



Salads

Al Falamanki's tabbouleh (2 pers.)	38
tabbouleh with special sour grape dressing	
My mother Souad's fattouch (2 pers.)	38
fattouch with grilled bread & pomegranate molasses dressing	
Field salad (4 pers.)	76
variety of greens & vegetables from the fields	
Khalil's salad	59
rocket leaves, purslane, mint, spring onions, cherry tomatoes, eggplants, Khalil's cheese, walnuts, lemon & olive oil	
Kale quinoa with shanklish	69
pomegranate seeds with lemon & olive oil	
Seasonal salad	35
tomatoes, cucumbers & lettuce	
Greek salad	42
tomatoes, cucumbers, lettuce, onions, olives & feta cheese	
Rocket, summer purslane & feta salad	48
rocket leaves, summer purslane, cherry tomatoes, feta mixed with balsamic dressing topped with pine nuts	

Al Falamanki Trays

Served on an authentic tray with fresh vegetables

Mini mezza (2 pers.)	69
hommos, carrot tahini, beetroot tahini, eggplant with pomegranate molasses	
Labneh & cheese (2 pers.)	96
country style labneh, our labneh mix, Khalil's cheese, thyme & oil, shanklish, & olive mix	



Fatteh

Hommos fatteh with yogurt	42
Eggplant fatteh	49
Shrimps fatteh	69

Cold Mezze

Hommos	32
Hommos with meat & pine nuts	44
Historical fava hommos	37
hommos and fava beans with our spicy mix & almonds	
Carrot tahina	28
Beetroot tahina	28
Pomegranate eggplant	32
grilled eggplant with pomegranate molasses & olive oil	
Seasoned eggplant	32
Seasoned eggplant with our magical mix	37
with thyme, mint, parsley, tomatoes, pomegranate, spring onions & walnuts	
Mouhammara	37
Country style labneh	32
Our labneh mix	37
Labneh with garlic	32
Shanklish	37
Khalil's cheese	49
Vine leaves in oil & sour grape juice	32
Seasonal pickles	24
Eggplant makdous	27
Olive mix	18
Spicy olives	21
Vegetable platter with olives	32
Side plate of veggies	18



Seasonal Sides

Available all year long

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



Hot Mezze

Foul medammas with a side order of veggies	32
Balila	32
Balila mixed with veggies	35
Grilled halloum steak served with figs dipped in sugar syrup	44
Chicken mousakhan (4pcs)	48
Sujok with tomatoes	49
Sausages in pomegranate molasses	47
Sautéed diced meat	49
Sautéed diced chicken	47
Kafta with tahini in a clay dish	52
Shrimp provencal	63
kbaibeit whith yogurt fried kebbé in yogurt with coriander, garlic & pine nuts	52
Cherry kafta	55

Fried Hot Appetizers

Cheese rolls (4pcs)	32
Fried kebbé (4pcs)	36
Spicy potatoes	29
Sumac potatoes	29
French fries	27

Grills & Mains

Herbed meat skewers (250gr.) with french fries seasoned with spices, tomatoes, onions & tahini	89
Taouk skewers (250gr.) with french fries seasoned with spices, grilled veggies & tahini	79
Mixed skewers (250gr.) with french fries seasoned with spices, grilled veggies & tahini	85
Mixed grill (375gr.) with french fries seasoned with spices, grilled veggies & tahn	109
Disciplinary kafta (250gr.) with french fries seasoned with spices, tomatoes, onions & hommos	79
Grilled chicken breast (300gr.) with french fries seasoned with spices & garlic	86
Spicy grilled chicken breast (300gr.) with french fries seasoned with spices & garlic	86
Almond chicken escalope with french fries & garlic	89
Grilled jumbo shrimps served with tartar dip & cocktail sauce	109

Side order of rice 18

Eggs

3 eggs of your choice

Sunny side up	32
Scrambled	32
Eggs and veggies	36
Scrambled with sujok	45
Scrambled with meat	45
Scrambled with cheese	39
Add awarma	15



