



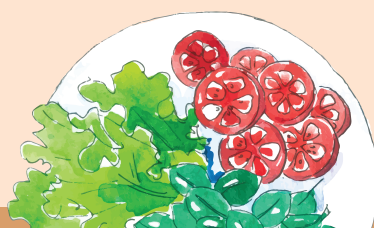
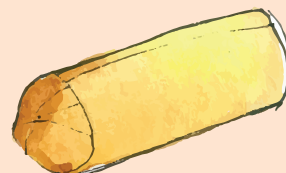
TAMATEM

SIMPLY DELICIOUS

   @tamatem.qa

Indian, Chinese, Arabic

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



Breakfast

الإفطار

- 1 **Masala Dosa**
Crispy dosa filled with a spiced potato filling, served with chutney and sambar.
- 2 **Ghee Roast**
Thin, crispy dosa cooked with ghee for extra flavor.
- 3 **Puttu**
Steamed rice cake with coconut layers.
- 4 **Vada Set**
Three pieces of fried lentil doughnuts, served with three chutneys.
- 5 **Idly Set**
Steamed rice cakes served with chutney and sambar.
- 6 **Poori Baji Set**
Puffed fried bread served with spiced potato curry.
- 7 **Alu Baji**
Spiced potato curry, often served with poori.
- 8 **Kadala Curry (Black Chana Curry)**
Spiced black chickpea curry cooked in coconut gravy.
- 9 **Veg Nadan Kuruma**
Kerala-style vegetable curry.
- 10 **Cherupayar Curry (Moong Dal Curry)**
Green gram curry cooked in a mildly spiced coconut sauce.
- 11 **Green Peas Curry**
Creamy curry with green peas, mildly spiced.
- 12 **Egg Curry**
Boiled eggs simmered in a spiced curry gravy.
- 13 **Egg Roast**
Spicy roasted egg curry with onions and tomatoes.
- 14 **Egg**
Boiled Egg.
- 15 **Chicken Curry**
Classic chicken curry made with aromatic spices.
- 16 **Fish Mulakittath**
Traditional Kerala fish curry with a spicy red chili and tamarind base.

7

7

3

6

6

7

5

5

5

5

5

7

7

1

12

APS

١ ماسالا دوسا

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

٢ جيه روست

دوسا رقيقة ومقرمشة مطبوخة بالسمن لإضافة نكهة إضافية.

٣ بوتو

كعكة أرز مطهولة على البخار بطبقات من جوز الهند.

٤ فادا

ثلاث قطع من الدونات المقلية المصنوعة من العدس، تُقدم مع ثلاثة أنواع من الصلصات (الشثني).

٥ مجموعة إدلي

كعكات الأرز المطهولة على البخار تقدم مع الصلصة الحارة والسامبار.

٦ بووري باجي

خبز مقالي منفوش يقدم مع كاري البطاطس المتبل.

٧ ألو باجي

كاري البطاطس المتبلة، غالبًا ما يقدم مع البوري.

٨ كادالا كاري (كاري الحمص الأسود)

كاري الحمص الأسود المتبل مطبوخ في مرق جوز الهند.

٩ كوروما خضروات نادان

كاري خضار على الطريقة الكيرالية.

١٠ شيروبايار كاري (كاري موونغ دال)

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

١١ كاري البازلاء الخضراء

كاري كريمي مع البازلاء الخضراء، متبل بشكل خفيف.

١٢ كاري البيض

بيض مسلوق يُطهى في مرق كاري متبل.

١٣ روست البيض

كاري بيض محمص وحرار مع البصل والطماطم.

١٤ بيض

بيض مسلوق.

١٥ كاري الدجاج

كاري الدجاج التقليدي مطبوخ بالتوابل العطرية.

١٦ مولاكيتاث السمك

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

Snack Bites

- 17 Pazham Pori
Fried ripe banana fritters.
- 18 Ullivada
Onion fritters fried until crispy.
- 19 Samosa
Triangular pastry filled with spiced vegetables or meat.
- 20 Neyyappam
Fried sweet rice cake made with jaggery.
- 21 Elayada
Steamed rice flour parcels filled with coconut and jaggery.
- 22 Kalmas
Steamed rice cakes with meat or fish filling.
- 23 Chattipathiri
Layered pastry with meat or sweet filling.
- 24 Kilikkodu
Deep-fried rice cakes with meat or sweet filling.
- 25 Chicken Roll
Deep-fried roll filled with spiced chicken.
- 26 Egg Puffs
Puff pastry filled with spiced boiled eggs.
- 27 Chicken Puffs
Puff pastry filled with spiced chicken.
- 28 Unnakkaya
Fried banana stuffed with sweet coconut filling.

Starters

- 29 Tamatem rocca salad
Signature salad with rocca, tomatoes, onions, and a sweet and tangy house dressing.
- 30 Arabic salad (green salad)
Classic Arabic salad made with cucumber, tomatoes, onion, parsley, and lemon and olive oil dressing.
- 31 French Fries
Crispy fried potato sticks lightly salted.
- 32 Gobi 65
Spicy, deep-fried cauliflower dry fry.
- 33 Mushroom Pepper Fry
Spicy mushroom stir fry with black pepper and soy sauce.
- 34 Chilly Paneer (Dry)
Paneer cubes stir-fried with a mix of spices and green chilies.
- 35 Chicken Lollipop
Deep-fried chicken wings marinated in spicy tamatem sauce.
- 36 Tamatem Chicken Sizzler
Succulent, sizzling chicken infused with a sweet and spicy kick, served on a hot plate with green chilies, red chilies, tomatoes, curry leaves, spring onions, and garnished with sesame seeds.
- 37 Tamatem Beef Sizzler
Tender, sizzling beef infused with a sweet and spicy kick, served on a hot plate with green chilies, red chilies, tomatoes, curry leaves, spring onions, and garnished with sesame seeds.

الوجبات الخفيفة

- ١٧ بازام بوري
فطائر الموز الناضجة المقلية.
- ١٨ أوليفادا
فطائر البصل المقلية حتى تصبح مقرمشة.
- ١٩ سمبوسة
معجنات مثلثة محشوة بالخضروات المتبلّة أو اللحم.
- ٢٠ نيبابام
كعكة أرز حلوة مقلية مصنوعة من السكر الأسمر.
- ٢١ إلابادا
حزم من دقيق الأرز المطهو على البخار محشوة بجوز الهند والسكر الأسمر.
- ٢٢ كالماس
كعكات الأرز المطهولة على البخار محشوة باللحم أو السمك.
- ٢٣ تشاتيباثيري
معجنات طبقات قحشوة باللحم أو حشوة حلوة.
- ٢٤ كيليكادو
كعكات الأرز المقلية محشوة باللحم أو حشوة حلوة.
- ٢٥ رول الدجاج
لفائف مقلية محشوة بالدجاج المتبل.
- ٢٦ بف البيض
معجنات بف محشوة بالبيض المسلوق المتبل.
- ٢٧ بف الدجاج
معجنات بف محشوة بالدجاج المتبل.
- ٢٨ أونكاي
موز مقلي محشو بجوز الهند الحلو.

