



THAÏJINE

MOROCCAN RESTAURANT



الفطور





الأمازيغي

400

خبز مغربي، 3 بيضات، جبن كيري، شرائح لحم حلال، جبن، زيتون، زيت زيتون، شاي مغربي أو قهوة نسبريسو.



المغربي

400

مسمن، بقرير، عسل، نوتيل، أملو، عصير برتقال، شاي مغربي أو قهوة نسبريسو.



الملكي

600

خبز مغربي، 3 بيضات، جبن كيري، شرائح لحم حلال، جبن، زيتون، زيت زيتون، مسمن، بقرير، عسل، نوتيل، أملو، عصير برتقال، شاي مغربي أو قهوة نسبريسو.



المسمن

150

فطيرة مغربية منزلية متعددة الطبقات، مقرمشة من الخارج وطرية من الداخل.



البغير

100

فطيرة مغربية بألف ثقب، خفيفة وهشة.



عجة باللحم الحلال وجبن كيري

250

عجة شهية محشوة بشرائح اللحم الحلال وجبن كيري.

إضافات (THB 50)



عسل



جبن



نوتيلا



زيتون



أملو



جبن كيري

إضافات (THB 50)

باستثناء الهريسة المنزلية والبيض المسلوقة: 30 بات
التفاية: 100 بات



خبز



بيض
مسلوقة



ليمون مخلل



بصل حلو



صلصة
منزلية



هريسة



THAÏJINE

MOROCCAN RESTAURANT

المقبلات





سلطة الجزر

150

جزر طازج متبل بالليمون وزيت الزيتون والثوم والأعشاب الطازجة والتوابل الشرقية.



السلطة المغربية

150

سلطة مغربية طازجة مكونة من الطماطم والخيار والبصل والفلفل والأعشاب الطازجة، متبلة بصلصة منزلية من زيت الزيتون والليمون.



التكتوكة

160

سلطة مغربية من الفلفل المشوي والطماطم المطهية، متبلة بالثوم وزيت الزيتون والتوابل الشرقية.



الزعلوك

160

زعلوك مغربي من الباذنجان المطهو مع الطماطم والثوم وزيت الزيتون والتوابل الشرقية.



بريوات السيكار

220

بريوات ذهبية ومقرمشة محشوة باللحم المفروم والجبن الذائب والتوابل الشرقية.



بسطيلة بالدجاج

350

بسطيلة رقيقة ومقرمشة محشوة بالدجاج المتبل، واللوز، والقرفة، والتوابل المغربية.



بطاطس مقلية

بطاطس، ملح.

100



الحريرة

حساء مغربي تقليدي محضر من الطماطم والعدس والحمص والأعشاب الطازجة والتوابل العطرية.

150



اللوبيا

لوبيا مغربية تقليدية محضرة بالفاصوليا البيضاء والطماطم والثوم والتوابل الشرقية.

200



THAÏJINE MOROCCAN RESTAURANT

الغداء





طاجين الدجاج بالزيتون

450

دجاج مطهو على الطريقة المغربية مع الزيتون والليمون المخلل والتوابل العطرية، يُقدَّم مع البطاطس المقلية المنزلية والخبز المغربي.



طاجين اللحم بالزيتون

500

حم مطهو على الطريقة المغربية مع الزيتون والليمون المخلل والتوابل العطرية، يُقدَّم مع البطاطس المقلية المنزلية والخبز المغربي.



طاجين الكفتة بالبيض

400

كرات لحم مطهوه في صلصة طماطم مغربية متبللة بالتوابل، تُقدَّم مع البيض والخبز المغربي. 🍴🍷🍷🍷🍷



طاجين اللحم بالبرقوق

550

طاجين لحم شهى بالبرقوق واللوز المحمص، معطر بالقرقة والتوابل المغربية، يُقدّم مع الخبز المغربي.



الرفيسة بالدجاج

500

رفيسة مغربية محضرة بالدجاج المطهو ببطء والعدس والمسمن المشرب بصلصة غنية بالنكهات الشرقية.



كسكس بالتفاية

600

كسكس مغربي تقليدي يُقدّم مع اللحم أو الدجاج، والبصل المكرمل، والزبيب، والحمص.



كسكس بالدجاج

450

كسكس مغربي تقليدي بالدجاج، وخضروات الموسم، والحمص، يُقدَّم مع سميد ناعم وتفاية.



كسكس باللحم

500

كسكس مغربي تقليدي باللحم، وخضروات الموسم، والحمص، يُقدَّم مع سميد ناعم وتفاية.



الكسكس الملكي

650

كسكس مغربي تقليدي بالدجاج واللحم ومرقاز، مع خضروات الموسم والتفاية، يُقدَّم مع سميد ناعم.



