

☞ كيكة (الغازية):
تعني الكعك، والجوس استنادًا إلى شبه للراحة والاسترخاء، وتكون عادةً مع أفراد العائلة أو الأصدقاء.

حبنا وشغفنا للأكل وصلنا لـ"تكية". وأول ما بدينا استغرقتنا معرفتنا عن الأكل العالمي وتاريخه وقّله معرفتنا عن الأكل السعودي، وكبرت الفكرة براسنا

سافرنا لمختلف مناطق المملكة وجمعنا معلومات عن الأكلات والوصفات اللي توارثوها أجدادنا، ولقينا أن لكل منطقة مكونات وطريقتها الخاصة

بالتبليخ اللي تميزها عن غيرها. وبدينا تطوير الوصفات المحلية الأصلية، ودمجنا مجموعة من النكهات المحلية والعالمية بطريقة جديدة حتى تكون مأوفة لمحبي الأكل من جميع الثقافات

هدفنا الأساسي هو حفظ موروث الأكل السعودي وتطويره ونشره، ومشاركته مع جيلنا وجيل المستقبل وكل المهتمين بالتعرف على ثقافتنا وتاريخنا حتى ننهض بجيل جديد يحرص على حفظ ثقافة شعبه وهويته الوطنية، ويتمسك بتقاليد أجداده الأصلية، ويكمل مشوارهم

حابين نقولكم إن أطباقنا للمشاركة فننصحكم إن كل شخصين بطلبون خمسة إلى ستة أطباق نبي ننبهكم إن اللي بتستمعون فيه، مو مثل الأكل الشعبي اللي احنا متعودين عليه، ونتمنى لكم تجربة تناول طعام مميزة

الأولي

سلطة القرع والتمر

قرع مشوي، سبانخ، تمر، جبنة ماعز مقلية، جوز أمريكي مكربل، كينوا سوداء محمصه،
خل مع دبس التمر ٧/٧ (١٠٠سعره)

٦٣ ريال

بليلة

حبوب حمص بالليمون، كريمه بنجر، خضروات مخللة، شرائح بصل مقلية،
خل تفاح ٧/٧ (٤٦١ سعره)

٥٨ ريال

سلطة التين والرمان

تين، يوسف أفندي، رمان، جرجير، صنوبر، جبنة ماعز، صلصة حامضة ٧/٧ (١١٥سعره)

٥٥ ريال

ملوخية

دجاج، أوراق ملوخية، رمان، صلصة أقط، قرصان مقرمش

٧ (٥٨٣سعره)

٦٠ ريال

سلطة الكوسا

شرائح الكوسة الرقيقة، معجون الطماطم المجففة، كريمه الكاجو،
معجون الحبق، بندق محمص، خل البالساميك مع الغسل ٧/٧ (٣٤١سعره)

٥٨ ريال

شوربة عدس

عدس، حمص مقرمش، ليمون مكربل، فتوت مجفف ٧ (٩٢.٥سعره)

٤٤ ريال

شوربة حبّ

لحم غنم، هريس، كزبرة، لبن، فتوت مجفف (٢٥١سعره)

٥٣ ريال

شوربة جريش

دجاج، جريش، بققدونس، شريك مجفف (١٧٣سعره)

٤٦ ريال

مطبق الجبنة

عجينة مطبق مخبوزة، محشية بخليط من ثلاث أنواع جبن و طماطم مجفف تقدم مع مربى
طماطم و ليمون ٧ (٣٦٧سعره)

٤٦ ريال

قرصان

لفائف قرصان مشوية بالفرن، محشية بالبادنجان والكوسا والقرع والجبنة ومعجون الطماطم،
تقدم مع شيرة الليمون الأسود وصلصة الفلفل الرومي والجوز المدخن (٦٤٥سعره)

٦٣ ريال

مثلوثة

كرات أرز و جريش مدخن مقلية، محشية ليمون أسود، بصل، مغطاة برقائق قرصان تقدم
مع صلصة فلفل رومي مدخن (٥٨٣سعره)

٤٩ ريال

إذن الشايب

عجينة بر مطبوخة بالبخار، محشية لحم و تمر، كريمه هليون، صلصة إقط مدخنة، بذور
يقطين مكربلة ٧ (٥٨٣سعره)