المقبلات

- ٢٩ سلطة طماطم بالجرجير
سلطة مميزة تحتوي على الجرجير والطماطم والبصل مع صلصة منزلية حلوة وحامضة.
- ٣٠ السلطة العربية (سلطة خضراء)
سلطة عربية كلاسيكية مصنوعة من الخيار والطماطم والبصل والبقدونس مع صلصة الليمون وزيت الزيتون.
- ٣١ بطاطس مقلية
أعواد بطاطس مقلية مقرمشة مع قليل من الملح.
- ٣٢ جوبي 65
قرنبيط متبل مقلي حتى يصبح مقرمشاً وحاراً.
- ٣٣ قلي فطر بالفلل الأسود
فطر خار مقلي مع الفلفل الأسود وصلصة الصويا.
- ٣٤ تشيلي بانير (جاف)
مكعبات بانير مقلية مع خليط من التوابل والفلفل الأخضر الحار.
- ٣٥ دجاج لولي بوب
أجنحة دجاج مقلية متبلّة في صلصة تاماتيم الحارة.
- ٣٦ دجاج طماطم سزّلر
دجاج طري ومشوي يقدم على طبق ساخن، مع نكهة حلوة وحارة، مزين بالفلفل الأخضر، الفلفل الأحمر، الطماطم، أوراق الكاري، البصل الأخضر، ومزين بحبوب السمسم.
- ٣٧ لحم بقري طماطم سزّلر
لحم بقري طري ومشوي يقدم على طبق ساخن، مع نكهة حلوة وحارة، مزين بالفلفل الأخضر، الفلفل الأحمر، الطماطم، أوراق الكاري، البصل الأخضر، ومزين بحبوب السمسم.

TAMATEM

Soups

- 38 Tamatem Special Tomato Soup
Tomato soup with a special blend of aromatic spices. 10
- 39 Arabic Lentil Soup
Traditional Arabic-style lentil soup. 10
- 40 Hot and Sour Soup - Veg
Vegetarian version of the hot and sour soup. 12
- 41 Hot and Sour Soup - Chicken
Spicy and tangy chicken soup. 14
- 42 Sweet Corn Soup - Veg
Creamy sweet corn soup with mixed vegetables. 12
- 43 Sweet Corn Soup - Chicken
A creamy corn soup with tender chicken pieces. 14
- 44 Cream of Vegetable Soup
Creamy vegetable soup with a rich texture. 14
- 45 Cream of Chicken Soup
Rich and creamy chicken soup. 15

Bread

- 46 Kerala Parotta
Flaky, layered flatbread made from Maida flour, known for its crispy texture. 1
- 47 Wheat Parotta
Whole wheat version of Kerala parotta for a healthier option. 2
- 48 Chapathi
A simple, traditional Indian flatbread, perfect for pairing with curries. 1
- 49 Butter chapathi
Traditional Indian flatbread, Chapathi, made with the addition of butter. 2
- 50 Appam
Thin, lacy rice pancake that is soft and fluffy in the center with crisp, golden edges. 1
- 51 Idiyappam
Steamed rice noodles, light and delicate. 1
- 52 Neypathal
Traditional Malabar fried rice bread, crispy and flavorful, perfect with curries. 1
- 53 Poori
Puffy, fried bread often served with curries and vegetables. 1
- 54 Bun
A simple, versatile small bread roll. 1

الشوربات

- ٣٨ شوربة الطماطم الخاصة
شوربة طماطم مع خليط مميز من التوابل العطرية.
- ٣٩ شوربة العدس العربية
شوربة العدس العربية التقليدية.
- ٤٠ شوربة الخضار الحارة والحامضة
نسخة نباتية من شوربة الحارة والحامضة.
- ٤١ شوربة الدجاج الحارة والحامضة
شوربة دجاج حارة ولاذعة.
- ٤٢ شوربة الذرة بالخضار
شوربة ذرة كريمية بالخضروات المتنوعة.
- ٤٣ شوربة الذرة بالدجاج
شوربة ذرة كريمية مع قطع دجاج طرية.
- ٤٤ شوربة الخضار بالكريمة
شوربة خضار كريمية ذات قوام غني.
- ٤٥ شوربة الدجاج بالكريمة
شوربة دجاج غنية وكريمية.

الخبز

- ٤٦ باروتا كيرالا
خبز مسطح مكون من طبقات رقيقة مصنوع من دقيق العيذاب، يتميز بملامسه المقرمش.
- ٤٧ باروتا القمح
نسخة صحية من باروتا كيرالا، مصنوعة من دقيق القمح الكامل.
- ٤٨ شباتي
خبز هندي مسطح بسيط ولذيذ، مثالي لتناول الطعام مع الكاري.
- ٤٩ شباتي بالزبدة
خبز هندي تقليدي مسطح، شباتي، يتم تحضيره مع إضافة الزبدة لإضفاء نكهة غنية.
- ٥٠ أبام
فطيرة رقيقة من الأرز ذات شكل شبكي، ناعمة وهشة في الوسط مع أطراف مقرمشة ذهبية اللون.
- ٥١ إيديو أبام
شعيرية الأرز المطهية على البخار، خفيفة ورقيقة.
- ٥٢ نيباثال
خبز أرز مقلي تقليدي من منطقة مالابار، مقرمش ولذيذ، مثالي مع الكاري.
- ٥٣ بوري
خبز مقلي منتفخ ولذيذ، يقدم عادةً مع أطباق الكاري والخضروات.
- ٥٤ خبز صغير
خبز صغير بسيط يقدم كطبق جانبي متعدد الاستخدامات.

Rice

- 55 **Tamatem Signature Rice**
Our signature rice cooked with flavorful tomato spices.
- 56 **Jeera Rice**
Rice cooked with aromatic cumin seeds.
- 57 **Ghee Rice**
Rice cooked with clarified butter, aromatic and rich.
- 58 **Biryani Rice**
Flavorful rice cooked with biryani spices.
- 59 **White Rice**
Fluffy white rice, perfect as a side dish for any meal.
- 60 **Yellow Rice**
Lightly cooked rice with its distinctive yellow hue.
- 61 **Ponni Rice**
Soft South Indian rice, ideal for curries and flavorful dishes.
- 62 **Matta Rice**
Kerala red rice known for its nutty flavor and texture.

10

10

8

8

6

6

6

6

Sauces

- 63 **Daqoos**
Traditional Arabic spicy tomato-based sauce.
- 64 **Tahini**
Creamy tahini sauce, perfect for grills and sides.
- 65 **Spicy**
Spicy sauce to add a bold kick to any dish.
- 66 **Garlic**
Creamy garlic sauce.
- 67 **Marinara**
Italian marinara sauce with fresh tomatoes and herbs.

5

5

5

5

5

الأرز

- ٥٥ **أرز طماطم المميز**
أرز مطبوخ بتوابل الطماطم الشهية، وهو الطبق المميز لدينا.
- ٥٦ **أرز الكمون**
أرز مطبوخ ببذور الكمون العطرية للحصول على نكهة مميزة.
- ٥٧ **أرز بالسمن**
أرز مطبوخ بالسمن الغني والعطري للحصول على نكهة مميزة.
- ٥٨ **أرز برياني**
أرز غني بالنكهات مطبوخ بتوابل البرياني المميزة.
- ٥٩ **أرز أبيض**
الأرز الأبيض المطهو على البخار بشكل خفيف، مثالي كطبق جانبي مع أي وجبة.
- ٦٠ **أرز أصفر**
أرز بسيط ومطبوخ بشكل خفيف بلونه المميز.
- ٦١ **أرز بوني**
أرز ناعم من جنوب الهند، مثالي للأطباق الحارة والمليئة بالنكهات.
- ٦٢ **أرز ماتا**
أرز ماتا الكيرالي المعروف بقوامه ونكهته الغنية.

صلصات

- ٦٣ **دقوس**
صلصة دقوس العربية الحارة والمميزة المصنوعة من الطماطم والتوابل.
- ٦٤ **طحينة**
صلصة الطحينة الكريمة الغنية، مثالية مع المشاوي والأطباق الجانبية.
- ٦٥ **صلصة حارة**
صلصة حارة تضيف نكهة حادة ومميزة إلى أي طبق.
- ٦٦ **صلصة بالثوم**
صلصة الثوم الغنية بالطعم الكريمي.
- ٦٧ **مارينارا**
صلصة مارينارا الإيطالية المصنوعة من الطماطم الطازجة والأعشاب.

