



Salads

Al Falamanki's tabbouleh (2 pers.) tabbouleh with special sour grape dressing	39
My mother Souad's fattouch (2 pers.) fattouch with grilled bread & pomegranate molasses dressing	39
Field salad (4 pers.) variety of greens & vegetables from the fields	68
Khalil's salad rocket leaves, purslane, mint, spring onions, cherry tomatoes, eggplants, Khalil's cheese, walnuts, lemon & olive oil	51
Kale quinoa with shanklish pomegranate seeds with lemon & olive oil	61
Beetroot & feta salad beetroot, feta, purslane, thyme, spring onions, mint, walnut, lemon & olive oil	44
Seasonal salad tomatoes, cucumbers & lettuce	30
Greek salad tomatoes, cucumbers, lettuce, onions, olives & feta cheese	41
Rocket, summer purslane & feta salad rocket leaves, summer purslane, cherry tomatoes, feta mixed with balsamic dressing topped with pine nuts	45
Rocket, thyme & summer purslane salad rocket leaves, thyme, summer purslane with lemon, sumac, onions & olive oil	37
Wild Thyme salad thyme with spring onions, lemon & olive oil	34

Seasonal Sides

Available all year long

Soaked almonds	22
Lupin beans	19
Carrots with lemon & cumin	19

Al Falamanki Trays

Served on an authentic tray with fresh vegetables

Mini mezza (2 pers.) hommos, carrot tahini, beetroot tahini, eggplant with pomegranate molasses	58
Labneh & cheese (2 pers.) country style labneh, our labneh mix, Khalil's cheese, thyme & oil, shanklish, & olive mix	70



Cold Mezze

Hommos	33
Hommos with meat & pine nuts	46
Historical fava hommos hommos and fava beans with our spicy mix & almonds	36
Hommos Hachim style hommos and balila with a Jordanian spicy mix & pine nuts	36
Hommos Beiruti style hommos with broad beans on top	36
Carrot tahina	26
Beetroot tahina	26
Pomegranate eggplant grilled eggplant with pomegranate molasses & olive oil	33
Seasoned eggplant	33
Seasoned eggplant with our magical mix with thyme, mint, parsley, tomatoes, pomegranate, spring onions & walnuts	36
Country style labneh	33
Our labneh mix	35
Shanklish	35
Khalil's cheese	43
Vine leaves in oil & sour grape juice	36
Seasonal pickles	24
Olive mix	16
Vegetable platter with olives	30

Aysh Layshet Tray 38

Small plates of carrots, lupin beans & soaked almonds



Seasonal soup 28

Hot Mezze

Foul medammas with a side order of veggies	33
Balila	32
Balila mixed with veggies	34
Grilled halloum steak served with figs dipped in sugar syrup	38
Chicken mousakhan (4pcs)	48
Beef shawarma rolls (4pcs)	50
Mante in yogurt with tomatoes	52
Sujok with lemon and summac	45
Sujok with tomatoes	47
Sausages in pomegranate molasses	46
Sautéed diced meat	56
Sautéed diced chicken	50

Fried Hot Appetizers

Cheese rolls (4pcs) grilled or fried	35
Fried kebbé (4pcs)	36
Spicy potatoes	34
Sumac potatoes	34
Patatas bravas magical, fried & crispy potatoes	34
French fries	31
Spicy french fries	31



Fattah

Hommos fattah with yogurt	42
Eggplant fattah	49
Kafta fattah	53
Fattah Emaratiyye	50

Grills & Mains

Herbed meat skewers (250gr.) with french fries seasoned with spices, tomatoes, onions & tahini	87
Taouk skewers (250gr.) with french fries seasoned with spices, grilled veggies & tahini	74
Mixed skewers (375gr.) with french fries seasoned with spices, grilled veggies & tahini	106
Disciplinary kafta (250gr.) with french fries seasoned with spices, tomatoes, onions & hommos	72
Cherry kafta	77
Kafta arayesh with cheese	69
Kafta with tahini in a clay dish	55
Kbaibeit with yogurt fried kebbé in yogurt with coriander, garlic & pine nuts	55
Grilled chicken breast (300gr.) with french fries seasoned with spices & garlic	78
Spicy grilled chicken breast (300gr.) with french fries seasoned with spices & garlic	78
Almond chicken escalope with french fries & garlic	78
Breaded spicy chicken breast fried chicken breast, served with spicy tartar dip & seasoned french fries	82
Lamb cutlets with french fries & grilled veggies	100
Khalil's clay pot lamb beef, vegetables on a bed of oriental rice with a side of yogurt & tahini	90
Spicy kabab halabi with pistachio tomatoes, onions, & tahini served with seasoned french fries	74

