



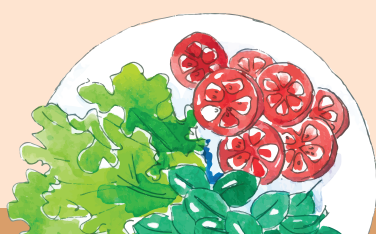
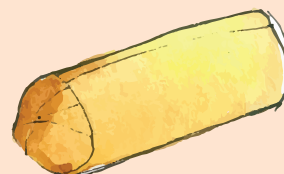
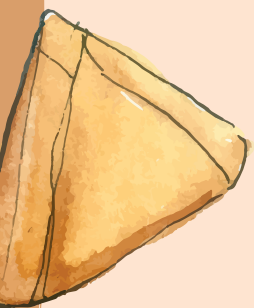
TAMATEM

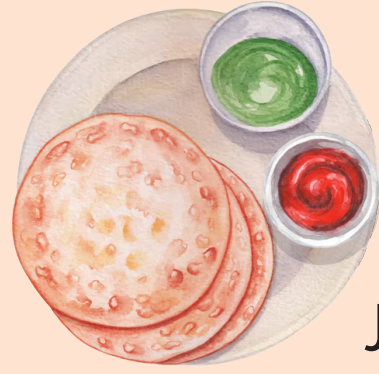
SIMPLY DELICIOUS

   @tamatem.qa

Indian, Chinese, Arabic

ALJAZEERA STREET, BIN MAHMOUD
+974 4148 5454 +974 7720 5454





Breakfast

الإفطار

Kerala Parotta

Flaky, layered flatbread made from Maida flour.

1

Wheat Parotta

Whole wheat version of Kerala parotta for a healthier option.

2

Masala Dosa

Crispy dosa filled with a spiced potato filling, served with chutney and sambar.

7

Ghee Roast

Thin, crispy dosa cooked with ghee for extra flavor.

7

Puttu

Steamed rice cake with coconut layers.

3

Idiyappam

Steamed rice noodles, soft and delicate.

1

Poori Baji Set

Puffed fried bread served with spiced potato curry.

7

Idly Set

Steamed rice cakes served with chutney and sambar.

6

Kadala Curry (Black Chana Curry)

Spiced black chickpea curry cooked in coconut gravy.

5

Alu Baji

Spiced potato curry, often served with poori.

5

Veg Nadan Kuruma

Kerala-style vegetable curry.

5

Cherupayar Curry (Moong Dal Curry)

Green gram curry cooked in a mildly spiced coconut sauce.

5

Green Peas Curry

Creamy curry with green peas, mildly spiced.

5

Egg Curry

Boiled eggs simmered in a spiced curry gravy.

7

Egg Roast

Spicy roasted egg curry with onions and tomatoes.

7

Chicken Curry

Classic chicken curry made with aromatic spices.

12

Fish Mulakittath

Traditional Kerala fish curry with a spicy red chili and tamarind base.

APS

باروتا كيرالا

خبز مسطح مكون من طبقات رقيقة مصنوع من دقيق المaida.

باروتا القمح

نسخة من باروتا كيرالا مصنوعة من دقيق القمح للحصول على خيار أكثر صحة.

ماسالا دوسا

دوسا مقرمشة محشوة بحشوة البطاطس المتبلّة، تقدم مع الصلصة الحارة والسامبار.

جيه روست

دوسا رقيقة ومقرمشة مطبوخة بالسمن لإضافة نكهة إضافية.

بوتو

كعكة أرز مطهية على البخار بطبقات من جوز الهند.

إيديابام

نودلز الأرز المطهية على البخار، طرية ورقيقة.

بووري باجي

خبز مقلي منفوش يقدم مع كاري البطاطس المتبل.

مجموعة إدلي

كعكات الأرز المطهية على البخار تقدم مع الصلصة الحارة والسامبار.

كادالا كاري (كاري الحمص الأسود)

كاري الحمص الأسود المتبل مطبوخ في مرق جوز الهند.

ألو باجي

كاري البطاطس المتبلّة، غالبًا ما يقدم مع البوري.

كوروما خضروات نادان

كاري خضار على الطريقة الكيرالية.

(شوروبايار كاري) كاري موونغ دال

كاري الحمص الأخضر المطبوخ في صوص جوز الهند المتبل بشكل خفيف.

