

مطاعم مرحبا الذهبي
THE MARHABA GOLDEN
RESTAURANT

MENU
قائمة

Scan for Menu

Simply Tap your Phone
or Scan the QR code to
View our Online Menu



مسح رمز الاستجابة

سوى النقر على هاتفك
أو بمسح رمز الاستجابة
عرض القائمة على الإنترنت

CONTACT US

0504811973 0138986484 0504811973

marhabakhobar www.marhabagold.com

About Us :

Marhaba Golden Restaurant, a culinary treasure in the heart of Al Khobar, has been delighting taste buds with the finest Pakistani and Asian cuisine for an impressive 25 years. Since 1998, we have been a symbol of quality, authenticity, and warm hospitality. Our dedication to serving the flavors of Pakistan and Asia has made us a beloved culinary destination in the Eastern Region of Saudi Arabia.

Culinary Excellence :

At Marhaba Golden Restaurant, our culinary journey is an exploration of the vibrant and diverse flavors of Pakistan and Asia. Our extensive menu is a testament to our commitment to offering a wide array of dishes, from fragrant biryanis and succulent kebabs to flavorful curries and delightful Asian specialties. Each dish is prepared with precision and passion, using time-honored recipes and the finest ingredients.

Legacy of Taste :

Marhaba Golden Restaurant has been the preferred choice for locals and expatriates seeking an authentic taste of Pakistan and Asia. Our enduring legacy is a tribute to the loyalty of our patrons and the dedication of our team.

Special Occasions :

Throughout the years, Marhaba Golden Restaurant has been the backdrop for countless special moments, including birthdays, anniversaries, and corporate gatherings. We also extend our culinary expertise beyond our restaurant walls with catering services, ensuring that your special events are marked by the exceptional flavors of Pakistan and Asia.



APPETIZERS

Masala Fries

Crispy French fries with a tangy spicy hit

Aloo Samosa

Fried pastry parcels packed with spiced potatoes and vegetables

Chicken Lollypop

Trimmed, marinated chicken wings that get deep-fried and coated in a spicy Szechuan sauce.

Dynamite Prawns

Prawns with special dynamite sauce

Chicken Spring Roll

Deep fried pancake roll stuffed with chicken.

Vegetable Spring Roll

Deep fried pancake roll stuffed with mixed vegetables.

S.R

سعر الحارارى
CALORIES

ريال

12

312 ٣١٢

١٢

14

530 ٥٣٠

١٤

23

660 ٦٦٠

٢٣

45

272 ٢٧٢

٤٥

18

390 ٣٩٠

١٨

15

262 ٢٦٢

١٥

المقبلات



ماسالا فرايز

بطاطا مقلية مقرمشة مع نكهة منعشة حارة

الو ساموسا

قطع معجنات مقلية محشوة بالبطاطا والخضروات المتبلية

دجاج لولي بوب

أجنحة دجاج مقلية ومتبلية ومغطاة بصلصة سيشوان الحارة

دينا ميت روبيان

روبيان مع صلصة الدينا ميت المميزة

سبرينج رول دجاج

رول بان كيك مقلية محشوة بالدجاج

سبرينج رول خضار

رول بان كيك مقلية محشوة بالخضروات المشكلة



SOUPS

Chicken Corn Soup

Sweet corn soup with chicken and egg drop

Hot & Sour Soup

A traditional Chinese soup prepared with vegetable stock, egg and chicken

Thai Soup

Clear soup with seasonal vegetable

Seafood Soup

Clear seafood soup

S.R

سعر الحارارى
CALORIES

ريال

18

251 ٢٥١

١٨

18

160 ١٦٠

١٨

18

181 ١٨١

١٨

26

156 ١٥٦

٢٦

الحساء



حساء دجاج بالذرة

حساء الذرة الحلوة مع الدجاج والبيض

حساء حار وحامض

الحساء الحار والحمص هو اساء صيني تقليدي، يتم اعداده مع

حساء تايلاندي

الخضروات البيض الدجاج وال فطر (عيش الغراب) شوربة مع الخضار الموسمية

حساء مأكولات بحرية

شوربة المأكولات البحرية الصافية



SALAD

Green Salad

Fresh seasonal salad, cucumber carrots, tomatoes, and onions

Kachumber Salad

A tangy medley of shredded cucumber, tomato and red onion tossed in lime juice

Hummus

A delicious dip made out of mashed chickpeas, tahini, lemon, garlic and other spices

Tabbouleh

Salad with diced cucumber and tomato, and dressed simply with olive oil and lemon juice

Marhaba Salad

Chopped fruits and seasonal vegetables salad

Fattoush Salad

Mediterranean fried bread salad includes lettuce, tomatoes, cucumbers, and fried pieces of pita bread.