Side order of rice 15

Nationalized Platters

Chicken wrap	45
Grilled chicken breast burger with cheese with french fries & coleslaw	55
Lebanese burger with french fries & coleslaw	55
Lebanese burger with cheese with french fries & coleslaw	57



Al Falamanki's Subs

Served with French fries

Kafta sub grilled kafta, lettuce, tomatoes, pickles with our special spicy sauce	48
Sausage sub sausages, mint leaves, tomatoes and pickles with our special sauce	45
Sujok sub sujok, mint leaves, tomatoes and pickles with our special spicy sauce	45
Taouk sub taouk, pickles, coleslaw with our special sauce	46

Hot saj bread basket 6

Oven

Thyme	18
Thyme & labneh	23
Al Falamanki's mankoushé thyme, onions & tomatoes	23
Thyme on cheese pie	29
Cheese akkawi	27
Spicy akkawi cheese	28
Halloumi	27
Kashkaval cheese	29
Kashkaval cheese & thyme	30
Kashkaval cheese & turkey	42
Bulgarian cheese & vegetables	31
Legendary meat on dough	35
Our kafta	35
Our kafta with cheese	38
Kafta & cheese pie	40
Falafel, falafel	38
Classic pizza	30
Vegetable pizza	40
Classic pizza (turkey)	48
Sujok pizza	49

Add vegetables 6 | Add pickles 8

Eggs

3 eggs of your choice

Sunny side up	33
Scrambled	33
Eggs and veggies	37
Scrambled with sujok	43
Scrambled with meat	45
Scrambled with awarma	45



Saj

The dough used for saj is two thirds whole grain and contains no sugar, no oil & no milk.

Thyme	18
Thyme without oil (light)	20
Khalil's saj thyme topped with Khalil's cheese & vegetables	38
Shanklish with akkawi	39
Labneh	22
Labneh & thyme	23
Kashkaval cheese	31
Kashkaval cheese & thyme	32
Kashkaval cheese & turkey	42

Add vegetables 6 | Add pickles 8



Shisha

• Our Shisha

Mouassal	80
Persian	90
Al Falamanki's mix	90

• Special shisha 130

• Bring your own shisha 70

• Disposable shisha 110

• Shisha head top-up 40



All ingredients used at Al Falamanki are of premium quality and from various Lebanese villages.

Desserts

Fruits platter	65
Watermelon platter	36
Ice cream (3 scoops)	38
Anis' cotton candy	45
ô kindness on baklava baklava with ice cream scoop	48
Knefeh	48
Gateau Emm Anis dates cake with ice cream scoop	45
Chocolat mou	43
Strawberry mou	43
The beautiful Em Ali	40

Saj

Nutella	29
Nutella & banana	32
Nutella & halawa	33
Halawa & banana	32



Drinks

Homemade drinks	30
Rose Julep Berries Tamarind Dried apricot Ayran yogurt Ayran yogurt with fresh mint	
Seasonal fresh juices	33
Apple Orange Carrot Strawberry Mango Banana Guava Watermelon Lemonade Strawberry lemonade Pomegranate lemonade Orange lemonade Mint lemonade Kiwi lemonade Melon Pineapple	
Our fresh mixes	33
Apple & carrot Orange & carrot Carrot, orange & apple Strawberry & banana Mango & strawberry Pineapple lemonade	
Iced tea	25
Peach Apple Lemon	
Homemade smoothies	33
Strawberry Mango Lemonade Mint lemonade Apple Banana Green thyme lemonade	
Milk shakes	33
Chocolate Oreo Vanilla Strawberry Mastic with cinnamon	



Mocktails

36

Falamanji: mango, strawberry, banana & passion fruit	
Tazaji: orange & strawberry topped with fresh banana	
Mazaji: strawberry, banana, milk & vanilla ice cream	
Mkhafaaji: strawberry, orange & mixed berries	
Leymounji: orange, lemon & mint bubbled with soda	
Fostokji: blended pistachios, milk & vanilla ice cream	
Bawradji: apple, lemongrass & ginger	
Melonji: melon, peach & passion fruit	
Passionji: orange, passion fruit, ginger & lime	