كاري البازلاء الخضراء

كاري كريمي مع البازلاء الخضراء، متبل بشكل خفيف.

كاري البيض

بيض مُسلوق يُطهى في مرق كاري متبل.

روست البيض

كاري بيض محمص وحار مع البصل والطماطم.

كاري الدجاج

كاري الدجاج التقليدي مطبوخ بالتوابل العطرية.

مولاكيتات السمك

كاري السمك التقليدي من كيرالا مع الفلفل الأحمر الحار وقاعدة من التمر الهندي.



Starters

Gobi 65

Spicy, deep-fried cauliflower dry fry.

14

Chicken Lollipop

Deep-fried chicken wings marinated in spicy tamatem sauce.

20

Chilly Paneer (Dry)

Paneer cubes stir-fried with a mix of spices and green chilies.

20

Mushroom Pepper Fry

Spicy mushroom stir fry with black pepper and soy sauce.

20

French Fries

Crispy fried potato sticks lightly salted.

8.00/
12.00

Tamatem Special Salad

Signature salad with fresh greens and a special house dressing.

14

Arabic Salad (Green Salad)

Green salad with fresh vegetables like cucumbers and lettuce.

12

Soups

Hot and Sour Soup - Chicken

Spicy and tangy chicken soup.

14

Hot and Sour Soup - Veg

Vegetarian version of the hot and sour soup.

12

Sweet Corn Soup - Chicken

A creamy corn soup with tender chicken pieces.

14

Sweet Corn Soup - Veg

Creamy sweet corn soup with mixed vegetables.

12

Cream of Chicken Soup

Rich and creamy chicken soup.

15

Cream of Vegetable Soup

Creamy vegetable soup with a rich texture.

14

Arabic Lentil Soup

Traditional Arabic-style lentil soup.

10

Tamatem Special Tomato Soup (Spicy)

Spicy tomato soup with a special blend of aromatic spices.

10

المقبلات

جوبي 65

قرنبيط مقبل مقلّي حتى يصبح مقرمشاً وحاراً.

دجاج لولي بوب

أجنحة دجاج مقلية متبلّة في صلصة تاماتيم الحارة.

تشيلي بانير (جاف)

مكعبات بانير مقلية مع خليط من التوابل والفلفل الأخضر الحار.

قلي فطر بالفلفل الأسود

فطر حار مقلّي مع الفلفل الأسود وصلصة الصويا.

بطاطس مقلية

أعواد بطاطس مقلية مقرمشة مع قليل من الملح.

سلطة طماطم الخاصة

سلطة طماطم الخاصة المكونة من الخضار الطازجة وتتبيلة المنزل المميزة.

السلطة العربية (سلطة خضراء)

سلطة خضراء مكونة من الخضروات الطازجة مثل الخيار والخس.

الشوربات

شورية الدجاج الحارة والحامضة

شورية دجاج حارة ولادعة.

شورية الخضار الحارة والحامضة

نسخة نباتية من شوربة الحارة والحامضة.

شورية الذرة بالدجاج

شورية ذرة كريمية مع قطع دجاج طرية.

شورية الذرة بالخضار

شورية ذرة كريمية بالخضروات المتنوعة.

شورية الدجاج بالكريمة

شورية دجاج غنية وكريمية.

شورية الخضار بالكريمة

شورية خضار كريمية ذات قوام غني.

شورية العدس العربية

شورية العدس العربية التقليدية.

شورية الطماطم الحارة الخاصة

شورية طماطم حارة مع خليط مميز من التوابل العطرية.





Arabic

Tamatem Signature Rice with BBQ (Normal/Spicy)

Signature rice served with grilled BBQ half chicken.

22

Tamatem Signature Rice with Shawaya (Arabic/Lemon & Pepper)

Signature Rice served with grilled shawaya half chicken.

22

Tamatem Signature Rice with Masala Shawaya

Signature Rice served with grilled shawaya half chicken in special house recipe masala sauce.

24

Tamatem Signature Rice with Spicy Signature Grilled Fish

Signature Rice served with grilled fish marinated in special spicy seasoning.

APS

Tamatem Signature Shawaya Chicken Sandwich

Grilled shawaya chicken in Arabic spices, served in a sandwich with fries, fresh veggies, and creamy garlic sauce.

