

الحلويات

- 40 مقرمشات الكراميل المملح
براوني الشوكولاتة، صوص الفلفل الوردى،
معجون يرالين البنديق (أ، ب، غ، م)
- 40 تشيز كيك التوت الأحمر والورد
باسك تشيز كيك،
سوربيه التوت الأحمر وماء الورد (أ، ب، غ، م)
- 45 ماتشا بالفستق
ماتشا ناميلاكا، كريمة الجليز روشيه،
كريمة شانتي بالفانيليا، فستق (أ، ب، غ، م)
- 45 حلوى الجزر
جبين كريمي، كيك الجزر الإسفنجي،
صوص التوت الأحمر (أ، ب، غ)
- 40 حلوى الأناس والباشون فروت الاستوائية
كريمة الفانيليا الفرنسية، كومبوت اليوسفي،
كراميل العسل وهريس الباشون فروت (أ، ب، غ، م)

لا تفوتوا!

أطباق الغذاء السريع

الإثنين - الجمعة 12 مساءً - 3 مساءً

غداء العمل السريع والأروع على الإطلاق
بنمط ثالي. مع تشكيلة مختارة من المقبلات
والأطباق الرئيسية والحلويات. تتغير القائمة
كل أسبوعين.

*

تينا تاكوز

أيام الثلاثاء 1 مساءً - 10 مساءً

في كل ثلاثاء، تدعو "تينا تاكوز" ضيوفها
للاستمتاع بقائمة طعام تجمع بين الأطباق
الهندية التي تتميز بنكهاتها الاستثنائية
ومشروبات المارغريتا، في أجواء هادئة
وأنيقة.

*

ليالي الكاري

ليالي الخميس 6 مساءً - 11 مساءً

اجعل ليالي الخميس أكثر إثارة مع
ليالي الكاري في "تندور تينا" — أطباق
متميزة، نكهات غنية،
ومذاق الكاري الأصيل.



♀ قائمة المأكولات ♀

خبز تنور

زبدة وملح البحر (أ، ج) 20 | كونهيت الثوم (ع) 20 | زبدة بنكهة الفلفل الحار الأخضر والليمون الأخضر (أ، ع) 20 |
خبز الروتي بدقيق القمح الكامل (ع) 15 | محشو بالجبن (أ، ع) 30 | سادة (ع) 15

أطباق كبيرة

- 90 برياني البط، لبن، زبيب، جوز البيكان (أ، ع، م)
90 دجاج بالزبدة، طماطم، مسحوق الفلفل الحار الأحمر، الثوم والحلبة (أ)
140 موزة ضأن مطهوه ببطء، مهروس البطاطا التندوري، صوص النعناع (ك، أ)

التندور والمشويات

- 50 بانير بوليتشاتو، جبن قريش، بصل، طماطم، ورقة شجرة الموز (أ)
50 تايكو ستير فراي، جوز الهند، فلفل حار، كاجو، صوص الكاسوندي (خ، ر، م، خ)
55 قرنيبيط تندوري، ماكني الفلفل الأحمر، سمن بالكاري المحمص (أ، خ، ر، م، س م)
70 ملفوف سيخ الكباب، صوص شاتني النعناع، صوص البابريكا (ك، أ، ب، غ، خ، ر، م)
130 روبيان ساحلي مدخن، كاري بجوز الهند، أوراق الكاري، فلفل حار مخلل (أ، خ، ر، ق)
130 دجاج "مورغ مالاي" الصغير المنقوع لمدة 25 ساعة، لبن، شرائح البصل الأحمر المخلل (أ، م)
80 روبيان متبل بالفلفل الأسود، فول سوداني، جوز الهند، نعناع (ع، م، ص، ق)
140 قطع لحم الضأن المغطاة بصوص التمر الهندي، حبوب الكينوا المقرمشة، صوص الأيولي متبل بالبهارات الهندية الحارة (أ، ب، غ، خ، ر، م، ص)