Hot teas	21
Regular tea Tea with mint Tea with cinnamon Anise tea Green tea	

Morrocon tea 1 pers	30
Morrocon tea 2 pers	50
Morrocon tea 4 pers	74

Hot & healthy	23
Flowers Anise Camomile Ginger lemon	

Hot coffees

Espresso	21
Doppio	26
Nescafe	24
Americano	24
Cappuccino	24
Lebanese coffee	21
White coffee	17
Café latté	24
Hot chocolate	24



Cold coffees	31
Blueberry Strawberry Caramel Oreo Banana Irish coffee	

Cold & Refreshing

Small water bottle	13
Large water bottle	19
Small sparkling water	15
Large sparkling water	27
Soft drinks	19
Energy drink	27

صواني الفلمنكي

صينية تقليدية مع خضرة

٥٨ مازة مهضومة (لشخصين)
حمص، جزر بطحينة، شمندر بطحينة، مدبّس
باتنجان

٧٠ ألبان وأجبان (لشخصين)
لبنة بلدية، لبنتنا المخلوطة، جبنة خليل، زعتر وزيت،
شنكليش، زيتون مشكّل



مقبلات باردة

٣٣	حمص
٤٦	حمص مع لحمة وصنوبر
٣٦	حمص تاريخي مفول حمص مفول مع خلطتنا الحرة ولوز
٣٦	حمص هاشم حمص ولبيلة مع خلطة أردنية حرة وصنوبر
٣٦	حمص مفول بيروتي حمص مع فول عالوج
٢٦	جزر بطحينة
٢٦	شمندر بطحينة
٣٣	مدبّس باتنجان متبل باتنجان مع دبس الرمان وزيت زيتون
٣٣	متبل باتنجان
٣٦	متبل باتنجان مع خلطتنا السحرية مع زعتر، نعنع، بقدونس، بندورة، رمان، بصل أخضر وجوز
٣٣	لبنة بلدية
٣٥	لبنتنا المخلوطة
٣٥	شنكليش متبل
٤٣	جبنة خليل
٣٦	ورق عنب بالزيت محصرم
٢٤	كبيس الموسم
١٦	زيتون مشكل
٣٠	صحن خضرة مشكل مع زيتون

٣٨

أيش ليشات

صحون صغيرة من الجزر والترمس واللوز المتنوع



سلطة

٣٩	تبولة الفلمنكي (لشخصين) تبولة بالحصرم
٣٩	فتوش إمي سعاد (لشخصين) فتوش مع خبز محمص ودبس الرمان
٦٨	سلطة من البستان (لأربع أشخاص) حشائش وخضرة مشكلة
٥١	سلطة خليل روكا، بألة، نعنع، بصل أخضر، بندورة كرزية وباتنجان مع جبنة خليل، جوز وحمض وزيت زيتون
٦١	كايل وكيناوا مع شنكليش رمان حبّ وحمض وزيت زيتون
٤٤	سلطة شمندر وفيتا شمندر، بألة، زعتر، نعنع، بصل أخضر، فيتا مع جوز وحمض وزيت زيتون
٣٠	سلطة الموسم بندورة، خيار وخس
٤١	سلطة يونانية بندورة، خيار، خس، بصل، زيتون أسود جبنة فيتا
٤٥	سلطة روكا، بألة وفيتا روكا، بألة، بندورة كرزية، فيتا مع صنوبر وخل بلساميك
٣٧	سلطة روكا، زعتر وبألة روكا زعتر وبألة مع حامض، سقاء، بصل وزيت زيتون
٣٤	سلطة زعتر زعتر أخضر، بصل أخضر، حامض وزيت زيتون