TAMATEM

Grills

المشاوي

68 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). Served with bread, fries, and garlic sauce.

14/26

69 Turkish Boneless BBQ Chicken - (Half/Full)

Charcoal grilled, boneless chicken marinated in authentic Turkish spices. Served with bread, fries, and garlic sauce.

17/32

70 Tandoori Chicken (Half/Full)

Half or full portions of tandoori chicken. Served with bread, fries, and garlic sauce.

16/30

71 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. Served with bread, fries, and garlic sauce.

14/26

72 Tamatem Chicken Masala Shawaya (Half/Full)

Grilled chicken marinated in special house recipe masala sauce. Served with bread, fries, and garlic sauce.

16/30

73 Chicken Kebab Platter (24pcs)

A platter of 24 boneless pieces featuring Chicken Shish Tawook, Malai Tikka, Chicken Tikka, and Tandoori Chicken, served with bread, fries, and a trio of sauces.

49

74 Tandoor Chicken Platter (10pcs)

A platter of 6 boneless and 4 bone-in tandoori chicken pieces, served with bread, fries, and a trio of sauces.

49

75 Grilled Chicken Family Platter

A family-sized platter featuring 3 kg of chicken: three half-grilled chickens in Green Herb, Arabic, and Spicy flavors, along with one full Tandoori chicken and half a rotisserie chicken. Accompanied by bread, fries, and a trio of sauces.

129

76 Fish Grilled With Bran

Grilled fish marinated with Arabic flavors, grilled with bran over charcoal. Served with bread, and Tahini sauce.

APS

77 Grilled Fish (Maskoof Style)

Fish grilled flat over charcoal and marinated with a special blend of spices, similar to maskoof-style grilled fish. Served with bread, fries, and garlic sauce.

APS

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

دجاج مشوي على الفحم متبل بمزيج تقليدي من التوابل الخفيفة (العادي) أو وصفة منزلية خاصة (الحار). يُقدم مع الخبز، البطاطس المقلية، وصلصة الثوم.

٦٩ دجاج مشوي تركي بدون عظم (نصف/كامل)

دجاج مشوي على الفحم بدون عظم، متبل بتوابل تركية أصيلة. يُقدم مع الخبز، البطاطس المقلية، وصلصة الثوم.

٧٠ تندوري دجاج (نصف/كامل)

نصف أو كامل الدجاج التندوري. يُقدم مع الخبز، البطاطس المقلية، وصلصة الثوم.

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

دجاج مشوي على الطريقة الروتيسيري مطهي ببطء ومتبل بتوابل عربية من اختيارك أو صلصة الليمون والفلفل الخاصة بالمنزل. يُقدم مع الخبز، البطاطس المقلية، وصلصة الثوم.

٧٢ دجاج طماطم مسالا شوايا (نصف/كامل)

طبق يحتوي على 24 قطعة دجاج بدون عظم، تشمل شيش طاووق، ملاي تيك، دجاج تيك، ودجاج تندوري، يُقدم مع الخبز والبطاطس المقلية وثلاثة أنواع من الصلصات.

٧٣ طبق كباب دجاج (24 قطعة)

طبق يحتوي على 24 قطعة دجاج بدون عظم، تشمل شيش طاووق، ملاي تيك، دجاج تيك، ودجاج تندوري، يُقدم مع الخبز والبطاطس المقلية وثلاثة أنواع من الصلصات.

٧٤ طبق تندوري دجاج (عشر قطع)

طبق يحتوي على 6 قطع دجاج تندوري بدون عظم و4 قطع بعظم، يُقدم مع الخبز والبطاطس المقلية وثلاثة أنواع من الصلصات.

٧٥ طبق دجاج مشوي للعائلة

طبق عائلي يضم 3 كجم من الدجاج: ثلاثة أنصاف دجاج مشوي بنكهة الأعشاب الخضراء، العربية، والحارة، بالإضافة إلى دجاجة تندوري كاملة ونصف دجاجة مشوية على الطريقة الروتيسيري. يُقدم مع الخبز، البطاطس المقلية، وثلاثة أنواع من الصلصات.

٧٦ سمك مشوي بالردة

سمك مشوي متبل بنكهات عربية ومشوي مع الردة على الفحم. يُقدم مع الخبز، وصلصة الطحينة.

٧٧ سمك مشوي (أسلوب مسكوف)

سمك مشوي على الفحم ومتبل بمزيج خاص من التوابل، بطريقة مشابهة للسمك المشوي على طريقة المسكوف. يُقدم مع الخبز، البطاطس المقلية، وصلصة الثوم.

Tamatem Fried Chicken (Tfc)

دجاج طماطم المقلي (TFC)

- 78 TFC Meal - Classic (Original/Spicy)**
3 pieces of fried chicken, 1 bun, regular fries, gravy, a drink, and your choice of dipping sauce (choose from Garlic Mayo or Spicy Sauce).
- 79 TFC 5 pcs Strips Meal (Original/Spicy)**
5 crispy fried chicken strips, 1 bun, regular fries, gravy, a drink, and your choice of dipping sauce (choose from Garlic Mayo or Spicy Sauce).
- 80 TFC White Rice Meal**
2 pc fried chicken, white rice, sunny side egg, gravy.
- 81 TFC Yellow Rice Meal - A**
2 pc fried chicken, yellow rice, a drink, and marinara sauce.
- 82 TFC Yellow Rice Meal - B**
3 pcs fried chicken strips, yellow rice, a drink, and marinara sauce.
- 83 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 Garlic Mayo or Spicy Sauce).
- 84 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 Garlic Mayo or Spicy Sauce).
- 85 TFC Value Meal - 9 pcs Bucket with Buns**
9 pieces of fried chicken with 3 buns.
- 86 TFC Value Meal - 15 pcs Bucket with Buns**
15 pieces of fried chicken with 5 buns.
- 87 TFC Kids Meal - A**
1 piece of fried chicken, 1 bun, regular fries and juice.
- 88 TFC Kids Meal - B**
2 crispy fried chicken strips, 1 bun, regular fries and juice.
- 89 TFC Wrap Sandwich (Original/Spicy)**
Crispy fried chicken strips with lettuce, tomato, and mayo wrapped in a tortilla.
- 90 1 Piece Chicken (Original/Spicy)**
1 piece of fried chicken.
- 91 1 Piece Chicken Strip (Original/Spicy)**
1 piece of fried chicken strip.