Raita

Yogurt with traditional spices

Salad Platter

Variety of salad ,Hummus, Mutabal, Tobbouleh and Fattosh

S.R	سعر الحراري CALORIES	ريال
12	55 ٥٥	١٢
12	58 ٥٨	١٢
12	166 ١٦٦	١٢
12	170 ١٧٠	١٢
20	320 ٣٢٠	٢٠
15	159 ١٥٩	١٥
5	121 ١٢١	٥
24	200 ٢٠٠	٢٤

السلطات

سلطة خضراء

سلطة موسمية طازجة وخيار وجزر وطماطم وبصل

سلطة كاشومير

سلطة موسمية طازجة وخيار وجزر وطماطم وبصل

حمص

تغميسة لذيذة من الحمص المهروس والطحينة

تبولة

والليمون والثوم والتوابل الأخرى
تسلط مع مكعبات الخيار والطماطم، وتزين بزيت

سلطة مرجبا الخاص

سلطة الفواكه المقطعة والخضروات الموسمية
الزيتون وعصير الليمون

سلطة فتوش

تشمل سلطة الخبز المقلي لمنطقة البحر الأبيض المتوسط

سلطة الرايتا

الخبس والطماطم والخيار وقطع خبز البيتا المقلية
زبادي بالتوابل التقليدية

سلطة (مرجبا خاص)

سلطة متنوعة ، حمص ، متبل ، تبولة وفتوش



BBQs

Chicken Kabab

Mildly spiced chicken mince kababs, char grilled.

Seekh Kabab

Mughlai style spiced ground meat Kababs with a touch of fresh herbs.

Gola Kabab

Mughlai style spiced ground meat Kababs with a touch of fresh herbs and topped with sesame seeds.

Chicken Tikka

Chicken leg or breast piece, infused in spiced yogurt with a touch of citrus, char grilled.

Malai Boti

Grilled chicken boneless marinated with creamy sauce

Chicken Boti

Boneless chunks of chicken marinated in our secret spice blend char grilled to perfection.

Mutton Chops

Tender Mutton chops infused with our home blend spices, finished on the grill.

S.R	سعر الحراري CALORIES	ريال
33	232 ٢٣٢	٣٣
36	252 ٢٥٢	٣٦
36	260 ٢٦٠	٣٦
15	210 ٢١٠	١٥
35	185 ١٨٥	٣٥
32	190 ١٩٠	٣٢
55	205 ٢٠٥	٥٥

المشويات على الفحم

كباب دجاج

كباب دجاج مفروم متبل قليلاً ومشوي على الفحم

سيخ كباب

كباب لحم على طريقة مغلاي مبهبر مطحون

جولا كبابا

كباب لحم على طريقة مغلاي مبهبر مطحون
مع لمسة من الأعشاب الطازجة

دجاج تيككا

ورك دجاج أو قطعة صدر ، منقوع في الزبادي
مع لمسة من الأعشاب الطازجة

دجاج مالاي بوتى

المتبل مع لمسة من الحمضيات
دجاج مشوي متبل بصلصة الكريمة

دجاج بوتى

قطع دجاج مخلية من العظم متبله بخلاطة

القطع الضأن

التوابل السرية لدينا مشوية على اللهب
قطع لحم ضأن طرية ممزوجة بخلاطة توابل
منزلية على المشوية



BBQs

Mutton Boti

Char grilled, Mutton cubes marinated in aromatic spices and herbed yogurt.

Fish Tikka

Grilled chunks of fresh Dory, marinated in a spicy citric blend of lemon juice and yogurt.

Prawn Tikka

Fresh medium sized prawns marinated in a peppercorn flavored yogurt and spices

Mixed Grill Platter

An assorted platter of our house favorites, Chicken Boti, Seekh Kebab, Mutton Chops or Mutton Boti

Sea Food Platter

So you never have to choose between Fish and Prawn Tikka. Enjoy both seafood favorites!