٦٣ ريال

منتو

عجينة المنتو الأصلية محشية بخليط من القرع المشوي، فتات جبنة البرميزان المقرمشة
تقدم مع صلصة الفلفل الأخضر الحارة الحامضة و صلصة الكريمة الحامضة. ٧ (٤٣٦سعره)

٤٦ ريال

منتو لحم

عجينة المنتو المحشوة بلحم الغنم والتوابل تقدم مع صلصة الفلفل الاحمر الحار (٥٨٣سعره)

٥٦ ريال

بف اللحم

عجينة البف المحشوة بلحم غنم تقدم مع صلصة الطحينيه والبقدونس (٦٧٩سعره)

٥٤ ريال

كبيبة

أوراق العنب الطازجة محشية بالأرز والخضروات المتبله و مطبوخة ببطء
في مرقه لحم الغنم، رمان، دبس رمان، صلصة الزبادي بالشمر (٥٩٦سعره)

٥٨ ريال

مخ العظم

نخاع جمل مشوي بالفرن، زعتر بري يقدم مع خبز فتوت بالثوم، مربى تمر،
بصل مقلي (١٦٦٣سعره)

١٢١ ريال

التالي

عجينة بر مشوّحة محشية بخليط من الثجبان، صلصة الطماطم، فقع مشوي

٧/٧ (٣٣٢سعره)

٦٣ ريال

أرز بالمستكة، إقط، دجاج مشوي، صلصة طماطم بالكزبرة، زيت بالأعشاب

(٤٠٨سعره)

٧٥ ريال

طبقات من عجينة البر، لحم غنم، خضروات، جزر أبيض مقرمش، يقدم مع صلصة المرقوق

(٩٣٧سعره)

٨٦ ريال

جريش احمر

جريش مطبوخ مع الطماطم و البهارات المحلية تقدم مع الجزر الأبيض المقرمش
و الفقع المكربل و التوت البري ٧ (٢٧٠سعره)

٩٧ ريال

جريش، ربيان مشوي، بازلاء خضراء، فلفل رومي، زيتون أخضر يقدم مع صلصة الثوم

بالبليومون الحار (٩٧٦سعره)

١٧٨ ريال

هامور مشوح يقدم مع أرز مطبوخ مع البصل المشوي و البهارات العطرية المحلية صلصة

التمر الهندي والبصل، صنوبر مشوح، سلطة الطحينية الخضراء ٧ (٤٧٠سعره)

٩٨ ريال

موزة غنم مطبوخة لأكثر من ١٠ ساعات، أرز الأحياء، دبس تمر، بصل مقرمش، مكسرات

محمصة،تقدم مع سلطة الزبادي بالخيار والورد ٧ (١٧٨٠سعره)

٢٠٧ ريال

لفائف دجاج، أرز بسمتي بالكادي و الزعفران، بطاطس مشوية، سلطة الزبادي مع الشبت

وماء الكادي ٧/٧ (٨٢٢سعره)

٧٨ ريال

ضلع الغنم مطبوخ ببطء و مدخن بالمرخ يقدم مع رز مندي، بطاطس بالبقدونس،

طماطم كرزي مشوي، مخلل الجزر، كريمه حامضة، صلصلة عسل بالزعفران،
صلصة كرات بالفلفل الأخضر ٧ (٣١٠٠سعره)

١٩٦ ريال

الدارز المدنيي يقدم مع موزات الغنم بالكشنة المدنييه يقدم مع القرصان

٧ (١٧٨٠سعره)

١٩٤ريال

ارز بخاري مطهي مع الدجاج يقدم مع الدجاج المحمر وصوص الدقوس

٧ (٨٢٢سعره)

٦٨ ريال

ختامها

بسكويت مخملي يعلوه خليط كريمه الجبن المنكّه بالمستكة، فتات المكسرات المكربل،

صلصة الفراولة ٧ (٥١٥سعره)

٥٢ ريال

بسكويت من مسحوق الكليجة يعلوه كريمه الليمون الأسود الحلوة والحامضة، صلصة

الليمون الحلوة، ايسكريم الفانيلا ٧ (٦٦١سعره)

٤٦ ريال

بسكويت النخالة، كريمه طازجة، موز مكربل، قشطة طازجة مثلجة ٧ (٥٣٣سعره)