- ٧٨ وجبة TFC - كلاسيك (أصلي/حار)**
ثلاث قطع من الدجاج المقلي، خبز، بطاطس مقرنية عادية، صوص جرافي، مشروب، واختيارك من صلصة التغميس (مايونيز بالثوم أو الصلصة الحارة).
- ٧٩ وجبة TFC - خمس قطع استريس (أصلي/حار)**
خمس قطع من شرائح الدجاج المقلي، خبز، بطاطس مقرنية عادية، صوص جرافي، مشروب، واختيارك من صلصة التغميس (مايونيز بالثوم أو الصلصة الحارة).
- ٨٠ وجبة TFC بالأرز الأبيض**
وجبة مكونة من قطعتين دجاج مقلي، أرز أبيض، بيض مقلي على الوجه، وصوص.
- ٨١ وجبة TFC بالأرز الأصفر - أ**
وجبة مكونة من قطعتين دجاج مقلي، أرز أصفر، مشروب، وصوص المارينارا.
- ٨٢ وجبة TFC بالأرز الأصفر - ب**
وجبة مكونة من ثلاث شرائح دجاج مقلي، أرز أصفر، مشروب، وصوص المارينارا.
- ٨٣ وجبة TFC تسع قطع دلو (أصلي/حار)**
تسع قطع من الدجاج المقلي، ٣ خبزات، بطاطس مقرنية كبيرة، صوص جرافي كبير، ٢ مشروبات، و ٢ صلصات تغميس (اختيار من مايونيز بالثوم أو الصلصة الحارة).
- ٨٤ وجبة TFC خمس عشرة قطع دلو (أصلي/حار)**
خمس عشرة قطعة من الدجاج المقلي، ٥ خبزات، بطاطس مقرنية كبيرة، صوص جرافي كبير، مشروب عائلي، و ٣ صلصات تغميس (اختيار من مايونيز بالثوم أو الصلصة الحارة).
- ٨٥ وجبة قيمة عائلية TFC تسع قطع دلو (أصلي/حار)**
تسع قطع من الدجاج المقلي مع ثلاث خبزات.
- ٨٦ وجبة قيمة عائلية TFC خمس عشرة قطعة دلو**
خمس عشرة قطعة من الدجاج المقلي مع خمس خبزات.
- ٨٧ وجبة أطفال TFC - أ**
قطعة واحدة من الدجاج المقلي، خبز، بطاطس مقرنية عادية، وعصير.
- ٨٨ وجبة أطفال TFC - ب**
شريحتين من الدجاج المقرمشة، خبز، بطاطس مقرنية عادية، وعصير.
- ٨٩ ساندويتش TFC راب (أصلي/حار)**
شرائح دجاج مقرنية مقرمشة مع الخس، الطماطم، والمايونيز ملفوفة في تورتيلا.
- ٩٠ قطعة دجاج واحدة (أصلي/حار)**
قطعة واحدة من الدجاج المقلي.
- ٩١ شريحة دجاج واحدة (أصلي/حار)**
شريحة واحدة من الدجاج المقلي.

Arabic

- 92 Tamatem Signature Rice with BBQ (Normal/Spicy) - (Half/Full)
Signature rice served with charcoal grilled chicken, available in normal or spicy flavors.
- 93 Tamatem Signature Rice With Turkish Boneless BBQ (Half/Full)
Signature rice served with charcoal grilled, boneless chicken marinated in authentic Turkish spices.
- 94 Tamatem Signature Rice with Shawaya (Arabic/Lemon & Pepper) - (Half/Full)
Signature rice served with Slow-cooked rotisserie chicken, available in Arabic or lemon & pepper flavors.
- 95 Tamatem Signature Rice With Masala Shawaya (Half/Full)
Signature rice served with Slow-cooked rotisserie chicken marinated in special house recipe masala sauce.
- 96 Tamatem Signature Rice With Maskoof Grilled Fish
Signature rice served with fish grilled flat over charcoal, marinated with a special blend of spices, similar to maskoof way grilled fish.
- 97 Tamatem Signature Chicken Sandwich
Half of a boneless grilled chicken seasoned with Arabic spices, served in a sandwich with crispy fries and creamy garlic sauce.
- 98 Hummus with Chicken
Classic hummus, topped with succulent chicken, olive oil, and a touch of paprika. Served with bread.
- 99 Hummus with Meat
Classic hummus topped with tender beef, lightly seasoned, and drizzled with olive oil. Served with bread.
- 100 Hummus
Classic hummus made from chickpeas, fresh lemon juice, tahini, and olive oil. Served with bread.

22/40

25/46

22/40

24/44

APS

18

18

22

10

الأطباق العربية

- ٩٢ أرز طماطم المميز مع الدجاج المشوي (عادي/حار) - (نصف/كامل)
أرز مميز يقدم مع دجاج مشوي على الفحم، متوفر بنكهة عادية أو حارة.
- ٩٣ أرز طماطم المميز مع الدجاج المشوي التركي بدون عظم (نصف/كامل)
أرز مميز يقدم مع دجاج مشوي على الفحم بدون عظم، متبل بتوابل تركية أصيلة.
- ٩٤ أرز طماطم المميز مع شوايا (عربي/ليمون وفلفل) - (نصف/كامل)
أرز مميز يقدم مع دجاج شوايا مشوي، متوفر بنكهة عربية أو بنكهة الليمون والفلفل.
- ٩٥ أرز طماطم المميز مع ماسالا شوايا (نصف/كامل)
أرز مميز يقدم مع دجاج شوايا مشوي بصلصة ماسالا الخاصة بوصفة المنزل.
- ٩٦ أرز طماطم سيجنتشر مع سمك مشوي (مسكوف)
أرز مميز يقدم مع سمك مشوي فلات على الفحم، متبل بمزيج خاص من التوابل، مشابه للسمك المشوي بأسلوب المسكوف.
- ٩٧ ساندويتش دجاج طماطم المميز
نصف دجاج مشوي بدون عظم متبل بالتوابل العربية، يُقدم في ساندويتش مع بطاطس مقالية مقرمشة وصلصة الثوم الكريمية.
- ٩٨ حمص بالدجاج
حمص كلاسيكي يُزين بقطع دجاج شهية، زيت الزيتون، ولمسة من البابريكا. يُقدم مع الخبز.
- ٩٩ حمص باللحم
حمص كلاسيكي يُزين بقطع لحم طرية، متبلة بخفة، ومغطاة برذاذ زيت الزيتون. يُقدم مع الخبز.
- ١٠٠ حمص
حمص كلاسيكي مصنوع من الحمص وعصير الليمون الطازج والطحينة وزيت الزيتون. يُقدم مع الخبز.

South Indian-Biryani

- 101 Chicken Dum Biryani 16
Fragrant Wayanadan kaima rice cooked with special marinated chicken and aromatic spices in traditional way.
- 102 Kappa Chicken Biryani 16
Tapioca biryani with spiced chicken.
- 103 Beef Dum Biryani 18
Fragrant Wayanadan kaima rice cooked with special marinated beef and aromatic spices in traditional way.
- 104 Kappa Beef Biryani 18
Tapioca biryaith spiced beef.
- 105 Mutton Dum Biryani 20
Fragrant Wayanadan kaima rice cooked with special marinated mutton and aromatic spices in traditional way.
- 106 Fish Dum Biryani APS
Fragrant Wayanadan kaima rice cooked with special marinated fish and aromatic spices in traditional way.

South Indian-Veg

- 107 Veg Curry Meals 14
Vegetarian meal served with rice and various vegetable curries.
- 108 Mini Sadya 20
A smaller version of the traditional Kerala feast, served only on Fridays & Saturdays.
- 109 Kappa 8
Mashed tapioca prepared Kerala-style.

جنوب الهند - برياني

- ١٠١ دجاج دم برياني
أرز كايمة المعطر على الطريقة الوبنادانية مطبوخ مع دجاج متبل خاص وتوابل عطرية على الطريقة التقليدية.
- ١٠٢ كبا دجاج برياني
برياني تاييوكا مع دجاج متبل.
- ١٠٣ لحم بقري دم برياني
أرز كايمة المعطر على الطريقة الوبنادانية مطبوخ مع لحم بقري متبل خاص وتوابل عطرية على الطريقة التقليدية.
- ١٠٤ كبا لحم برياني
برياني تاييوكا مع لحم متبل.
- ١٠٥ لحم غنم دم برياني
أرز كايمة المعطر على الطريقة الوبنادانية مطبوخ مع لحم غنم متبل خاص وتوابل عطرية على الطريقة التقليدية.
- ١٠٦ سمك دم برياني
أرز كايمة المعطر على الطريقة الوبنادانية مطبوخ مع سمك متبل خاص وتوابل عطرية على الطريقة التقليدية.