مازة موسمية

على مدار السنة

٣٢

لوز متنوع

١٩

ترمس

١٩

جزر حامض وكمون

مشاوي وأطباق رئيسية

- ٨٧ شيشين لحمة بالأعشاب (٢٥٠ غ)
مع بطاطا مقلية ورشة توابل، بندورة، بصل وطحينية
- ٧٤ شيشين طاووق (٢٥٠ غ)
مع بطاطا مقلية ورشة توابل، خضرة مشوية وطحينية
- ١٠٦ مشاوي مشكل (٢٧٥ غ)
مع بطاطا مقلية ورشة توابل، خضرة مشوية وطحينية
- ٧٢ كفتا مشوية تأديبية (٢٥٠ غ)
مع بطاطا مقلية ورشة توابل، بندورة، بصل وحمص
- ٧٧ كفتا مشوية باللبن والكرز
- ٦٩ كفته عرايش بالجبنه
- ٥٥ فخارة كفتا بالطحينية
- ٥٥ كبيبات باللبن
كبيبات باللبن والكرز والتوم وصنوبر
- ٧٨ صدر دجاج مشوي (٣٠٠ غ)
مع بطاطا مقلية ورشة توابل، وتوم
- ٧٨ صدر دجاج مشوي بالحر (٣٠٠ غ)
مع بطاطا مقلية ورشة توابل وتوم
- ٧٨ إسكالوب دجاج باللوز
مع بطاطا مقلية وتوم
- ٨٢ صدر دجاج مقلي حر
مع بطاطا مقلية و ترثار حر
- ١٠٠ ريش كستلانة
مع بطاطا مقلية وخضرة مشوية
- ٩٠ فخارة خليل
لحمه غنم، صلصة خضرة مشكله مع رز شرقي،
لبن وطحينية
- ٧٤ كباب حليبي حر مع فستق
بندورة، بصل وطحينيه مع بطاطا مقلية

صحن رز ع جنب ١٥



مقبلات سخنة

- ٣٣ فول مدمس
مع سرفيس خضرة
- ٣٢ بليلة
- ٣٤ بليلة متبلة بالخضرة
- ٢٨ ستايك حلوم مشوي مع تين بالأطر
- ٤٨ مسخن دجاج (٤ قطع)
- ٥٠ شورما لحمة رولز (٤ قطع)
- ٥٢ منتي باللبن والبندورة
- ٤٥ سجع بحامض وسماء
- ٤٧ سجع بالبندورة
- ٤٦ مقانق بدبس الرمان
- ٥٦ لحمة راس عصفور
- ٥٠ دجاج راس زرزور

مقبلات سخنة مقلية

- ٢٥ رفاقات بجبنه (٤ قطع)
مشوي أو مقلي
- ٣٦ كبة قراص مقلي (٤ قطع)
- ٢٤ بطاطا حرّة
- ٢٤ بطاطا بالسّماء
- ٢٤ برافو عالبطاطا
- ٢٤ بطاطا مقلية سحرية مقرمشة
- ٣١ بطاطا مقلية
- ٣١ بطاطا مقلية حرّة

فتة

- ٤٢ فتة حمص باللبن
- ٤٩ فتة باتنجان
- ٥٢ فتة كفتا
- ٥٠ فتة إمارتية

أطباق مجنسة

- ٤٥ دجاج بالصاج
- ٥٥ صدر دجاج مشوي بالبرجر مع جبنه
مع بطاطا مقلية وكولسلو
- ٥٥ همبرغر لبناني
مع بطاطا مقلية وكولسلو
- ٥٧ همبرغر لبناني مع جبنه
مع بطاطا مقلية وكولسلو



الفلمنكي صب

مع بطاطا مقلية

٤٨	كفتة صب
	كفتة مشوية، خس، بندورة، كبيس مع خلطة الفلمنكي الحرة
٤٥	مقانع صب
	مقانع، نعنع، بندورة، كبيس مع خلطة الفلمنكي
٤٥	سجق صب
	سجق، نعنع، بندورة، كبيس مع خلطة الفلمنكي الحرة
٤٦	طاووق صب
	طاووق، كبيس، كولسلو مع خلطة الفلمنكي

بيض (3 بيضات)

٣٣	بيض عيون
٣٣	بيض مخفوق
٣٧	بيض بالخضرة
٤٣	بيض مخفوق بالسجق
٤٥	بيض مخفوق باللحمة
٤٥	بيض مخفوق بأوارما