20

Hummus

Classic hummus made from chickpeas, tahini, and olive oil.

10

Grills

BBQ Chicken (Normal/Spicy) - (Half) / (Full)

Charcoal grilled chicken marinated with your choice of a traditional blend of light spices (Normal) or a special house recipe (Spicy).

14.00 /
26.00

Chicken Shawaya (Arabic/Lemon & Pepper) (Half) / (Full)

Slow-cooked rotisserie chicken marinated in your choice of Arabic spices or our special house lemon & pepper sauce.

14.00 /
26.00

Tamatem Chicken Masala Shawaya (Half) / (Full)

Grilled chicken marinated in special house recipe masala sauce.

16.00 /
28.00

Fish BBQ Seabass/Seabream

Grilled seabass or seabream marinated with Arabic flavors, grilled flat over charcoal.

APS

Tamatem Grilled Fish (Maskoof Style)

Fish grilled flat over charcoal, marinated with a special blend of spices, similar to maskoof fish.

APS

الأطباق العربية

أرز طماطم المميز مع الدجاج المشوي (عادي/حار)

أرز مميز يقدم مع نصف دجاج مشوي على الفحم.

أرز طماطم المميز مع شوايا (عربي/ليمون وفلفل)

أرز مميز يقدم مع نصف دجاج شوايا مشوي.

أرز طماطم المميز مع ماسالا شوايا

أرز مميز يقدم مع نصف دجاج شوايا مشوي بصلصة ماسالا الخاصة بوصفة المنزل.

أرز طماطم المميز مع سمك مشوي حار

أرز مميز يقدم مع سمك مشوي متبل بتوابل حارة خاصة.

ساندويتش دجاج شوايا طماطم المميز

دجاج شوايا مشوي بالتوابل العربية، يقدم في ساندويتش مع البطاطس المقلية والخضروات الطازجة وصلصة الثوم الكريمية.

حمص

حمص كلاسيكي مصنوع من الحمص، الطحينة، وزيت الزيتون.

المشاوي

دجاج باربيكيو (عادي/حار) - (نصف) / (كامل)

دجاج مشوي على الفحم متبل بخليط تقليدي من التوابل الخفيفة (عادي) أو وصفة منزلية خاصة (حار).

دجاج شوايا (عربي/ليمون وفلفل) (نصف) / (كامل)

دجاج شوايا مطهو ببطء متبل بتوابل عربية أو بصلصة ليمون وفلفل خاصة.

دجاج طماطم مسالا شوايا (نصف) / (كامل)

دجاج مشوي متبل بوصفة منزلية خاصة من مسالا.

سمك باربيكيو - سيباس / سيبيريم

سمك سيباس أو سيبيريم مشوي على الفحم متبل بنكهات عربية، مشوي على الفحم.

سمك مشوي طماطم (أسلوب مسكوف)

سمك مشوي على الفحم، متبل بمزيج خاص من التوابل، مشابه للسمك المشوي بأسلوب المسكوف.



South Indian

Fish Curry Meals with Fish Fry

Kerala-style fish curry with rice and fried fish.

Veg Curry Meals

Vegetarian meal served with rice and various vegetable curries.

Mini Sadya

A smaller version of the traditional Kerala feast, served only on Fridays & Saturdays.

Chicken Dum Biriyani

Fragrant Wayanadan kaima rice cooked with special marinated chicken and aromatic spices in traditional way.

Beef Dum Biriyani

Fragrant Wayanadan kaima rice cooked with special marinated beef and aromatic spices in traditional way.

Mutton Dum Biriyani

Fragrant Wayanadan kaima rice cooked with special marinated mutton and aromatic spices in traditional way.

Fish Dum Biriyani

Fragrant Wayanadan kaima rice cooked with special marinated fish and aromatic spices in traditional way.

Chicken Varutharachathu

Chicken cooked in roasted coconut gravy.

Nadan Chicken Kuruma

Kerala-style chicken curry made with coconut milk.

Beef Peralan

Spicy Kerala-style beef semi-gravy (Thani Naadan).

Beef Nadan Fry

Spicy and crispy Kerala-style beef fry.

Beef Chatty Curry

Slow-cooked beef curry with a rich flavor of aromatic spices, peppers, served in a clay pot.