جنوب الهند - نباتي

- ١٠٧ وجبة كاري الخضار
وجبة نباتية تقدم مع الأرز ومجموعة متنوعة من الكاري النباتي.
- ١٠٨ ميني ساديا
نسخة أصغر من وجبة العيد التقليدية الكيرالية، تقدم فقط أيام الجمعة والسبت.
- ١٠٩ كبا (تاييوكا)
تاييوكا مهروسة معدة على الطريقة الكيرالية.

South Indian-Poultry

جنوب الهند - دواجن

110	Kethel Fried Chicken Fried chicken with a unique Kethel spice blend.	16/30	١١٠ دجاج كيتيل المقلي دجاج مقلي مع توابل كيتيل الفريدة.
111	Chicken Varutharachathu Chicken cooked in roasted coconut gravy.	14	١١١ دجاج فاروثراتشاتو دجاج مطبوخ في صلصة جوز الهند المحمص.
112	Nadan Chicken Kuruma Kerala-style chicken curry made with coconut milk.	16	١١٢ كورما دجاج نادان كاري دجاج على الطريقة الكيرالية مصنوع من حليب جوز الهند.
113	Kizhi Porotta - Chicken Flaky parotta stuffed with spiced chicken, wrapped in banana leaves, and gently steamed.	16	١١٣ كيزي بوروتا بالدجاج بوروتا مقرية محشوة بالدجاج المتبل، مغلفة بأوراق الموز ومطهوه بلطف على البخار.
114	Paal Porotta Chicken Parotta soaked in creamy coconut milk sauce with spiced chicken.	18	١١٤ بال بوروتا بالدجاج بوروتا منقوعة في صلصة كريمية مصنوعة من حليب جوز الهند مع دجاج متبل.
115	Chicken Kothu Porotta Scrambled parotta with chicken and spices.	14	١١٥ بوروتا دجاج مقلي بوروتا مقرية ومخلوطة مع الدجاج والتوابل.
116	Paal Kappa Chicken Mashed tapioca mixed with coconut milk and chicken curry.	16	١١٦ بال كابا بالدجاج كابا مهروسة مع حليب جوز الهند وكاري الدجاج.
117	Pothi Choru - Chicken Rice and omelette with spiced chicken curry, wrapped in banana leaves.	16	١١٧ بوثي شورو - دجاج أرز وأومليت مع دجاج بالكاري ملفوف داخل أوراق الموز.
118	Chatti Choru - Chicken Rice, omelette, and chicken curry served in a clay pot.	18	١١٨ شاتي تشورو بالدجاج أرز، أومليت، وكاري الدجاج يُقدم في وعاء فخاري.
119	Chicken Kondattam Bone-in chicken marinated in spicy chilies, deep-fried, and sautéed with onions.	15	١١٩ دجاج كونداتام قطع دجاج بالعظم متبل بالفلل الحار، مقرية، ومطهوه مع البصل والفلل الأخضر.
120	Chicken Chettinad Spicy chicken curry with aromatic Chettinad spices.	16	١٢٠ دجاج تشيتيناد كاري دجاج حار مع توابل تشيتيناد العطرية.
121	Egg Kothu Porotta Scrambled parotta with eggs and spices.	14	١٢١ بوروتا البيض المقلي بوروتا مقرية ومخلوطة مع البيض والتوابل.
122	Egg Bhurgji (Shakshuka) Scrambled eggs cooked with onions, tomatoes, and spices.	10	١٢٢ بيض بورجي (شكشوكة) بيض مخفوق مطهو مع البصل والطماطم والتوابل.
123	Kada Dry Fry Quail fried dry.	12	١٢٣ دجاج كادا جاف طائر السمان مقلي جاف ومطهو مع ماسالا حارة.
124	Kada Masala Quail fried dry and cooked with spicy masala.	14	١٢٤ دجاج كادا ماسالا طائر السمان مقلي جاف ومطهو مع ماسالا حارة.
125	Duck Mappas Duck curry in creamy coconut milk with Kerala spices.	20	١٢٥ بط مايباس بط مطهو في صلصة كريمية بحليب جوز الهند مع توابل كيرالا.

South Indian-Beef

جنوب الهند - لحم بقري

- 126 **Beef Peralan**
Spicy Kerala-style beef semi-gravy (Thani Naadan).
- 127 **Beef Nadan Fry**
Spicy and crispy Kerala-style beef fry.
- 128 **Beef Chatty Curry**
Slow-cooked beef curry with a rich flavor of aromatic spices, peppers, served in a clay pot.
- 129 **Beef Achayan**
Kerala-style spiced beef curry with Kottayam-style preparation.
- 130 **Beef Chilly Nadan**
Kerala-style spicy beef fry with chilies.
- 131 **Beef Curry**
Classic beef curry in a spiced gravy.
- 132 **Beef Dry Fry**
Crispy fried beef with coconut slices.
- 133 **Beef Palli Curry**
Kasargode-style curry with tender pieces of beef cooked in a flavorful blend of aromatic spices and coconut.
- 134 **Beef Ularth**
Kerala-style beef stir fry with spices and curry leaves.
- 135 **Beef with Coconut Bits**
Beef cooked with coconut bits for added texture and flavor.
- 136 **Kizhi Porotta - Beef**
Flaky parotta stuffed with spiced beef, wrapped in banana leaves, and gently steamed.
- 137 **Paal Porotta Beef**
Parotta soaked in creamy coconut milk sauce with spiced beef.
- 138 **Beef Kothu Porotta**
Scrambled parotta with beef and spices.
- 139 **Paal Kappa Beef**
Mashed tapioca mixed with coconut milk and beef curry.
- 140 **Pothi Choru - Beef**
Rice and omelette with spiced beef curry, wrapped in banana leaves.
- 141 **Chatti Choru - Beef**
Rice, omelette, and beef curry served in a clay pot.
- 142 **Beef Kondattam**
Bone-in beef marinated in spicy chilies, deep-fried, and sautéed with onions.
- 143 **Beef Chettinad**
Spicy beef curry with Chettinad flavors.

15

20

22

20

20

14

20

15

18

20

18

20

16

18

18

20

20

18

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

١٢٧ **لحم بقري نادان مقلي**
لحم بقري مقلي حار ومقرمش على الطريقة الكيرالية.

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

١٢٩ **لحم أتشايان**
كاري لحم متبل على طريقة كيرالا مع نكهات كوتايام.

١٣٠ **لحم حار نادان**
لحم بقري حار مقلي على الطريقة الكيرالية مع الفلفل الحار.

١٣١ **كاري اللحم**
كاري لحم تقليدي بصلصة غنية ومتبل.

١٣٢ **لحم مقلي جاف**
لحم مقلي مقرمش مع شرائح جوز الهند.

١٣٣ **كاري لحم بالي**
كاري على طريقة كاسرغود، يحتوي على قطع طرية من اللحم البقري المطهية بمزيج لذيذ من التوابل العطرية وجوز الهند.

١٣٤ **لحم مقلي (أولارث)**
لحم مقلي مع التوابل وأوراق الكاري على الطريقة الكيرالية.

١٣٥ **لحم بجوز الهند**
لحم مطهو مع قطع جوز الهند لإضافة قوام ونكهة مميزة.

١٣٦ **كيزي بوروتا باللحم**
بوروتا مقليّة محشوة باللحم المتبل، مغلفة بأوراق الموز ومطهوه بلطف على البخار.

١٣٧ **بال بوروتا باللحم**
بوروتا منقوعة في صلصة كريمية مصنوعة من حليب جوز الهند مع لحم متبل.

١٣٨ **بوروتا لحم مقلي**
بوروتا مقليّة ومخلوطة مع اللحم والتوابل.

١٣٩ **بال كايا باللحم**
كايا مهروسة مع حليب جوز الهند وكاري اللحم.