فيليه السمك

- 120 سلمون تندوري، صوص تشيمتشوري بالأناناس، بصل مخلل (أ، س)
130 فيليه القاروص، ليمون أخضر مجعد، عشبة الليمون، بيوريه الجزر والزنجبيل (أ، س)
130 فيليه سمك الهامور الأحمر، مهروس البطاطا بالزعفران، خضار سوتيه، صوص جوز الهند (أ، س، خ، ر)

أطباق ستيك فاخرة

- 180 ستيك تندرلويين من بقر مُغذَى على العشب بهارات الأمشور، صوص التمر الهندي بالفلفل الأسود (ع، خ، ر، ص)
180 ستيك الريب آي الأسترالي، الذي يتميز بتوزيعه دهونه المثالية، بهارات جرام ماسالا، فول سوداني، سمسم (ع، ص، س م)
160 ستيك سيرلويين، قطعة كلاسيكية، متبل بالزبدة والزعر وال فول السوداني والسمسم (أ، ع، ص، س م)
200 ستيك ستربلويين واغيو، سلالة بقر هجينة يابانية أسترالية، يُقدم مع صوص التمر الهندي بالفلفل الأسود (ع، خ، ر، ص)

الأطباق الجانبية

- 40 أصابع البطاطا المتبلّة العريضة (ع) 30 هليون مشوي، رايتا جوز الهند (أ)
30 كوسا صغيرة مشوية (أ، م، س م) 30 مهروس البطاطا التندوري
40 بلاك دال (عدس بالطريقة الهندية) (أ) 30 دجاج تكا (أ)
35 أرز بسمتي 20 بانير تكا (أ)


± مرحبا ±

مستوحاة من رحلة عبر الهند، من شوارعها
الناضجة بالحياة إلى غاباتها الخضراء وسواحلها
الهادئة، تحنفي تندور تينا بمكونات طازجة عالية
الجودة، ونكهات جريئة ومشرقة، وتتميز بفنون
الطهي على النار.

الأطباق الصغيرة

- 35 شرائح بامية مقرمشة، وتشانتي العنب والنعناع. (ا، خ ر)
- 35 تشات هاش براون
إسيوما اللين حلوة
صوص التمر الهندي والمانجو (ا)
- 50 خبز محشو بسمك القاروص
سامبال بصل، زبدة الكاري (ا، س، غ)
- 40 بهاجي بصل، أيولي بالكمأة (الترافل)، بصل أخضر (ا، ب، خ ر)
- 35 بوري فطر بالكمأة (الترافل) صوص مانجو، بوندي
ماسالا، بابريكا حلوة (ا، غ، س م، غ)
- 40 سمبوسة بالدجاج، غارام ماسالا،
لين بالكزبرة (ا، غ)
- 45 دجاج كورونيشن، برتقال
مانجو، كرانبيري، لوز (d، ب، غ، خ ر، م، س م)
- 35 مزيج دلهي، تمبورا الزعتر والشيشو، تشانتي
تشانتي، صلصة المانجو والأفوكادو (ا، غ)

الخضراوات والسلطات

- 50 سلطة مانجو حارة، خيار 
فول سوداني، زنجبيل وفلفل حار (م)
- 75 سلطة روبيان على البخار، خس مشكل،
أفوكادو، تتبيلة خل الشمبانيا (ا، غ، ص، ق)
- 45 سلطة بطاطا حلوة مشوية، خس مشكل، بذور قرع، جوز
بيكان، خل بلسمي (ا، خ ر، م، ن)
- 45 كرنب أجدد وكينوا، تفاح أخضر،
صلصة طماطم (م، خ)
- 70 سلطة طماطم هيرلوم في الفرن،
بوراتا، مسحوق الزيتون الأسود (ا، خ ر، ن)
- 40 بادنجان مشوي على الفحم، طحينة،
شانتي طماطم، سمسم (ا، س م)
- 40 بروكوليني مشوي، لوز،
فلفل كشميري، فلفل أحمر (ا، ب، خ ر، م)