

منذ 2016 · الرياض والخبر

ضيافة سعودية تُطبخ على نار هادئة

ثلاثة مفاهيم وأربعة فروع، وطبق واحد لا نساوم عليه: الأصل.

قصتنا

على السفرة منذ 2016

ثلاثة مفاهيم وأربعة فروع، وطبق واحد لا نساوم عليه: الأصل.

بدأنا في 2016 بمطبخ مفتوح في حي حطين بالرياض، واليوم نستقبل ضيوفنا في أربعة فروع بالرياض والخبر. نختار اللحم النعيمي من مزارع القصيم كل صباح، ونطبخ الأرز على مرقه كما تطبخه البيوت.

كل طبق يمر على الشيف التنفيذي قبل أن يصل إلى سفرتك.

4
فروع في الرياض والخبر

900
مقعد

4.8 /5
تقييم ضيوفنا

1.2
مليون طبق في السنة

120
موظفاً في المطبخ والصالة

رسالتنا

نطبخ أطباق الديرة بمكوناتها الأصلية، ونقدّمها بضيافة تليق بأهل البيت.

- المكوّن الأصلي أولاً
- الطبخ على مهل
- الضيف قبل الفاتورة



«أن تكون السفرة السعودية خيار الضيف الأول في كل مدينة نصلها.»

رؤيتنا

مطاعم ضيافة

ما نقدّمه

تجارب تُصنع لضيوفنا



01 / 03

ضيافة

السفرة السعودية كما يجب أن تُقدَّم: مطبخ مفتوح، وأطباق الديرة بروح اليوم.



02 / 03

مشوى

نار مكشوفة ولحوم مختارة، يُشوى كل شيء أمام عينك.



03 / 03

توتة

حلى عربي وقهوة مختصة، للجلسات التي تطول.

أطباق توقيعنا

الكبسة المعمّرة ..... 68 ريالاً

أرز بسمتي معمّر سنة كاملة، يتشرّب مرق اللحم حتى آخر حبة.

ريش الغنم على الجمر ..... 94 ريالاً

نعيمي يُشوى على جمر الغضا، سماق وأعشاب لا غير.

جريش الديرة ..... 42 ريالاً

جريش قصيمي يُطبخ ثلاث ساعات، بصل مكرمل وسمن بري.

لقيمات الدبس ..... 28 ريالاً

مقرمشة من برّا، ودبس التمر يُسكب أمامك.

قهوة الدلة ..... 18 ريالاً

بن خولاني وهيل، تُقدّم على أصولها مع تمر سكري.



01 / 05

الكبسة المعمّرة

أرز بسمتي معمّر سنة كاملة، يتشرّب مرق اللحم حتى آخر حبة.

68 ريالاً



02 / 05

ريش الغنم على الجمر

نعيمي يُشوى على جمر الغضا، سماق وأعشاب لا غير.

94 ريالاً



03 / 05

جريش الديرة

جريش قصيمي يُطبخ ثلاث ساعات، بصل مكرمل وسمن بري.

42 ريالاً



04 / 05

لقيمات الدبس

مقرمشة من برّا، ودبس التمر يُسكب أمامك.

28 ريالاً



05 / 05

قهوة الدلة

بن خولاني وهيل، تُقدّم على أصولها مع تمر سكري.

18 ريالاً

محطاتنا

على السفرة منذ 2016

2016 — **افتتاح ضيافة في حطين**
مطبخ مفتوح و80 مقعداً في أول فرع.

2018 — **إطلاق مشوى**
مفهوم الجمر واللحوم المختارة.

2021 — **أول فرع في الخبر**
مشوى على كورنيش الخبر.

2023 — **إطلاق توتة**
حلى عربي وقهوة مختصة في البوليفارد.

2025 — **مليون طبق في السنة**
و900 مقعد في أربعة فروع.

فريقنا

الفريق خلف كل طبق

سلطان العتيبي
الشيف التنفيذي

فهد القحطاني
رئيس قسم المشويات

نورة الحربي
رئيسة قسم الحلويات

ريم الشهري
مديرة الضيافة

الشهادات والتراخيص

- **رخصة بلدية سارية**
- **ISO 22000**
  سلامة الغذاء

الفروع

أقرب سفرة لك

الرياض · حي حطين
طريق الأمير محمد بن سلمان

الرياض · حي العليا
طريق الملك فهد

الرياض · البوليفارد
حي حطين

الخبر · الكورنيش
طريق الأمير تركي

احجز طاولتك

واتساب	+966 50 000 0000
الهاتف	+966 11 000 0000
البريد	reservations@dhiyafa.example
الموقع	dhiyafa.example

السجل التجاري 1010000000 الرقم الضريبي 300000000000003

زوروا موقعنا

www.portfolioksa.com/samples/company/restaurant

© 2026 مطاعم ضيافة صُمم عبر PortfolioAI