٦٣ ريال

رقائق من خليط الدخن، كريمه القشطة المخفوقة مع حلوة الطحينية، رهش شيرة

الليمون الأسود ٧ (٣٥٠سعره)

٤٦ ريال

خليط الطحين البر مع اللبن، تمر، كريمه تمر، زبادي مثلج ٧ (٣٥٠سعره)

٥٢ ريال

خليط من الخبز البر المحمص والتمر السكري والسمن المحلي يقدم مع رقائق اللوز المحمصه

ومثلجات الزبادي بالليمون الأخضر ٧ (١٠٢٢سعره)

٥٦ ريال

كريمة الترنج مع مربى الترنج وفتات الفانيلا

٥٢ ريال

ايس كريم التمر والفلفل الاسود وصوص التفاح، مربى البرتقال والفانيلا

٤٦ ريال

المشروبات

بارد

لين الورد

رمان، ورد، هيل (٣٠٢سعره)

٣٧ ريال

درب المحبة

خوخ، ليمون، ميرميه، خزامى (٣٦٠سعره)

٤٢ ريال

على هونك

ليمون مشوي، سبكر بني، حبق (٦٨سعره)

٣٨ ريال

غالي الأثمان

تمر، ليمون، عنب، قرفة (٢٤٢سعره)

٣٦ ريال

أجاذبك الهوى

ماراجويا، ليمون، زعتر بري (٢١١سعره)

٣٩ ريال

دايم على الببال

بطيخ، ورد، حبق (٥٧سعره)

٣٩ ريال

ضي القمر

قمر الدين، قرنفل، شبت (١٨٢سعره)

٣٩ ريال

صبا نجد

ليمون، زنجبيل، خزامى (٣٧٤سعره)

٤١ ريال

جمرة غضي

توت مشكل، ليمون، ماء الفلفل، زهرة اليبليسيان (١٨٢سعره)

٤٢ ريال

ضحكة النّوّار

برتقال، تمر هندي، كزبرة (٣٤١سعره)

٣٩ ريال

صعب المنال

مانجا، زنجبيل، نعناع (٣٩٩سعره)

٣٩ ريال

عصائر طازجة

برتقال

(١٠٠سعره)

٣٢ ريال

رمان

(١٢٤سعره)

٣٧ ريال

المشروبات الغازية

كوكا كولا، كوكا كولا لبيت، سبرايت (١٢٠سعره، ١سعره، ١٤٠سعره)

١٣ ريال

المياه

مياه معدنية

٧، ١٤ ريال

مياه غازية

٩، ١٨ ريال

القهوة

السعودية

(٧سعره)

٢٣ ريال

إسبريسو

(٧سعره)

٢٠ ريال

دبل إسبريسو

(١٤سعره)

٢٩ ريال

ماكيناتو

(٩٠سعره)

٢٦ ريال

كابتشينو

(١١٠سعره)

٣١ ريال

أمريكانو

(٩سعره)

٢٠ ريال

بيضاء

(٠سعره)

٢١ ريال

تركية

(١٤سعره)

٢١ ريال

الشاهي

اختياركم من الشاهي اللّحمر أو اللّخضر المقدم مع:

ميرمية، حبق، ورد، زنجبيل، نعناع (٠سعره)

٢٣ ريال

شاهي بالحليب

(١٥٠سعره)

٢٨ ريال

بالعافية

الغربية

الوسطى

الشرقية

الشمالية

الجنوبية

٧/٧ نباتي

٧/٧ يحتوي على مكسرات

٧/٧ خلالي من الفلوتين

► tak•ya (tak-ya'h) n. **definition** / to recline or rely on something for comfort and relaxation.

The idea of "Takya" originated from our love and passion for food, which made us look for, try, and learn about the most memorable dishes of every country we visited. We then asked ourselves a simple question "how much do people know about Saudi food and its origin?"

We took trips to different regions of Saudi, and gathered all the information we can find about local dishes, ingredients, and traditional recipes. We found that ever region* had its own unique style in cooking, that sets it apart from other regions. Additionally, we developed selected local dishes, and combined local and international flavors and dishes to create unique fusion blends.

Our dishes are meant to be shared. We recommend that each two people order five or 6 dishes. The food you're about to enjoy is distinctive from the traditional cuisine. We wish you a pleasant dining experience.