فرن

١٨	زعر
٢٣	زعر ولبنة
٢٣	منقوشة الفلمنكي
	زعر مع بصل و بندورة
٢٩	فطيرة زعر على جبنة
٢٧	جبنة عكاوي
٢٨	عكاوي بالشطة
٢٧	حلوم
٢٩	قشقوان
٣٠	قشقوان وزعر
٤٢	قشقوان وحبش
٣١	بلغاري متبل
٢٥	لحمة بعجين غير شكل
٢٥	كفتتنا
٢٨	كفتتنا بجبنة
٤٠	فطيرة كفتة بالجبنة
٢٨	فلافل، فلافل
٣٠	بيتزا عادي
٤٠	بيتزا بالخضرة
٤٨	بيتزا مع حبش
٤٩	بيتزا بالسجق

سلة صاج
ليلكي سخن
٦

مع خضرة ٦ / مع كبيس ٨

صاج

عجينة الصاج تلتينا أمحة كاملة، وخالية من السكر والدهون والحليب.

١٨	زعر
٢٠	زعر بلا زيت (ريجيم)
٢٨	خليل على الصاج
	زعر مع جبنة خليل وخضرة على الوج
٣٩	شنكليش بالعكاوي
٢٢	لبنة
٢٣	لبنة ورشة زعر
٣١	قشقوان
٣٢	قشقوان وزعر
٤٢	قشقوان وحبش

شوربة موسمية ٢٨

أرغيلة

٨٠	• أرغيلتنا
٩٠	معسل
٩٠	عجمي
	خلطة الفلمنكي
١٣٠	• سبسيال
٧٠	• أرغيله من عندكن
١١٠	• أرغيلة تستخدم مرة واحدة
٤٠	• غيار راس

من خزعبلات الفلمكني

• حبك نار وقلبي مقلاية • كلام وسلام •
• سرده على ورده • مش مين ما هوّا صار شوّا
• مشّي يا عشّي • منك قليل يا خليل

منتوجات الفلمنكي باب أول
ومن جميع الضياع اللبنانية.

يا حلو:

في منك على جلو؟



- ٦٥ صحن فواكة
٣٦ صحن بطيخ
٣٨ بوظة (٣ سكوب)
٤٥ غزل الأنيس
٤٨ يا لطيف على البقلاوة
بقلاوة مع سكوب بوظة
٤٨ كنافة
٤٥ غاتو إم أنيس
غاتو على تمر مع سكوب بوظة
٤٣ شوكولا مو
٤٣ فريز مو
٤٠ الحلوة إم علي

عالمصاج

- ٢٩ نوتيللا
٣٢ نوتيللا وموز
٣٣ نوتيللا وحلاوة
٣٢ حلاوة وموز



المشروب

- ٣٠ مشروباتنا
ورد | جلاب | توت | تمر هندي | قمر الدين | لبن عيران | لبن
عيران بالنعنع
٣٣ عصير طازا، موسمي
تفاح | برتقال | جزر | فريز | مانغا | موز | جوافة | بطيخ
ليموناضة | ليموناضة فريز | ليموناضة رمان | شمام
ليموناضة برتقال | ليموناضة مع نعنع | كيوي ليموناضة
أناناس
٣٣ مخلوطاطنا الطازا
تفاح وجزر | برتقال وجزر | جزر، برتقال وتفاح
فريز وموز | مانغا وفريز | ليموناضة و أناناس
٢٥ شاي بارد
دّراء | تفاح | حامض
٣٣ سموودي طازا
فريز | مانغا | ليموناضة | ليموناضة ونعنع
تفاح | موز | ليموناضة بالزعر الأخصر
٣٣ شايكس بالحليب
شوكولا | أوريو | فانيلا | فريز | مسكة مع قرفة

٣٦

كوكتيل

- فلمنجي: مانغا، فريز، موز مع فواكة الشغف
طازجي: ليمون، فريز، وموز طازا
مزاجي: فريز، موز، حليب، وبوظة على فانيلا
مخفأجي: فريز وليمون، مخفوق مع مخلوطة توت برّي
ليمونجي: ليمون، نعنع، وحامض مخلوط مع صودا
فستقجي: فستق حليبي مخفوق مع حليب
وبوظة على فانيلا
بورّديجي: تفاح، شراب عشبة الليمون، وزنجبيل
مالونجي: شمام، دراق، وفاكة الشغف
باسينجي: ليمون، فاكهة الشغف، زنجبيل، وحامض