Marhaba Platter Special

4 pcs Seekh Kabab, 6 pcs Chicken Boti, 6 pcs Mutton Boti, 6 pcs Fish Tikka

S.R

سعر الحاراي
CALORIES

ريال

55 217 ٢١٧ ٥٥

55 200 ٢٠٠ ٥٥

64 185 ١٨٥ ٦٤

57 580 ٥٨٠ ٥٧

78 450 ٤٥٠ ٧٨

155 502 ٥٠٢ ١٥٥

المشويات على الفحم



لحم ضأن بوتي

مكعبات لحم مشوية على اللهب متبلّة في توابل

سمك تكا

قطع دوري طازجة مشوية، متبلّة في مزيج حامض عطرية وزبادي بأعشاب

روببان تكا

روببان طازج متوسط الحجم متبل بزبادي بنكهة حار من عصير الليمون والزبادي

طبق مشاوي مشكل

طبق متنوع من مفضلات منزلنا، دجاج بوتي، سيخ كباب الفلفل والبهارات

طبق المأكولات البحرية

لن تضطر أبداً إلى الاختيار بين تكا السمك والروببان. استمتع قطع لحم ضأن أو لحم ضأن بوتي

طبق مرحبا الخاص

قطع سمك تكا 4 قطع سيخ كباب، 6 قطع دجاج بوتي، 6 قطع لحم ضأن بوتي، بكل المأكولات البحرية المفضلة!



SEAFOOD

Fish Lahori

A spiced batter fried Hamour served with a spicy mint sauce

Fish Masala

Dory fish pieces cooked in thick gravy

Prawn Fried

Fresh prawns hand battered and fried golden brown

Prawn Handi

Fresh prawns hand battered and fried golden brown

S.R

سعر الحاراي
CALORIES

ريال

55 270 ٢٧٠ ٥٥

58 260 ٢٦٠ ٥٨

64 283 ٢٨٣ ٦٤

64 25 ٢٥٠ ٦٤

المأكولات البحرية



سمك لاهوري

هامور مقلي بالبهارات يقدم مع صلصة النعناع الحارة

ماسالا السمك

هامور مقلي بالبهارات يقدم مع صلصة النعناع الحارة

روببان مقلي

روببان ذهبي طازج مقلي بعناية

روببان هاندي

روببان مطبوخ على الطريقة الشرقية



Above Prices are including VAT 15%

الأسعار أعلاه شاملة ضريبة القيمة المضافة 15%

MUTTON

Mutton Ginger

Fresh Mutton pieces cooked in a smoky sauce of ginger and green chillies

Mutton Masala

Mutton pieces cooked with thick curry

Mutton Karahi

Lamb pieces cooked in oriental style

Brain Masala

A delicacy for the adventurous! Stir fried mutton brain in butter, tomatoes and green chillies

Kofta Masala

Minced meat balls cooked in thick gravy

Aloo Keema

Minced meat cooked with potato

Lamb Leg Roasted (Advance Order 1 day before)

With Choice of Rice - Advanced Order Lamb leg steamed with special blend of spices and served with aromatic choice of Biryani Rice / Mandi Rice or Palao Rice

Full Lamb Roasted (Advance Order 1 day before)

With Choice of Rice - Advanced Order Full Lamb steamed with special blend of spices and served with aromatic choice of Biryani Rice / Mandi Rice or Palao Rice

S.R

سعر الحارارى
CALORIES

ريال

56

218 ٢١٨

٥٦

54

222 ٢٢٢

٥٤

58

275 ٢٧٥

٥٨

52

205 ٢٠٥

٥٢

38

215 ٢١٥

٣٨

38

226 ٢٢٦

٣٨

350

1550 ١٥٥٠

٣٥٠

1380

6205 ٦٢٠٥

١٣٨٠

لحم الضأن

لحم الضأن الزنجبيل

قطع لحم ضأن طازجة مطبوخة في صلصة مدخنة من الزنجبيل والفلفل الأخضر

لحم الضأن ماسالا

قطع لحم ضأن مطبوخة مع كاري سميك

لحم ضأن كراهي

قطع لحم مطبوخة على الطريقة الشرقية

مخ ماسالا

طعام شهوي للمغامرين! مخ ضأن مقلي في الزبدة والطماطم والفلفل الأخضر

كفتة ماسالا

كرات اللحم المفروم المطبوخ في مرق سميك

الو كيما

لحم مفروم مطبوخ مع بطاطا

فخذ خروف مشوي (الطلب المسبق قبل يوم واحد)