FIRST

Pumkin Date Salad

Roasted pumpkin, Spinach, Dates, Fried foat cheese, Caramelized pecan, Crispy black quinoa, Date vinaigrette □/√ (180 Kcal)
63 sr

Ballila

Citrus infused chickpeas, Beetroot spread, Pickled vegetables , Crispy onion strings, Apple vinaigrette√/☞ (461 Kcal)
58 sr

Fig Pomegranate Salad

Fig, Mandarine, Pomegranate, Rocket, Pine nut, Goat cheese, Citrus dressing □/√/☞ (115 Kcal)
55sr

Zucchini salad

Thinly sliced zucchini, Sun dried tomato puree, Cashew nut puree, Habaq pesto, Crunchy hazelnut, Balsamic & honey glaze. □/√/☞ (346 Kcal)
58 sr

Molokhia

Poached spiced chicken breast, Fresh jew mallow leaves, Pomegranate seeds, Dehydrated yogurt sauce, Crispy gorsan bread. □ (583 Kcal)
60 sr

Lentil Soup

Lentil soup, Crispy chickpeas, Caramelized lemon, Fatot crouton√ (92.5 Kcal)
44 sr

Habb Soup

Lamb, Wheat kernels and laban Soup, Coriander , Fatot crouton (251 Kcal)
52 sr

Jarish Soup

Chicken, Broken durum wheat soup, Parsley , Sharik crouton (173 Kcal)
46 sr

Cheese Motabaq

Baked traditional filo sheet stuffed with a trio of cheese and sun-dried tomatoes served with citrus tomato marmalade √ (367 Kcal)
46 sr

Grsan

Baked grsan bread rolls stuffed with eggplant, Zucchini, Pumpkin, Cheese and tomato pesto served with black lime syrup and roasted red bell pepper and walnut sauce. □/√ (654 Kcal).
63sr

Mathlutha

Smoked rice and broken durum wheat balls stuffed with cracked black lime and onion, Rolled in grsan bread crumbs served with smoked bell pepper sauce √ (583 Kcal)
49 sr

Ethen AlShaib

Lamb and date whole grain dumplings, Asparagus puree , Smoked dehydrated yogurt sauce, Caramelized pumpkin seeds□ (583 Kcal)
62 sr

Mento

Traditional mento dough stuffed with roasted pumpkin mix, Crispy parmesan crumbs served with fresh green chili sauce and sour cream sauce. √ (403 Kcal)
46 sr

Meat Mento

A thin dough filled with lamb mixed in onions and spices, served with red chilli sauce (583 Kcal)
56 sr

Buff Meat

Local lamb mience, stuffed in samosa dough, serve with green tahini sauce.(679 Kcal)
54 sr

Kebiba

Authentic grape leaves stuffed with herbed rice and vegetables slow cooked in lamb broth, Pomegranate, Pomegranate molasses, Yogurt fennel sauce. (596 Kcal)
58 sr

Bone Marrow (For two)

Oven-roasted camel bone marrow, Thyme served with fatot garlic bread date chutney and fried onion (1663 Kcal)
121 sr

SECOND

Cheese Gabot

Pan seared whole grain dough stuffed with goat cheese, Tomato sauce served with pan roasted truffle □/√ (732 Kcal)
63 sr

Sleeg

Creamy rice infused with mastic and smoked dehydrated yogurt, Sautéed chicken, Traditional tomato coriander sauce, Coriander oil ☞☞ (408 Kcal)
75 sr

Margog

Wheat flour dough layered with lamb and vegetables served with crispy parnisip (937 Kcal)
86 sr

Red Jreesh

Broken durum wheat cooked with tomato and local spice served with crispy white carrot, Caramelized fagha & cranberry √ (270 Kcal)
97 sr

Shrimp Muflag

Broken durum wheat, Cooked with grilled shrimp, Pea, Bell pepper and green olive served with spicy lamb garlic sauce (976 Kcal)
178 sr

Sayadia Rice with Fish

Pan Seared hamour, Long grain rice cooked with carmalized onion and local fragrant spices, Tamarined and onion chutney, Sautéed pine nuts served with green tahini sauce.□ (870 Kcal)
98 sr

Lamb Hasawi with Rice (For Two)