الأطباق الهندية الجنوبية

14

وجبة كاري السمك مع السمك المقلّي
كاري سمك على الطريقة الكيرالية مع الأرز والسمك المقلّي.

12

وجبة كاري الخضار
وجبة نباتية تقدّم مع الأرز ومجموعة متنوعة من الكاري النباتي.

20

ميني ساديا
نسخة أصغر من وجبة العيد التقليدية الكيرالية، تقدم فقط أيام الجمعة والسبت.

16

دجاج دم برياني
أرز كايمة المعطر على الطريقة الوينادانية مطبوخ مع دجاج متبل خاص وتوابل عطرية على الطريقة التقليدية.

18

لحم بقري دم برياني
أرز كايمة المعطر على الطريقة الوينادانية مطبوخ مع لحم بقري متبل خاص وتوابل عطرية على الطريقة التقليدية.

20

لحم غنم دم برياني
أرز كايمة المعطر على الطريقة الوينادانية مطبوخ مع لحم غنم متبل خاص وتوابل عطرية على الطريقة التقليدية.

APS

سمك دم برياني
أرز كايمة المعطر على الطريقة الوينادانية مطبوخ مع سمك متبل خاص وتوابل عطرية على الطريقة التقليدية.

14

دجاج فاروثاراتشاتو
دجاج مطبوخ في صلصة جوز الهند المحمصة.

16

كورما دجاج نادان
كاري دجاج على الطريقة الكيرالية مصنوع من حليب جوز الهند.

15

لحم بقري بيرالان
لحم بقري نصف مرق حار على الطريقة الكيرالية (ثاني نادان).

20

لحم بقري نادان مقلّي
لحم بقري مقلّي حار ومقرمش على الطريقة الكيرالية.

22

كاري لحم بقري شاتي
كاري لحم بقري مطبوخ ببطء مع نكهة غنية من التوابل العطرية والفلفل، يقدم في قدر فخاري.



North Indian

Dal Fry

Classic lentil curry cooked with tempered Indian spices.

Dal Tadka

Yellow lentils tempered with garlic and cumin.

Palak Paneer

Paneer cubes cooked in a spinach-based gravy.

Paneer Mutter Masala

Paneer and green peas in a rich tomato-based gravy.

Veg Kadai

Stir-fried mixed vegetables cooked in a kadai with spices.

Veg Kuruma

Mixed vegetable curry cooked in coconut milk.

Veg Kolhapuri

Spicy vegetable curry from Kolhapur, known for its heat and hot spices.

Mushroom Masala

Rich mushroom curry cooked in a spicy, flavorful gravy.

Pepper Chicken

Spicy chicken curry made with a generous amount of black pepper.

Butter Chicken

Creamy tomato-based chicken curry with butter and spices.

Kadai Chicken

Spicy chicken stir-fried with bell peppers and spices in a kadai.



الأطباق الهندية الشمالية

10

دال فراي

كاري عدس كلاسيكي مطبوخ مع توابل هندية.

12

دال تادكا

عدس أصفر متبل بالثوم والكمون.

18

بالاك بانير

مكعبات بانير مطبوخة في صلصة السبانخ.

18

بانير ماتر ماسالا

بانير والبازلاء الخضراء في صلصة غنية بالطماطم.

16

فيج كاداي

خضار مقليّة بالبهارات مطبوخة في كاداي مع التوابل.

16

فيج كورما

كاري خضار مطبوخ في حليب جوز الهند.

16

فيج كولهابوري

كاري خضار حار من كولهابور، مشهور بحرارته وتوابله الحارة.

18

مشروم ماسالا

كاري فطر غني مطبوخ في صلصة حارة ولذيذة.

18

دجاج بالفلفل

كاري دجاج حار مصنوع مع كمية سخية من الفلفل الأسود.

20

دجاج بالزبدة

كاري دجاج كريمي مصنوع من الطماطم والزبدة والتوابل.

20

دجاج كاداي

دجاج حار مقلي مع الفلفل الحلو والتوابل في كاداي.





Chinese

الأطباق الصينية

Gobi Manchurian

Crispy fried cauliflower florets tossed in a tangy and savory Manchurian sauce for the perfect Indo-Chinese flavor.

18

Chilly Gobi

Spicy stir-fried cauliflower, tossed with green chilies, soy sauce, and aromatic spices.

