانبية

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

٣٥



امسح الكود
SCAN ME



طلبات التوصيل
Delivery

Follow us

الخبر: +966138947535

الجبيل: +966133670104

f tayarestaurant

@ altaya.sa