مع أرز من اختيارك - فخذ خروف مطوي على البخار مع مزيج خاص من التوابل وتقدم مع أرز ذو رائحة عطرية طبيعية من اختيارك، برياني / مندي أو بالو

خروف كامل مشوي بعناية (الطلب المسبق قبل يوم واحد)

مع أرز من اختيارك - خروف كامل مطوي على البخار مع مزيج خاص من التوابل وتقدم مع أرز ذو رائحة عطرية طبيعية من اختيارك، برياني / مندي أو بالو



CHICKEN

Chicken Handi

Our mouth-watering special. Cooked in creamy gravy and seasoned with traditional Asian spices

Chicken Hara Masala

Unique and refreshing green chicken curry made with a blend of fresh green herbs specifically green chillies, mint and coriander.

Chicken Jalfrezi

Juicy and green peppers and spicy boneless chicken tossed in fresh tomatoes

Chicken Ginger

Boneless chicken pieces cooked in a smoky sauce of ginger and green chillies

Chicken Masala

Chicken pieces cooked with thick curry

Chicken Peshawari Karahi

Peshawari Chicken Karahi is filled with classic traditional flavors

Chicken 65

Deep fried chicken pieces are marinated with flour, spices, egg, and curry leaves.

Butter Chicken

Succulent chicken served in a creamy butter and tomato sauce

S.R

سعر الحارارى
CALORIES

ريال

45

305 ٣٠٥

٤٥

45

310 ٣١٠

٤٥

45

290 ٢٩٠

٤٥

45

210 ٢١٠

٤٥

40

220 ٢٢٠

٤٠

45

260 ٢٦٠

٤٥

45

260 ٢٦٠

٤٥

46

315 ٣١٥

٤٦

الدجاج

هاندى دجاج

طبقنا الشهوي الخاص، مطبوخ في مرق كريمي ومتبل بالبهارات الآسيوية التقليدية

دجاج مسالا أخضر

كاري دجاج أخضر فريد ومنعش مصنوع من مزيج من الأعشاب الخضراء الطازجة خاصة الفلفل الأخضر والتنعانج والكزبرة

دجاج جالفريزي

دجاج مسحب طري وحار مغمور في طماطم طازجة وفلفل أخضر

دجاج بالزنجبيل

قطع دجاج مسحب مطبوخة في صلصة مدخنة من الزنجبيل والفلفل الأخضر

مسالا دجاج

قطع دجاج مطبوخة مع كاري سميك

دجاج بشاوري كراهي

دجاج بشاوري كراهي مليء بالنكهات التقليدية الكلاسيكية

دجاج 6٥

قطع دجاج مقلي متبل بالدقيق، البهارات، الزبادي، وأوراق الكاري

دجاج بالزبدة

دجاج طري يقدم في زبدة كريمية وصلصة طماطم

Above Prices are including VAT 15%

الأسعار أعلاه شاملة ضريبة القيمة المضافة ١٥%

CHICKEN

Murgh Musallam (Order 2 hrs before)
Whole chicken marinated with special spices served with biryani rice, boiled egg and seasonal vegetables.

Chicken Steam Roast (Order 2 hrs before)
Whole chicken steamed Roast

CHINES

Chicken Shashlik
Boneless chicken cubes cooked with seasonal vegetables and served with rice

Chicken Manchurian
Crispy fried chicken pieces are tossed in a sweet and savoury sauce.

Chicken Szechuan
Stir fry with tender pieces of chicken and colorful vegetables, all tossed in a sweet and savory sauce.

Dragon Chicken
Crispy fried chicken strips are coated in a delicious, sweet, spicy combination of sauces

Chicken Black Pepper Sauce
Juicy tender chicken, crisp vegetables and a rich savory black pepper sauce.