18

Paneer Manchurian

Crispy paneer cubes tossed in a tangy Manchurian sauce for a burst of Indo-Chinese flavors.

20

Chilly Chicken

Spicy stir-fried chicken cooked with green chilies and soy sauce, a fiery treat for spice lovers.

16

Chicken 65

Crispy chicken pieces coated in a spicy marinade and dry-fried until golden and crunchy.

18

Ginger Chicken

Stir-fried chicken with aromatic ginger and a blend of spices for a fragrant and flavorful dish.

18

Garlic Chicken

Stir-fried chicken coated in a flavorful garlic sauce, perfect for garlic lovers.

18

Schezwan Chicken

Spicy chicken stir-fried in fiery Schezwan sauce for a bold and flavorful kick.

20

Dragon Chicken

Sweet and spicy stir-fried chicken, combining bold flavors with a hint of sweetness.

20

Chicken Manchurian

Crispy fried chicken pieces tossed in a savory and tangy Manchurian sauce.

18

Chicken Pepper Fry

Spicy fried chicken seasoned with freshly cracked black pepper.

18

Chilly Beef

Tender beef stir-fried with green chilies, creating a spicy and flavorful semi-gravy.

20

Chicken Fried Rice

Stir-fried rice with tender chicken pieces and mixed vegetables, seasoned to perfection.

20

Veg. Fried Rice

Flavorful stir-fried rice mixed with fresh vegetables and soy sauce.

16

Egg Fried Rice

Classic fried rice stir-fried with scrambled eggs.

18

غوبي مانتشوريان

زهور القرنبيط المقلية المقرمشة المغطاة بصلصة مانتشوريان اللاذعة والمالحة للحصول على نكهة هندية صينية مثالية.

تشيلي غوبي

قرنبيط مقلي حار، مغطى بالفلفل الحار الأخضر، صلصة الصويا والتوابل العطرية.

بانير مانتشوريان

مكعبات بانير المقرمشة المغطاة بصلصة مانتشوريان الحارة للحصول على نكهات هندية صينية لذيذة.

تشيلي دجاج

دجاج مقلي حار مطبوخ مع الفلفل الأخضر وصلصة الصويا، وجبة حارة لمحبي التوابل.

دجاج 65

قطع دجاج مقرمشة مغطاة بتتبيلة حارة ومقلية حتى تصبح ذهبية ومقرمشة.

دجاج بالزنجبيل

دجاج مقلي مع الزنجبيل العطري ومجموعة من التوابل للحصول على طبق معطر ولذيذ.

دجاج بالثوم

دجاج مقلي مغطى بصلصة الثوم اللذيذة، مثالي لمحبي الثوم.

دجاج شزوان

دجاج حار مقلي في صلصة شزوان النارية للحصول على نكهة جريئة ولذيذة.

دجاج التينين

دجاج مقلي حلو وحار يجمع بين النكهات الجريئة مع لمسة من الحلاوة.

دجاج مانتشوريان

قطع دجاج مقلية مقرمشة مغطاة بصلصة مانتشوريان المالحة واللاذعة.

دجاج بالفلفل

دجاج مقلي حار مغطى بالفلفل الأسود الطازج المطحون.

لحم البقر الحار

لحم بقر طري مقلي مع الفلفل الأخضر، مكوناً صلصة نصف حارة ولذيذة.

أرز مقلي بالدجاج

أرز مقلي مع قطع دجاج طرية وخضروات مختلطة، متبل إلى الكمال.

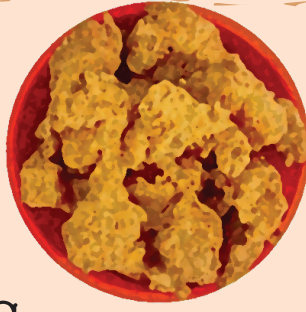
أرز مقلي بالخضار

أرز مقلي بالخضار الطازجة وصلصة الصويا.

أرز مقلي بالبيض

أرز مقلي كلاسيكي مغطى بالبيض المخفوق.

Noodles



Veg Noodles

Stir-fried noodles with mixed vegetables, seasoned with soy sauce and aromatic spices, topped with crispy fried garlic and fresh coriander.

Chicken Noodles

Stir-fried noodles with succulent chicken, tossed with fresh vegetables and soy sauce, garnished with crispy fried shallots and crushed peanuts.