- ٢١ شاي سخن
شاي عادي | شاي مع نعنع | شاي مع قرفة
شاي أخضر
٣٠ شاي مغربي لشخص
٥٠ شاي مغربي لشخصين
٧٤ شاي مغربي ٤ اشخاص

- ٢٣ سخن وصّحي
زهورات | يانسون | بابونج | زنجبيل بالحامض

قهوة سخنة

- ٢١ إيسبرسو
٢٦ دوبيو
٢٤ نسكافيه
٢٤ أماريكانو
٢٤ كابوتشينو
٢١ قهوة لبنانية
١٧ قهوة بيضا
٢٤ كافيه لاتييه
٢٤ شوكولا سخن



- ٣١ قهوة باردة
عنبية | فريز | كاراميل | اوريو | موز | ايرش كوفي

بارد ومنعش

- ١٣ أنينة مايّ صغيرة
١٩ أنينة مايّ كبيرة
١٥ أنينة مايّ غازية صغيرة
٢٧ أنينة مايّ غازية كبيرة
١٩ مشروب غازي ناعم
٢٧ مشروب الطاقة



صواني الفلمنكي

ترويقة زويقة

كل أيام الأسبوع من الساعة ١٠:٠٠ ل الساعة ١:٠٠



تشكيلة مناقيش

زعترا، لبنة، جبنة، لحم بعجين
و جبنة مع مربى المشمش
و خضرة ع جنب
بريق شاي لشخصين أو ٢ قهوة
٤٠ درهم

Selection of mini mankeesh

Thyme, Labneh, Cheese,
Legendary Meat on Dough
and Cheese with Apricot Jam
with Veggies on the side

tea pot for two
or 2 coffee

AED 40



Al Falamanki Breakfast Trays

All week long from 10:00 am - 1:00 pm

صنيّة فلمنكيّة

فول مدمس، بليلة، فتة حمص وبيض
مع خضرة و زيتون
بريق شاي لشخصين
أو ٢ قهوة
٤٥ درهم



Al Falamanki tray

Foul Medammas, Balila,
Hommos Fattah and Eggs
with Veggies and Olives

tea pot for two or 2 coffee

AED 45



Add Shisha with your tray: AED 40

زيد شيشة مع كل صنيّة : ٤٠ درهم



أسعارنا بالدرهم الإماراتي وتشمل الضريبة المضافة.

These prices are in UAE Dirham and include V.A.T.





صواني الفلمنكي تغداً وتمدّاً

من الإثنين لـ الجمعة من الساعة ١٢:٠٠ لـ الساعة ٥:٠٠

صنيّة أجنبيّة

همبرغر لبناني أو دجاج بالصاج
أو فلافل برغر أو أي بيتزا
مشروب غازي أو مايّ
٤٥ درهم



Al Falamanki Lunch Trays

Monday to Friday from 12:00 pm - 5:00 pm

صنيّة مدعوّمة

صدر دجاج مشوي (عادي أو حرّ)
أو صدر دجاج مقلي حرّ أو طاووق أو لحمة
مشوية بالأعشاب أو كفتا تأديبية
أو إسكالوب دجاج
أو كفتا مشوية باللبن والكرز
إختيارك من طحينية*

تبولة الفلمنكي أو فتوش إمي سعاد
أو سلطة الموسم
مشروب غازي أو مايّ

*طحينية جزر أو شمندر أو حمص أو مدبّس باتنجان
٦٥ درهم



Foreign tray

Lebanese Burger or Chicken Wrap
or Falafel Burger or any of our Pizzas

1 Soft drink or Water

AED 45



Loaded tray

Grilled Chicken (regular or spicy)
or Breaded Spicy Chicken Breast or Taouk
Skewers or Herbed Meat Skewers
or Chicken Escalope or Disciplinary Kafta
or Cherry Kafta
Your choice of dip*

Al Falamanki's Tabbouleh or
My Mother Souad's Fattoush
or Seasonal Salad

1 Soft drink or Water

*Dips: carrot tahini, beetroot tahini, hommos
or eggplant with pomegranate molasses

AED 65

زيد شيشة مع كل صنيّة : ٤٠ درهم
Add Shisha with your tray: AED 40

أسعارنا بالدرهم الإماراتي وتشمل الضريبة للمضافة.
.These prices are in UAE Dirham and include V.A.T