Chicken Garlic Sauce
Battered fried chicken in a fresh garlic sauce

S.R

سعر الحارري
CALORIES

ريال

78

900 ٩٠٠

٧٨

60

975 ٩٧٥

٦٠

S.R

سعر الحارري
CALORIES

ريال

49

335 ٣٣٥

٤٩

45

221 ٢٢١

٤٥

43

310 ٣١٠

٤٣

46

276 ٢٧٦

٤٦

43

281 ٢٨١

٤٣

43

207 ٢٠٧

٤٣

الدجاج

مرغ مسالم (الطلب قبل ساعتين)
تقدم دجاجة كاملة متبلة بالبهارات الخاصة مع أرز برياني، بيض مسلوق وخضروات موسمية

مشوي دجاج بالبخار (الطلب قبل ساعتين)
دجاجة كاملة مشوية على البخار

صيني

دجاج شاشليك
مكعبات دجاج مسح مطبوخة مع خضروات موسمية وتقدم مع أرز

دجاج منشوريان
قطع الدجاج المقلي المقرمشة مغموسة بصلصة حلوة ومالحة طيبة النكهة

دجاج سيشوان
تقلي مع قطع الدجاج الطرية والخضروات الملونة، وكلها في صلصة حلوة ومالحة طيبة النكهة

دجاج دراجون
شرائح الدجاج المقلي المقرمشة مغطاة بمزيج من الصلصات اللذيذة، الحلوة، الحارة

صوص الدجاج بالفلفل الأسود
دجاج طري غرض، خضروات مقرمشة وصلصة الفلفل الأسود اللذيذة

صوص الدجاج بالثوم
دجاج مقلي بالبقسماط بصلصة ثوم طازجة

All Sizzlers are served with portion of white rice. يتم تقديم جميع السيزلرز مع جزء من الأرز الأبيض



Rice

Chicken Biryani
Aromatic succulent chicken layered with spiced saffron basmati rice, almonds and caramelized onions.

Mutton Biryani
Slow cooked mutton layered with saffron flavored basmati rice, toasted nuts and fresh herbs and spices.

Prawn Biryani
Prawns cooked in a special Marhaba spice blend masala. Layered with basmati rice and fresh coriander

Vegetable Biryani
Aromatic and spiced, golden saffron rice with seasonal Vegetables

Plain Biryani
Rice cooked in a spiced seasoned broth.

S.R

سعر الحارري
CALORIES

ريال

33

290 ٢٩٠

٣٣

40

310 ٣١٠

٤٠

66

290 ٢٩٠

٦٦

25

240 ٢٤٠

٢٥

18

200 ٢٠٠

١٨

أطباق الأرز

برياني دجاج
دجاج معطر مع أرز بسمتي متبل بالزعفران واللوز والبيض المكرمل

برياني لحم
لحم ضان مطهو ببطء مع أرز بسمتي بنكهة الزعفران مكسرات محمصا وأعشاب وتوابل طازجة

جمبري برياني
روبيان مطبوخ في مزيج بهارات مرحبا الخاص. طبقات من أرز بسمتي وكزبرة طازجة

برياني اخضروات
أرز ذهبي بالزعفران ذوالرائحة العطرة الرائعة بالبهارات والتوابل مع الخضروات الموسمية

برياني سادة
دجاج مقلي بالبقسماط بصلصة ثوم طازجة

Above Prices are including VAT 15%

الأسعار أعلاه شاملة ضريبة القيمة المضافة ١٥%



Rice

Egg Fried Rice

Stir-fried rice tossed in light Asian spices and eggs

Vegetable Fried Rice

Basmati rice tossed in a wok with shredded vegetables.

Chicken Fried Rice

Chinese style fried rice with chicken and vegetables.

White Rice

Fragrant basmati rice.

S.R

سعر الحارري
CALORIES

ريال

25

181 181

٢٥

25

165 165

٢٥

30

345 345

٣٠

13

130 130

١٣

أطباق الأرز

أرز مقلي بالبيض

أرز مقلي مغمور في بهارات آسيوية خفيفة وبيض

أرز مقلي بالخضروات

أرز بسمتي في مقلاة مع خضروات مبشورة

أرز مقلي بالدجاج

أرز مقلي على الطريقة الصينية مع الدجاج والخضروات

أرز أبيض

أرز بسمتي معطر



VEGETABLE

Bhindi Masala

Lady fingers tossed with onions and spices

Sarson ka Saag (Seasonal)

Sarson ka saag is a vegetarian delight made from the leaves of mustard.

Palak Paneer

Fresh Spinach sautéed with herbs, topped with home made cottage cheese. Fresh Spinach cooked with spiced potatoes, topped with cumin butter.

Aloo Palak

Spinach & potato cooked with spices

Mix Vegetable

Garden fresh vegetables stewed with onions, tomatoes, green chilies and ginger slices cooked with karahi masala.