Beef Noodles

Stir-fried noodles with tender beef strips and vegetables, cooked in savory soy sauce, finished with black sesame seeds and scallions.

Mixed Noodles

A combination of chicken, beef, and vegetables stir-fried with noodles for a hearty meal, topped with sesame seeds and a drizzle of chili oil.

Chicken Schezwan Noodles

Spicy stir-fried noodles with chicken strips, cooked in a hot and tangy Schezwan sauce.

Prawn Schezwan Noodles

Spicy stir-fried noodles with prawns, cooked in a fiery Schezwan sauce.

Beef Schezwan Noodles

Stir-fried noodles with tender beef strips, flavored with spicy Schezwan sauce.

Tamtem Fried Chicken

TFC Meal - Classic (Original/Spicy)

3 pieces of fried chicken, 1 bun, regular fries, gravy, a drink, and your choice of dipping sauce (BBQ, Garlic Mayo, or Spicy Sauce).

TFC 5 pcs Strips Meal (Original/Spicy)

5 crispy fried chicken strips, regular fries, a drink, and your choice of dipping sauce (BBQ, Garlic Mayo, or Spicy Sauce).

TFC Family Meal - 9 pcs Bucket (Original/Spicy)

9 pieces of fried chicken, 3 buns, large fries, large gravy, 2 drinks, and 2 dipping sauces (choose from BBQ, Garlic Mayo, or Spicy Sauce).

TFC Family Meal - 15 pcs Bucket (Original/Spicy)

15 pieces of fried chicken, 5 buns, large fries, large gravy, 1 family-sized soft drink, and 3 dipping sauces (choose from BBQ, Garlic Mayo, or Spicy Sauce).

TFC Kids Meal - A

1 piece of fried chicken, regular fries and juice.

TFC Kids Meal - B

2 crispy fried chicken strips, regular fries and juice.

TFC Wrap Sandwich (Original/Spicy)

Crispy fried chicken strips with lettuce, tomato, and mayo wrapped in a tortilla.



النودلز

نودلز بالخضار

نودلز مقلي مع الخضروات المشكلة، متبل بصلصة الصويا والتوابل العطرية، مغطى بالثوم المقلي المقرمش والكزبرة الطازجة.

نودلز بالدجاج

نودلز مقلي مع قطع الدجاج الطرية، مغطى بالخضروات الطازجة وصلصة الصويا، مزين بالبصل المقلي المقرمش وال فول السوداني المطحون.

نودلز باللحم البقري

نودلز مقلي مع شرائح اللحم الطرية والخضروات، مطبوخ بصلصة الصويا اللذيذة، ومزين ببذور السمسم السوداء والبصل الأخضر.

نودلز مشكل

مزيج من الدجاج، اللحم البقري والخضروات المقلية مع النودلز للحصول على وجبة مشبعة، مغطاة ببذور السمسم ورشة من زيت الفلفل الحار.

نودلز شزوان بالدجاج

نودلز مقلي حار مع شرائح الدجاج، مطبوخ في صلصة شزوان الحارة واللاذعة.

نودلز شزوان بالروبيان

نودلز مقلي حار مع الروبيان، مطبوخ في صلصة شزوان النارية.

نودلز شزوان باللحم البقري

نودلز مقلي مع شرائح اللحم الطرية، متبل بصلصة شزوان الحارة.

دجاج طماطم المقلي

وجبة - كلاسيك (أصلي/حار)

3 قطع من الدجاج المقلي، خبز، بطاطس مقلية عادية، صوص جرافي، مشروب واختيارك من صلصة التغميس (باربيكيو، مايونيز بالثوم، أو الصلصة الحارة).

وجبة خمس قطع استريس (أصلي/حار)

5 قطع من شرائح الدجاج المقلي، بطاطس مقلية عادية، مشروب، واختيارك من صلصة التغميس (باربيكيو، مايونيز بالثوم، أو الصلصة الحارة).

وجبة عائلية - تسع قطع دلو (أصلي/حار)

9 قطع من الدجاج المقلي، 3 خبزات، بطاطس مقلية كبيرة، صوص جرافي كبير، 2 مشروبات، و 2 صلصات تغميس (اختيار من باربيكيو، مايونيز بالثوم، أو الصلصة الحارة).