١٤٠ **بوثي شورو - لحم بقري**
أرز وأومليت مع لحم بقري بالكاري ملفوف داخل أوراق الموز.

١٤١ **شاتي تشورو باللحم**
أرز، أومليت، وكاري اللحم يُقدم في وعاء فخاري.

١٤٢ **لحم كونداتام**
قطع لحم بالعظم متبل بالفلفل الحار، مقليّة، ومطهوه مع البصل والفلفل الأخضر.

١٤٣ **لحم تشيتيناد**
كاري لحم حار بنكهة شيتيناد مع إعداد خاص.

South Indian-fish

- 144 Fish Curry Meals with Fish Fry 16
Kerala-style fish curry with rice and fried fish.
- 145 Kappa Mathi Curry 14
Tapioca curry with sardines and coconut.
- 146 Mathi Curry 6
Sardine curry in spicy coconut sauce.
- 147 Pothi Choru - Fish 18
Rice and omelette with spiced fish curry, wrapped in banana leaves.
- 148 Chatti Choru - Fish 20
Rice, omelette, and fish curry served in a clay pot.
- 149 Alappuzha Mathi Curry 10
Sardine curry in tangy coconut sauce.
- 150 Crab Masala 20
Crab cooked in a rich, spicy masala gravy.
- 151 Fish Pollichath 45
Grilled fish wrapped in banana leaves.
- 152 Fish Tawa Fry - Mango 50
Fish fry with tangy mango and coconut garnish.
- 153 Fish Nirvana 25
Traditional fish curry with coconut milk - signature chef's special.
- 154 Fish Molly 24
Fish cooked in creamy coconut-based gravy.
- 155 Samudra Sadhya 25
A seafood feast with a variety of Kerala-style dishes.
- 156 Tamatem Choru Pathrum 18
A set meal with rice, curry, omelette, and sides served in a traditional tiffin box.

جنوب الهند - سمك

- ١٤٤ وجبة كاري السمك مع السمك المقلّي
كاري سمك على الطريقة الكيرالية مع الأرز والسمك المقلّي.
- ١٤٥ كاري كايا مع سمك السردين
كاري تايوكا مع السردين وجوز الهند.
- ١٤٦ كاري السردين
كاري السردين في صلصة حارة بجوز الهند.
- ١٤٧ بوثي شورو - سمك
أرز وأومليت مع سمك بالكاري ملفوف داخل أوراق الموز.
- ١٤٨ شاتي تشورو سمك
أرز، أومليت، وكاري السمك يُقدم في وعاء فخاري.
- ١٤٩ كاري السردين الألوذا
كاري السردين في صلصة حامضة مع جوز الهند.
- ١٥٠ سلطعون ماسالا
كاري سمك على الطريقة الكيرالية مع الأرز والسمك المقلّي.
- ١٥١ سمك بوليشاث
سلطعون مطهو في صلصة ماسالا غنية وحارة.
- ١٥٢ سمك مقلّي بالمانجو وجوز الهند
سمك مشوي ملفوف بأوراق الموز.
- ١٥٣ سمك نيرفانا
كاري سمك تقليدي مع حليب جوز الهند - طبق خاص من الشيف.
- ١٥٤ سمك مولّي
سمك مطهو في صلصة كريمية أساسها جوز الهند.
- ١٥٥ سامودرا ساديا
وليمة بحرية تحتوي على أطباق متنوعة من مطبخ كيرالا.
- ١٥٦ طماطم شورو باتروم
وجبة كاملة تحتوي على الأرز، الكاري، الأومليت، والأطباق الجانبية تُقدم في صندوق تيفين تقليدي.

North Indian

- 157 **Dal Fry**
Classic lentil curry cooked with tempered Indian spices.
- 158 **Dal Tadka**
Yellow lentils tempered with garlic and cumin.
- 159 **Mix Veg Masala**
A flavorful dish made with a variety of seasonal vegetables cooked in a rich, spiced tomato gravy.
- 160 **Veg Kadai**
Stir-fried mixed vegetables cooked in a kadai with spices.
- 161 **Veg Kuruma**
Mixed vegetable curry cooked in coconut milk.
- 162 **Veg Kolhapuri**
Spicy vegetable curry from Kolhapur, known for its heat and hot spices.
- 163 **Mushroom Masala**
Rich mushroom curry cooked in a spicy, flavorful gravy.
- 164 **Green Peas Masala**
A flavorful curry made with tender green peas cooked in a rich and aromatic spiced gravy.
- 165 **Chana Masala**
Chickpeas cooked in a rich, spiced tomato gravy, flavored with aromatic herbs and spices.
- 166 **Palak Paneer**
Paneer cubes cooked in a spinach-based gravy.
- 167 **Paneer Mutter Masala**
Paneer and green peas in a rich tomato-based gravy.
- 168 **Egg Masala**
Boiled eggs cooked in spiced curry gravy.
- 169 **Pepper Chicken**
Spicy chicken curry made with a generous amount of black pepper.
- 170 **Butter Chicken**
Creamy tomato-based chicken curry with butter and spices.
- 171 **Kadai Chicken**
Spicy chicken stir-fried with bell peppers and spices in a kadai.

الأطباق الهندية الشمالية

- ١٥٧ **دال فراي**
كاري عدس كلاسيكي مطبوخ مع توابل هندية.
- ١٥٨ **دال تادكا**
عدس أصفر متبل بالثوم والكمون.
- ١٥٩ **ماسالا الخضروات المشكلة**
مزيج من الخضروات الطازجة مطهو في صلصة ماسالا لذيذة وغنية بالتوابل العطرية.
- ١٦٠ **فيج كاداي**
خضار مقليّة بالبهارات مطبوخة في كاداي مع التوابل.
- ١٦١ **فيج كورما**
كاري خضار مطبوخ في حليب جوز الهند.
- ١٦٢ **فيج كولهابوري**
كاري خضار حار من كولهابور، مشهور بحرارته وتوابله الحارة.
- ١٦٣ **مشروم ماسالا**
كاري فطر غني مطبوخ في صلصة حارة ولذيذة.
- ١٦٤ **ماسالا البازلاء الخضراء**
كاري لذيذ مصنوع من البازلاء الخضراء الطرية المطهية في صلصة غنية وعطرية.
- ١٦٥ **ماسالا الحمص**
طبق هندي كلاسيكي يحتوي على الحمص المطهو في صلصة طماطم متبلّة وغنية بالنكهات العطرية.
- ١٦٦ **بالاك بانير**
مكعبات بانير مطبوخة في صلصة السبانخ.
- ١٦٧ **بانير ماتر ماسالا**
بانير والبازلاء الخضراء في صلصة غنية بالطماطم.
- ١٦٨ **ماسالا البيض**
بيض مسلوق مطبوخ في صلصة كاري متبلّة.
- ١٦٩ **دجاج بالفلفل**
كاري دجاج حار مصنوع مع كمية سخية من الفلفل الأسود.
- ١٧٠ **دجاج بالزبدة**
كاري دجاج كريمي مصنوع من الطماطم والزبدة والتوابل.
- ١٧١ **دجاج كاداي**
دجاج حار مقلي مع الفلفل الحلو والتوابل في كاداي.