Paneer Butter Masala

Cottage cheese cubes are smothered in a creamy, lightly spiced tomato sauce that is downright delicious

Vegetable Jalfrezi

Flavored dry curry made with a combination of vegetables in a unique street style tomato sauce

Daal Chana

Split yellow lentils infused with spices and butter

Daal Mash

Fragrant daal cooked with fried onions and topped with butter

S.R

سعر الحارري
CALORIES

ريال

30

105 105

٣٠

40

345 345

٤٠

32

285 285

٣٢

28

203 203

٢٨

28

260 260

٢٨

36

452 452

٣٦

28

321 321

٢٨

23

222 222

٢٣

23

132 132

٢٣

الخضروات

بهندي ماسالا

البامية ممزوجة بالبصل والبهارات

سارسون كا ساغ (موسمي)

سارسون كا ساغ عبارة عن طبق نباتي يتكون من أوراق الخردل

بالاك بانير

سبانخ طازجة سوتيه مع أعشاب ، مغطاة بجبن قريش محلي الصنع
سبانخ طازجة مطبوخة مع بطاطس متبلية ومغطاة بزبدة الكمون

الو بالاك

سبانخ و باتاتو مطبوخة بالبهارات

مشكل خضار

خضروات طازجة مطهية مع البصل والطماطم والفلفل الأخضر و
شرائح الزنجبيل المطبوخة مع كارهي ماسالا

بانير زبدة ماسالا

مكعبات الجبن القريش مغموسة في صلصة طماطم كريمية متبلية قليلاً لذيدة

جلفريزي خضار

كاري جاف ذو نكهة رائعة محضر من مزيج من الخضار في
صلصة طماطم فريدة من نوعها

دال شاننا

عدس أصفر منقوع بالبهارات والزبدة

دال ماش

دال معطر مطبوخ مع البصل المقلي ومغطى بالزبدة



BREAD

Butter Naan

Layered white buttered bread topped with sesame seeds.

Plain Naan

Leavened bread with white flour, baked in a clay tandoor.

Aloo Naan

White buttered bread stuffed with a spiced potato mixture.

Tandoori Roti

Tandoori bread baked in clay oven

Tandoori Paratha

Layered wheat flour bread baked in a clay oven drizzled with ghee.

Keema Naan

Buttered bread stuffed with mutton minced meat

Garlic Naan

Flavorful garlic naan is cooked in the tandoor,

Brown Bread

Whole wheat plain bread prepared in a clay tandoor.

S.R

سعر الحراري
CALORIES

ريال

5 335 ٣٣٥ ٥

4 300 ٣٠٠ ٤

8 385 ٣٨٥ ٨

2 104 ١٠٤ ٢

6 255 ٢٥٥ ٦

12 430 ٤٣٠ ١٢

6 230 ٢٣٠ ٦

3 104 ١٠٤ ٣

خبز

نان بالزبدة

طبقات من الخبز الأبيض بالزبدة مغطاة ببذور السمسم

نان عادي

خبز مخمر بالدقيق الأبيض، مخبوز في تنور طيني

ألو نان

خبز الزبدة الأبيض محشو بخليط البطاطا المتبل

تندوري روتي

خبز التندوري مخبوز بالفرن الطيني

تندوري براتا

خبز دقيق القمح متعدد الطبقات مخبوز في فرن

قيما نان

خبز بالزبدة محشو بلحم ضأن مفروم فخاري مع سمن

نان بالثوم

نان بالثوم اللذيذ في التندور

خبز اسمر

خبز قمح كامل محضر في تندور طيني



DESSERTS

Loki Halwa

Shredded Zucchini halwa slow cooked with cardamom and garnished with dried nuts

Gajar Halwa

Grated carrots slowly cooked in sweetened milk and glazed in butter, topped with nuts

Kheer

Traditional rice pudding, cooked with cardamom and garnished with dried nuts

Kulfi

Pistachio cardamom and saffron flavored traditional Pakistani ice cream

Shahi Tukra

A royal dessert of the Mughal's. Toasted bread soaked in a rich thick sweetened milky syrup garnished with nuts

Gulab Jamun

Gulab Jamun are soft delicious berry sized balls made with milk solids, flour and soaked in rose flavored sugar syrup