وجبة عائلية - خمس عشرة قطع دلو (أصلي/حار)

15 قطعة من الدجاج المقلي، 5 خبزات، بطاطس مقلية كبيرة، صوص جرافي كبير، مشروب عائلي، و 3 صلصات تغميس (اختيار من باربيكيو، مايونيز بالثوم، أو الصلصة الحارة).

وجبة أطفال - أ

قطعة واحدة من الدجاج المقلي، بطاطس مقلية عادية، وعصير

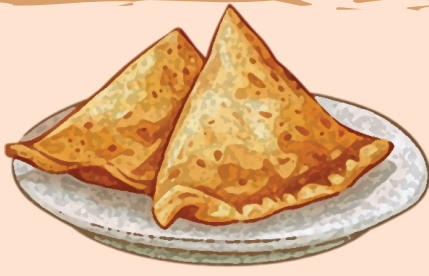
وجبة أطفال - ب

2 شرائح دجاج مقلية مقرمشة، بطاطس مقلية عادية وعصير

ساندويتش راب (أصلي/حار)

شرائح دجاج مقلية مقرمشة مع الخس، الطماطم، والمايونيز ملفوفة في تورتيلا

TAMATEM



Evening Snacks

Pazham Pori

Fried ripe banana fritters.

Ullivada

Onion fritters fried until crispy.

Samosa

Triangular pastry filled with spiced vegetables or meat.

Neyyappam

Fried sweet rice cake made with jaggery.

Elayada

Steamed rice flour parcels filled with coconut and jaggery.

Kalmas

Steamed rice cakes with meat or fish filling.

Chattipathiri

Layered pastry with meat or sweet filling.

Kilikkodu

Deep-fried rice cakes with meat or sweet filling.

Chicken Roll

Deep-fried roll filled with spiced chicken.

Egg Puffs

Puff pastry filled with spiced boiled eggs.

Chicken Puffs

Puff pastry filled with spiced chicken.

Unnakkaya

Fried banana stuffed with sweet coconut filling.

Hot Drinks

Karak Tea

Karak tea made with a blend of black tea, milk, sugar.

Fresh Milk Tea

Classic tea made with fresh milk and sugar.

Black Tea

Plain black tea without milk.

Green Tea

Light, refreshing tea made with green tea leaves.

Lemon Tea

Black tea infused with lemon.

Coffee

Classic hot coffee brewed to perfection.

Horlicks

Malted hot drink made with milk.

Boost

Chocolate-flavored malt drink made with milk.



الوجبات الخفيفة المسائية

1

بازام بوري

فطائر الموز الناضجة المقلية.

1

أوليفادا

فطائر البصل المقلية حتى تصبح مقرمشة.

1

سمبوسة

معجنات مثلثة محشوة بالخضروات المتبلّة أو اللحم.

1

نيبابام

كعكة أرز حلوة مقلية مصنوعة من السكر الأسمر.

2

إلايادا

حزم من دقيق الأرز المطهو على البخار محشوة بجوز الهند والسكر الأسمر.

2

كالماس

كعكات الأرز المطهولة على البخار محشوة باللحم أو السمك.

2

تشاتيباثيري

معجنات طبقات قحشوة باللحم أو حشوة حلوة.

2

كيليكادو

كعكات الأرز المقلية محشوة باللحم أو حشوة حلوة.

2

رول الدجاج

لفائف مقلية محشوة بالدجاج المتبل.

3

بف البيض

معجنات بف محشوة بالبيض المسلوق المتبل.

3

بف الدجاج

معجنات بف محشوة بالدجاج المتبل.

3

أونكايا

موز مقلي محشو بجوز الهند الحلو.

المشروبات الساخنة

1

شاي كرك

شاي كرك مصنوع من مزيج من الشاي الأسود، الحليب، والسكر.

1

شاي بالحليب الطازج

شاي كلاسيكي مصنوع من الحليب الطازج والسكر.

1

شاي أسود

شاي أسود بسيط بدون حليب.

1

شاي أخضر

شاي خفيف ومنعش مصنوع من أوراق الشاي الأخضر.

2

شاي بالليمون

شاي أسود منقوع بالليمون.

3

قهوة

قهوة ساخنة كلاسيكية محضرة بإتقان.

4

هورليكس

مشروب ساخن مملح مصنوع من الحليب.

4

بوست

مشروب شعير بنكهة الشوكولاتة مصنوع بالحليب.