مشاوي مشكلة

750

تشكيلة سخية من المشاوي المغربية على الفحم: كفتة، مرقاز، أسياخ دجاج، أسياخ لحم بقري، وريش غنم، تُقدّم مع البطاطس المقلية المنزلية وسلطة طازجة من خضروات الموسم



طبق الكفتة

450

أسياخ كفتة شهية من اللحم المفروم المتبل بالتوابل المغربية، مشوية على الفحم وتُقدّم مع البطاطس المقلية المنزلية وسلطة طازجة من خضروات الموسم.



طبق المرقاز

500

نقائق المرقاز المشوية على الفحم، تُقدّم مع البطاطس المقلية المنزلية وسلطة طازجة من خضروات الموسم.



أسيخ الدجاج

400

قطع دجاج طرية متبلة بالتوابل الشرقية، مشوية على الفحم وتقدم مع البطاطس المقلية المنزلية وسلطة طازجة من خضروات الموسم.



BEST
SELLER

أسيخ لحم البقر

450

أسيخ لحم البقر المتبلة على الطريقة المغربية، مشوية على الفحم، وتقدم مع البطاطس المقلية المنزلية وسلطة طازجة من خضروات الموسم.



ريش الغنم

500

ريش غنم متبلة بالأعشاب والتوابل المغربية، مشوية على الفحم وتقدم مع البطاطس المقلية المنزلية وسلطة طازجة من خضروات الموسم.

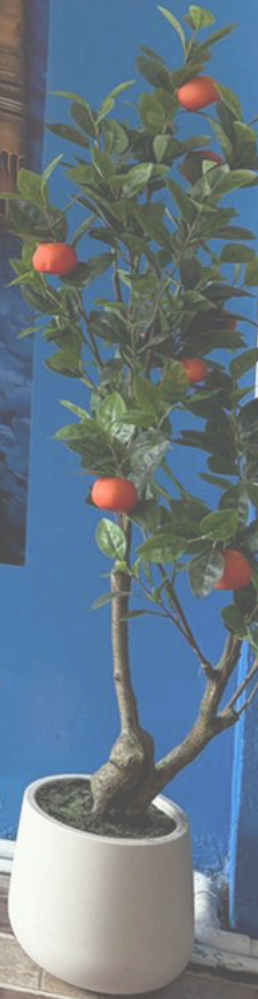


THAÏJINE

MOROCCAN RESTAURANT



المشروبات



الباردة



كوكا كولا	80
كوكا كولا زيرو	80
سبرايت	80
فانتا برتقال	80
شويبس ليمون	80
مياه معدنية	50
إيفيان	100
سان بيليغرينو	150
أورانجينا زجاجة	150
كابري صن	100



عصائر فواكه طازجة

عصير برتقال طازج	180
عصير البطيخ	150
عصير الأناناس	150
عصير المانجو	150
عصير التفاح	180

شرابات تيسير المستوردة من فرنسا

غرينادين • خوخ • نعناع • ليمون • فاكهة الباشن (باشن فروت) • فراولة

شراب مع مياه معدنية	100
شراب مع سان بيليغرينو	180

القهوة والمشروبات الساخنة

قهوة نسبريسو	80
إسبريسو	80
قهوة أمريكانو	100
قهوة بالحليب	120
شاي مغربي	150



قصة تايجين

وُلدت قصة تايجين خلال فترة جائحة كوفيد-19

في ذلك الوقت، كنا مجرد سائحين في تايلاند ومع إغلاق العديد من المحلات التجارية، كان الكثير من الفرنسيين يبحثون عن نكهات مريحة وطعم يذكرهم ببلدهم

لذلك بدأنا في إعداد الأطباق المغربية في المنزل، لشغل أوقاتنا، وتحقيق دخل إضافي، والأهم من ذلك إسعاد الأشخاص من حولنا

في البداية، كنا نقوم بتوصيل الطلبات بأنفسنا على دراجة نارية في مختلف أنحاء فوكيت

ومع مرور الوقت، اكتشف الزبائن مطبخنا وقدموا لنا دعمهم

وبفضل التوصيات الشفهية، نما مشروعنا أسرع مما كنا نتوقع.





هكذا وُلدت فكرة تايجين

افتتحنا أول مطعم صغير لنا في باتونغ بسعة 25 مقعدًا

واليوم، وبفضل زبائننا، أصبح تايجين يستقبل ما يصل إلى 85 شخصًا
منذ البداية، كان هدفنا بسيطًا

التعريف بالمطبخ المغربي الأصيل من خلال أطباق سخية وتقليدية

كل وصفة تمثل جزءًا من ثقافتنا وتاريخنا وشغفنا بالمشاركة والكرم

بعض زبائننا يرافقوننا منذ أيام التوصيل الأولى بالدراجة النارية، وهذا يعني لنا الكثير

إن رؤية زبائننا يعودون باستمرار، ويكتشفون تخصصاتنا، ويستمتعون بمأكولاتنا هي أجمل مكافأة
بالنسبة لنا

شكرًا لكل من دعمنا منذ البداية

مغامرة تايجين مستمرة كل يوم بفضلكم