S.R

سعر الحراري
CALORIES

ريال

20 285 ٢٨٥ ٢٠

18 310 ٣١٠ ١٨

18 235 ٢٣٥ ١٨

18 206 ٢٠٦ ١٨

20 270 ٢٧٠ ٢٠

12 600 ٦٠٠ ١٢

الحلويات

حلوى لوكي

حلوى الكوسا المبشورة المطبوخة ببطء

حلوى جزر

جزر مبشور مطبوخ ببطء في حليب محلى ومزجج مع الهيل ومزينة بالمكسرات المجففة

كهير

أرز باللبن (بودنج أرز) تقليدي مطبوخ بالهيل ومزين بالزبدة ومغطى بالمكسرات

كولفي

آيس كريم باكستاني تقليدي بنكهة الفستق والهيل والزعفران بالمكسرات المجففة

شاهي توکرا

قالب جامون عبارة عن كرات طرية ولذيذة بحجم حبة التوت حلوى موعال الملكية، خبز محمص منقوع في شراب

قالب جامون

مصنوعة من مواد طرية من الحليب والدقيق منقوعة في شراب حليب كثيف محلى ومزين بالمكسرات السكر بنكهة الورد





BEVERAGES

S.R

ريال

المشروبات



Marhaba Special Saudi Champagne

46

٤٦

مرحبا شامبانيا سعودي خاص (جرة)

Marhaba Special Saudi Champagne

28

٢٨

مرحبا شامبانيا سعودي خاص (صغير)

Coke / Sprite / Fanta

5

٥

كوكاكولا / سبرايت / فانتا

Fresh Orange Juice

13

١٣

عصير برتقال طازج

Fresh Lime 7up

8

٨

سفن اب ليمون طازج

Ice Tea (Jug)

23

٢٣

شاي مثلج (جرة)

Ice Tea (S)

10

١٠

شاي مثلج (صغير)

Fresh Lime Water

6

٦

ماء الليمون الطازج

Fresh Lime Mint

10

١٠

ليمون مع النعناع الطازج

Lassi (Glass)

7

٧

لاسي (كأس)

Lassi (Jug)

28

٢٨

لاسي (جرة)

Water(S)

3

٣

مياه (صغيرة)

Water(L)

5

٥

ماء (كبيرة)

Mix Tea

4

٤

مشكل شاي

Green Tea

3

٣

شاي أخضر

Coffee

6

٦

قهوة



من نحن :

مطعم مرحبا الذهبي، كنز الطهي في قلب مدينة الخبر، ظل يبهج براعم التذوق بأرقى المأكولات الباكستانية والآسيوية منذ 25 عاماً. منذ عام 1998، أصبحنا رمزاً للجودة والأصالة وكرم الضيافة. إن تفانينا في تقديم النكهات الباكستانية والآسيوية جعلنا وجهة طهي محبوبة في المنطقة الشرقية من المملكة العربية السعودية

التميز في الطهي :

في مطعم مرحبا الذهبي، رحلتنا الطهوية هي استكشاف النكهات النابضة بالحياة والمتنوعة في باكستان وآسيا. إن قائمتنا الشاملة هي شهادة على التزامنا بتقديم مجموعة واسعة من الأطباق، بدءاً من البرياني العطري والكباب اللذيذ وحتى الكاري اللذيذ والتخصصات الآسيوية اللذيذة. يتم إعداد كل طبق بدقة وشغف، باستخدام صفات عريقة وأجود المكونات

تراث الذوق :

ظل مطعم مرحبا الذهبي الخيار المفضل للسكان المحليين والمغتربين الذين يبحثون عن المذاق الأصيل لباكستان وآسيا. إن تراثنا الدائم هو بمثابة تكريم لولاء رعاتنا وتفاني فريقنا

مناسبات خاصة :

على مر السنين، كان مطعم مرحبا الذهبي بمثابة خلفية لعدد لا يحصى من اللحظات الخاصة، بما في ذلك أعياد الميلاد واحتفالات الذكرى السنوية وتجمعات الشركات. كما نقوم أيضاً بتوسيع خبرتنا في الطهي إلى ما هو أبعد من جدران مطاعمنا من خلال خدمات تقديم الطعام، مما يضمن أن تتميز مناسباتك الخاصة بالنكهات الاستثنائية لباكستان وآسيا

مطاعم مرحبا الذهبي
THE MARHABA GOLDEN
RESTAURANT

MENU

قائمة

Join Our What's App
Channel

SCAN TO FOLLOW



انضم إلى تطبيقنا قناة

مسح للمتابعة

CONTACT US

0504811973 0138986484 0504811973

marhabakhobar www.marhabagold.com