Signature Cold Drinks

Lime Soda Splash

Sparkling lime soda enhanced with a twist of fresh herbs and a dash of citrus zest.

8

Mint Lime Cooler

A refreshing blend of fresh mint leaves and tangy lime juice, perfect for a hot day.

8

Tropical Mojito

A refreshing non-alcoholic mojito where you can choose from one tropical flavor: strawberry, passion fruit, watermelon, or blue lagoon.

15

Double Chocolate Milkshake

A rich and creamy blend of creamy chocolate ice cream and decadent chocolate sauce, topped with whipped cream.

15

Strawberry Dream Shake

Refreshing blend of strawberries, vanilla ice cream, and chilled milk, topped with whipped cream.

15

Tamatem Signature Milkshake

Our special milkshake featuring a blend of dates, bananas, and a hint of caramel.

16

المشروبات الباردة المميزة

سبلاش صودا الليمون

صودا الليمون الفوارة مع لمسة من الأعشاب الطازجة ورشة من قشر الحمضيات.

مبرد النعناع والليمون

مزيج منعش من أوراق النعناع الطازجة وعصير الليمون الحامض، مثالي ليوم حار

تروبيكال موهيتو

موهيتو منعش خال من الكحول يمكنك فيه الاختيار من بين نكهات استوائية مثل: الفراولة، فاكهة العاطفة، البطيخ، أو البحيرة الزرقاء.

ميلك شيك الشوكولاتة المزدوجة

مزيج غني وكريمي من آيس كريم الشوكولاتة الكريمة وصلصة الشوكولاتة الفاخرة، مغطى بالكريمة المخفوقة.

ميلك شيك حلم الفراولة

مزيج منعش من الفراولة، آيس كريم الفانيليا، والحليب المبرد، مغطى بالكريمة المخفوقة.

ميلك شيك طعام المميز

الميلك شيك الخاص بنا والمميز بمزيج من التمر، والموز، ولمسة من الكراميل

Signature Ice Creams

Strawberry Delight Sundae

Creamy strawberry ice cream topped with rich strawberry sauce and whipped cream, a classic favorite.

15

Chocolate Overload Sundae

A rich and decadent sundae with layers of chocolate ice cream, chocolate sauce, and topped with chocolate shavings.

15

Classic Vanilla Indulgence

A timeless classic featuring creamy vanilla ice cream drizzled with caramel sauce and sprinkled with roasted nuts.

15

Tamatem Faloodalgia

A special version of falooda prepared in old style with traditional toppings and flavors.

20

الآيس كريم المميز

صنڊاي ديلايت الفراولة

آيس كريم الفراولة الكريمي مغطى بصلصة الفراولة الغنية والكريمة المخفوقة، وهو خيار كلاسيكي مفضل.

صنڊاي تشوكليت أوفرلود

صنڊاي غني وفاخر بطبقات من آيس كريم الشوكولاتة وصلصة الشوكولاتة، مغطى برقائق الشوكولاتة.

انديالجنس الفانيليا الكلاسيكي

كلاسيكية خالدة تتميز بآيس كريم الفانيليا الكريمي مغطى بصلصة الكراميل ويرش عليها المكسرات المحمص.

فالودالجيا طعام

نسخة خاصة من فالودا المحضر بالطريقة التقليدية مع تزيين ونكهات تقليدية.



From Our Heart To Your Plate

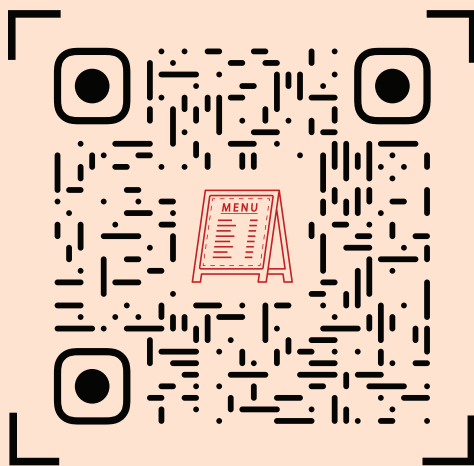


TAMATEM



Indian, Chinese, Arabic

ALJAZEERA STREET, BIN MAHMOUD
+974 4148 5454 +974 7720 5454



   @tamatem.qa