Over 10 hours cooked lamb shank served with red grain rice, Date molasses, Crispy onion, Roasted nuts , Rose and cucumber raita □ (1780 Kcal)
207 sr

Kabuli Rice with Chicken

Braised chicken with local spices and orange peel served with kaddy safron Basmati rice , Confit potatoes and kaddy dill raita ☞☞ (822 Kcal)
78 sr

Haneeth

Slow cooked lamb chops smoked with markh (aromatic southern herb) served with smoked rice, Parsley potato, Torched cherry tomatoes, Pickled carrots, Sour cream, Saffron honey sauce, Chives and green chili sauce. □ (2100 Kcal)
196 sr

Madina Rice

Long grain madini rice cooked in Lamb broth, Served with braised lamb shank, mix nuts, brown onion, covered with Grusan.□ (1780Kcal)
194 sr

Bhukari Rice with Chicken

Bhukari rice cooked in chicken broth with local spices, roasted marinated Chicken. □ (822 Kcal)
68 sr

DESSERTS

Mastic Cheesecake

Buttery biscuit crust with a smooth creamy mastic infused cream cheese, Brittle crumble, Strawberry sauce.□ (515 Kcal)
52 SR

Kleeja Tart

Kleeja crust topped with a sweet and sour black lime custard, Lemon curd, Vanilla ice cream. □ (466Kcal)
46 SR

Marsha Banoffee

Bran crust, Fresh whipped cream, Caramilized banana, Frozen fresh cream. □ (533 Kcal)
63 SR

Luhoh

Millet crepe, Fresh whipped cream with halva, Rahash, Black lime reduction. □ (350 Kcal)
46 SR

Geshd and yogurt

Whole grain wheat dough with laban, Date, Date cream, Frozen yogurt (350 Kcal)
52 SR

Hunini

A blend of toasted whole wheat bread, Sukari date and local ghee served with toasted almond flakes, Yogurt and lime sorbet. □ (1022 Kcal)
56 SR

Tring Sweet

Rich fresh Tring creameux, Tring chunks cooked in it's own juice, Vanilla crumb
52 SR

Muhala Ice Cream

Date & mix spices ice cream, Apple sauce, orange jam, Vanilla crumb
46 SR

DRINKS

COLD

Delicate Rose

Pomegranate, Rose, Cardamom (203Kcal)
37 SR

Affection Path

Peach, Lemon, Sage, Lavender (260Kcal)
42SR

At Ease

Grilled Lemon, Brown Sugar, Habaq (68Kcal)
38 SR

Precious

Date, Lemon, Grape, Cinnamon (242Kcal)
36 SR

Passion Elixir

Passion Fruit, Lemon, Thyme (211Kcal)
39 SR

Always On Mind

Watermelon, Rose, Habaq (157Kcal)
39 SR

Moonlight

Gamar El Din, Cloves, Dill (182Kcal)
39 SR

Najd Breeze

Lemon, Ginger, Lavender (374Kcal)
41 SR

Eternal Flame

Mixed Berries, Lemon, Chili Water, Elderflower (182Kcal)
42 SR

Blossom Beam

Orange, Tamarind, Coriander (341Kcal)
39 SR

Elusive

Mango, Ginger, Mint (299 Kcal)
39 SR

FRESH JUICE

Orange (110 Kcal)

32 SR

Pomegrante (134 Kcal)

37 SR

SOFT DRINKS

Sodas

Coca Cola, Coca Cola Diet, Sprite (120 Kcal/1 Kcal/140 Kcal)
13 SR

WATER

Mineral Water

7,14 SR

Sparkling Water

9, 18 SR

COFFEE

Saudi (7 Kcal)

23 SR

Espresso (7 Kcal)

20 SR

Double Espresso (14 Kcal)

29 SR

Macchiato (90 Kcal)

26 SR

Cappuccino (110 Kcal)

31 SR

Americano (9 Kcal)

20 SR

White (0 Kcal)

21 SR

Turkish (14 Kcal)

21 SR

TEA

Your choice of Black or Green Tea served with one of these:

Sage, Habaq, Rose, Ginger, Mint (0 Kcal)
23 SR

Milk tea (150 Kcal)
28 SR

ENJOY

West Central East North South

Vegeterian Include Nuts Gluten Free