Chinese

الأطباق الصينية

- 172 Gobi Manchurian**
Crispy fried cauliflower florets tossed in a tangy and savory Manchurian sauce for the perfect Indo-Chinese flavor.
- 173 Chilly Gobi**
Spicy stir-fried cauliflower, tossed with green chilies, soy sauce, and aromatic spices.
- 174 Paneer Manchurian**
Crispy paneer cubes tossed in a tangy Manchurian sauce for a burst of Indo-Chinese flavors.
- 175 Chilly Chicken**
Spicy stir-fried chicken cooked with green chilies and soy sauce, a fiery treat for spice lovers.
- 176 Chicken 65**
Crispy chicken pieces coated in a spicy marinade and dry-fried until golden and crunchy.
- 177 Ginger Chicken**
Stir-fried chicken with aromatic ginger and a blend of spices for a fragrant and flavorful dish.
- 178 Garlic Chicken**
Stir-fried chicken coated in a flavorful garlic sauce, perfect for garlic lovers.
- 179 Schezwan Chicken**
Spicy chicken stir-fried in fiery Schezwan sauce for a bold and flavorful kick.
- 180 Dragon Chicken**
Sweet and spicy stir-fried chicken, combining bold flavors with a hint of sweetness.
- 181 Chicken Manchurian**
Crispy fried chicken pieces tossed in a savory and tangy Manchurian sauce.
- 182 Chicken Pepper Fry**
Spicy fried chicken seasoned with freshly cracked black pepper.
- 183 Chilly Beef**
Tender beef stir-fried with green chilies, creating a spicy and flavorful semi-gravy.
- 184 Chicken Fried Rice**
Stir-fried rice with tender chicken pieces and mixed vegetables, seasoned to perfection.
- 185 Veg. Fried Rice**
Flavorful stir-fried rice mixed with fresh vegetables and soy sauce.
- 186 Egg Fried Rice**
Classic fried rice stir-fried with scrambled eggs.
- 187 Schezwan Chicken Fried Rice**
A spicy fried rice made with scrambled eggs, tender chicken, sautéed vegetables, and tossed in a spicy Schezwan sauce.
- 188 Schezwan Egg Fried Rice**
Fluffy fried rice with scrambled eggs, sautéed vegetables, and tossed in a spicy Schezwan sauce.
- 189 Schezwan Veg Fried Rice**
A flavorful mix of vegetables, stir-fried with fragrant rice and tossed in a spicy Schezwan sauce.

- ١٧٢ غوبي مانتشوريان**
زهو القرنبيط المقلية المقرمشة المغطاة بصلصة مانتشوريان اللاذعة والمالحة للحصول على نكهة هندية صينية مثالية.
- ١٧٣ تشيلي غوبي**
قرنبيط مقلي حار، مغطى بالفلفل الحار الأخضر، صلصة الصويا والتوابل العطرية.
- ١٧٤ بانير مانتشوريان**
مكعبات بانير المقرمشة المغطاة بصلصة مانتشوريان الحارة للحصول على نكهات هندية صينية لذيذة.
- ١٧٥ تشيلي دجاج**
دجاج مقلي حار مطبوخ مع الفلفل الأخضر وصلصة الصويا، وجبة حارة لمحبي التوابل.
- ١٧٦ دجاج 65**
قطع دجاج مقرمشة مغطاة بتتبيلة حارة ومقلية حتى تصبح ذهبية ومقرمشة.
- ١٧٧ دجاج بالزنجبيل**
دجاج مقلي مع الزنجبيل العطري ومجموعة من التوابل للحصول على طبق معطر ولذيذ.
- ١٧٨ دجاج بالثوم**
دجاج مقلي مغطى بصلصة الثوم اللذيذة، مثالي لمحبي الثوم.
- ١٧٩ دجاج شزوان**
دجاج حار مقلي في صلصة شزوان النارية للحصول على نكهة جريئة ولذيذة.
- ١٨٠ دجاج التنين**
دجاج مقلي حلو وحار يجمع بين النكهات الجريئة مع لمسة من الحلاوة.
- ١٨١ دجاج مانتشوريان**
قطع دجاج مقلية مقرمشة مغطاة بصلصة مانتشوريان المالحة واللاذعة.
- ١٨٢ دجاج بالفلفل**
دجاج مقلي حار مغطى بالفلفل الأسود الطازج المطحون.
- ١٨٣ لحم البقر الحار**
لحم بقري مقلي مع الفلفل الأخضر، مكوّنًا صلصة نصف حارة ولذيذة.
- ١٨٤ أرز مقلي بالدجاج**
أرز مقلي مع قطع دجاج طرية وخضروات مختلطة، متبل إلى الكمال.
- ١٨٥ أرز مقلي بالخضار**
أرز مقلي بالخضار الطازجة وصلصة الصويا.
- ١٨٦ أرز مقلي بالبيض**
أرز مقلي كلاسيكي مغطى بالبيض المخفوق.
- ١٨٧ أرز مقلي شيزوان بالدجاج**
أرز مقلي مطبوخ بتوابل شيزوان الحارة والدجاج الطري مع الخضروات المقلية والبيض المخفوق.
- ١٨٨ أرز مقلي شيزوان بالبيض**
أرز مقلي مطبوخ بتوابل شيزوان الحارة والبيض المخفوق مع الخضروات المقلية.
- ١٨٩ أرز مقلي شيزوان بالخضروات**
أرز مقلي مطبوخ بتوابل شيزوان الحارة ومزيج من الخضروات الطازجة.

Noodles

- 190 Hakka Veg Noodles**
Stir-fried noodles with mixed vegetables, seasoned with soy sauce and aromatic spices, topped with crispy fried garlic and fresh coriander.
- 191 Hakka Chicken Noodles**
Stir-fried noodles with succulent chicken, tossed with fresh vegetables and soy sauce, garnished with crispy fried shallots and crushed peanuts.
- 192 Hakka Beef Noodles**
Stir-fried noodles with tender beef strips and vegetables, cooked in savory soy sauce, finished with black sesame seeds and scallions.
- 193 Hakka Prawns Noodles**
Stir-fried noodles with succulent prawns and vegetables, cooked in savory soy sauce, finished with sesame seeds and scallions.
- 194 Hakka 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.
- 195 Chicken Schezwan Noodles**
Spicy stir-fried noodles with chicken strips, cooked in a hot and tangy Schezwan sauce.
- 196 Prawn Schezwan Noodles**
Spicy stir-fried noodles with prawns, cooked in a fiery Schezwan sauce.
- 197 Beef Schezwan Noodles**
Stir-fried noodles with tender beef strips, flavored with spicy Schezwan sauce.
- 198 Mixed Schezwan Noodles**
Spicy stir-fried noodles with a mix of chicken, beef, prawns, and vegetables, cooked in fiery Schezwan sauce.

Hot Drinks

- 199 Karak Tea**
Karak tea made with a blend of black tea, milk, sugar.
- 200 Fresh Milk Tea**
Classic tea made with fresh milk and sugar.
- 201 Black Tea**
Plain black tea without milk.
- 202 Green Tea**
Light, refreshing tea made with green tea leaves.
- 203 Lemon Tea**
Black tea infused with lemon.
- 204 Coffee**
Classic hot coffee brewed to perfection.
- 205 Brewed Coffee with Milk**
MalTED hot drink made with milk.
- 206 Horlicks**
MalTED hot drink made with milk.
- 207 Boost**
Chocolate-flavored malt drink made with milk.

النودلز

- 190 نودلز بالخضار**
نودلز مقلي مع الخضروات المشكلة، متبل بصلصة الصويا والتوابل العطرية، مغطى بالثوم المقلي المقرمش والكزبرة الطازجة.
- 191 نودلز بالدجاج**
نودلز مقلي مع قطع الدجاج الطرية، مغطى بالخضروات الطازجة وصلصة الصويا، مزين بالبصل المقلي المقرمش والفول السوداني المطحون.
- 192 نودلز باللحم البقري**
نودلز مقلي مع شرائح اللحم الطرية والخضروات، مطبوخ بصلصة الصويا اللذيذة، ومزين ببذور السمسم السوداء والبصل الأخضر.
- 193 نودلز بالجمبري**
نودلز مقلي مع الجمبري الطري والخضروات، مطبوخ بصلصة الصويا اللذيذة، ومزين ببذور السمسم والبصل الأخضر.
- 194 نودلز مشكل**
مزيج من الدجاج، اللحم البقري، الجمبري والخضروات المقلية مع النودلز للحصول على وجبة مشبعة، مغطاة ببذور السمسم وزيت الفلفل الحار.
- 195 نودلز شزوان بالدجاج**
نودلز مقلي حار مع شرائح الدجاج، مطبوخ في صلصة شزوان الحارة واللادغة.
- 196 نودلز شزوان بالروبيان**
نودلز مقلي حار مع الروبيان، مطبوخ في صلصة شزوان النارية.
- 197 نودلز شزوان باللحم البقري**
نودلز مقلي مع شرائح اللحم الطرية، متبل بصلصة شزوان الحارة.
- 198 نودلز شزوان مشكل**
نودلز مقلي حار مع مزيج من الدجاج، اللحم البقري، الجمبري والخضروات، مطبوخ في صلصة شزوان النارية.

المشروبات الساخنة

- 199 شاي كرك**
شاي كرك مصنوع من مزيج من الشاي الأسود، الحليب، والسكر.
- 200 شاي بالحليب الطازج**
شاي كلاسيكي مصنوع من الحليب الطازج والسكر.
- 201 شاي أسود**
شاي أسود بسيط بدون حليب.
- 202 شاي أخضر**
شاي خفيف ومنعش مصنوع من أوراق الشاي الأخضر.
- 203 شاي بالليمون**
شاي أسود متنقوع بالليمون.
- 204 قهوة**
قهوة ساخنة كلاسيكية محضرة بإتقان.
- 205 قهوة بالحليب**
قهوة ممزوجة بالحليب للحصول على نكهة ناعمة وكريمة.
- 206 هورليكس**
مشروب ساخن مملح مصنوع من الحليب.
- 207 بوست**
مشروب شير بنكهة الشوكولاتة مصنوع بالحليب.

Signature Cold Drinks

- 208 Orange Fresh Juice**
Freshly squeezed orange juice for a delicious and refreshing experience.
- 209 Lime Soda Splash**
Sparkling lime soda enhanced with a twist of fresh herbs and a dash of citrus zest.
- 210 Mint Lime Cooler**
A refreshing blend of fresh mint leaves and tangy lime juice, perfect for a hot day.
- 211 Tropical Mojito**
A refreshing non-alcoholic mojito where you can choose from one tropical flavor: strawberry, passion fruit, watermelon, or blue lagoon.
- 212 Magic Vanilla Milkshake**
A creamy and refreshing blend of vanilla ice cream and chilled milk, topped with whipped cream.
- 213 Double Chocolate Milkshake**
A rich and creamy blend of creamy chocolate ice cream and decadent chocolate sauce, topped with whipped cream.
- 214 Strawberry Dream Milkshake**
Refreshing blend of strawberries, vanilla ice cream, and chilled milk, topped with whipped cream.
- 215 Tamatem Signature Milkshake**
Our special milkshake featuring a blend of dates, bananas, and a hint of caramel.
- 216 Tropical Sunrise Smoothie**
A tropical blend of mango, banana, and a hint of coconut for a refreshing treat.
- 217 Green Velvet Smoothie**
A creamy and smooth blend of avocado, banana, and almond for a unique flavor.
- 218 Golden Glow Smoothie**
A vibrant blend of pineapple and carrot with a zing of ginger for a refreshing twist.

Signature Ice Creams

- 219 Strawberry Delight Sundae**
Creamy strawberry ice cream topped with rich strawberry sauce, a classic favorite.
- 220 Chocolate Overload Sundae**
A rich and decadent sundae with layers of chocolate ice cream and chocolate sauce.
- 221 Classic Vanilla Indulgence**
A timeless classic featuring creamy vanilla ice cream drizzled with caramel sauce.
- 222 Tamatem Faloodalgia**
A special version of falooda prepared in old style with traditional toppings and flavors.

المشروبات الباردة المميزة

- ٢٠٨ عصير برتقال طازج**
عصير برتقال طبيعي، محضر من البرتقال الطازج للحصول على نكهة لذيذة ومنعشة.
- ٢٠٩ سبلاش صودا الليمون**
صودا الليمون الفوارة مع لمسة من الأعشاب الطازجة ورشة من قشر الحمضيات.
- ٢١٠ ميرد النعناع والليمون**
مزيج منعش من أوراق النعناع الطازجة وعصير الليمون الحامض، مثالي ليوم حار.
- ٢١١ تروبيكال موهيتو**
موهيتو منعش خال من الكحول يمكنك فيه الاختيار من بين نكهات استوائية مثل: الفراولة، فاكهة العاطفة، البطيخ، أو البحيرة الزرقاء.
- ٢١٢ ميلك شيك الفانيليا السحري**
مزيج كريمي ومنعش من آيس كريم الفانيليا والحليب المبرد، مغطى بالكريمة المخفوقة.
- ٢١٣ ميلك شيك الشوكولاتة المزدوجة**
مزيج غني وكريمي من آيس كريم الشوكولاتة الكريمة وصلصة الشوكولاتة الفاخرة، مغطى بالكريمة المخفوقة.
- ٢١٤ ميلك شيك حلم الفراولة**
مزيج منعش من الفراولة، آيس كريم الفانيليا، والحليب المبرد، مغطى بالكريمة المخفوقة.
- ٢١٥ ميلك شيك طماطم المميز**
الميلك شيك الخاص بنا والمميز بمزيج من التمر، والموز، ولمسة من الكراميل.
- ٢١٦ سموذي شروق الشمس الاستوائي**
مزيج استوائي شهى من المانجو، الموز، ولمسة خفيفة من جوز الهند.
- ٢١٧ سموذي المخمل الأخضر**
قوام كريمي مثالي يجمع بين الأفوكادو، الموز، ونكهة اللوز الفريدة.
- ٢١٨ سموذي التوهج الذهبي**
مزيج غني من الأناناس والجوز، مع لمسة مميزة من الزنجبيل لإضافة نكهة منعشة وحارة.

الآيس كريم المميز

- ٢١٩ صنداي ديللايت الفراولة**
آيس كريم الفراولة الكريمي مغطى بصلصة الفراولة الغنية وهو خيار كلاسيكي مفضل.
- ٢٢٠ صنداي تشوكليت أوفرلود**
صنداي غني وفاخر بطبقات من آيس كريم الشوكولاتة وصلصة الشوكولاتة.
- ٢٢١ انديالجنس الفانيليا الكلاسيكي**
كلاسيكية خالدة تتميز بآيس كريم الفانيليا الكريمي مغطى بصلصة الكراميل.
- ٢٢٢ فالودالجيا طماطم**
نسخة خاصة من الفالودا المحضر بالطريقة التقليدية مع تزيين ونكهات تقليدية.





From Our Heart To Your Plate



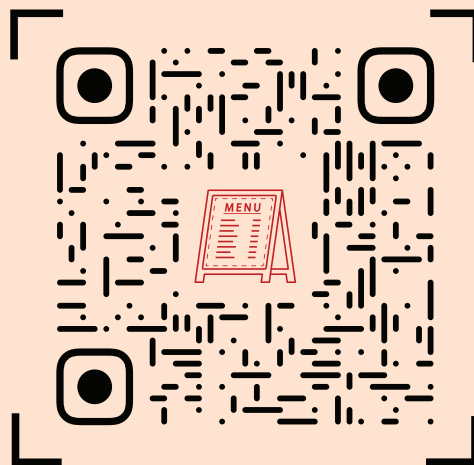
TAMATEM





Indian, Chinese, Arabic

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



   @tamatem.qa