Nationalized Platters

Grilled chicken breast burger with french fries & coleslaw	55
Lebanese burger with french fries & coleslaw	55
Hamburger with halloumi with french fries & coleslaw	63

Oven

Thyme	21
Thyme & labneh	24
Al Falamanki's mankoushé thyme, onions & tomatoes	24
Cheese akkawi	28
Spicy akkawi cheese	29
Halloumi	33
Kashkaval cheese	28
Kashkaval cheese & thyme	30
Kashkaval cheese & turkey	42
Legendary meat on dough	36
Our kafta	36
Our kafta with cheese	42
Classic pizza	33
Vegetable pizza	42
Classic pizza (turkey)	49

Add vegetables 8 | Add pickles 8

Shisha

• Mouassal	95
• Persian	105
• Al Falamanki's mix	115
• Shisha head top-up	45



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



Saj

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

Thyme	21
Thyme without oil (light)	24
Khalil's saj thyme topped with Khalil's cheese & vegetables	42
Labneh	24
Labneh & thyme	24
Kashkaval cheese	35
Kashkaval cheese & thyme	39
Kashkaval cheese & turkey	45

Add vegetables 8 | Add pickles 8

Hot saj bread basket 6

Desserts

Fruits platter	109
Seasonal fruit platter	63
Watermelon platter	63
Ice cream (3 scoops)	39
Ashta ice cream with honey	42
Ashtalieh	29
Chocolate fondant	42
Anis' cotton candy	44
Lazy cake	29
ô kindness on baklava baklava with ice cream scoop	59
Knefeh	45
Chocolat mou	37
Strawberry mou	37
Saj	
Nutella	29
Nutella & banana	33
Nutella & halawa	36
Halawa & banana	33



Drinks

Homemade drinks	29
Rose Julep Berries Tamarind Dried apricot Ayran yogurt Ayran yogurt with fresh mint	

Seasonal fresh juices	31
Apple Orange Carrot Strawberry Mango Banana Guava 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	

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	

Fruity yoghurt	33
Strawberry Passion fruit Wild berries	

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

Fostokji: blended pistachios, milk
& vanilla ice cream

Bawradji: apple, lemongrass & ginger

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

Hot & healthy	21
Flowers Anise Camomile khatmiye flowers	

Hot coffees	
Espresso	21
Doppio	26
Nescafe	24
Americano	24
Cappuccino	27
Lebanese coffee	22
White coffee	20
Café latté	27
Hot chocolate	27



Cold coffees	29
Blueberry Strawberry Caramel Oreo Banana	

Cold & Refreshing	
Small water bottle	12
Large water bottle	18
Evian	29
Small sparkling water	18
Large sparkling water	29
Soft drinks	15
Energy drink	29
Soda tonic	21
Non alcoholic beer	18



مقبلات باردة

- ٣٢ حمص
- ٤٤ حمص مع لحمة و صنوبر
- ٣٧ حمص تاريخي مفول
حمص مفول مع خلطتنا الحرة ولوز
- ٢٨ جزر بطحينة
- ٢٨ شمندر بطحينة
- ٣٢ مدبّس باتنجان
متبل باتنجان مع دبس الرمان وزيت زيتون
- ٣٢ متبل باتنجان
- ٣٧ متبل باتنجان مع خلطتنا السحرية
مع زعتر، نعنغ، بقدونس، بندورة، رمان، بصل أخضر وجوز
- ٣٧ محمرة
- ٣٢ لبنة بلدية
- ٣٧ لبنتنا المخلوطة
- ٣٢ لبنة مع توم
- ٣٧ شنكليش متبل
- ٤٩ جبنة خليل
- ٣٢ ورق عنب بالزيت محصرم
- ٢٤ كبيس الموسم
- ٢٧ مكدوس
- ١٨ زيتون مشكل
- ٢١ زيتون حر
- ٣٢ صحن خضرة مشكل مع زيتون
- ١٨ صحن خضرة



سلطة

- ٢٨ تبولة الفلمنكي (لشخصين)
تبولة بالحصرم
- ٢٨ فتوش إمي سعاد (لشخصين)
فتوش مع خبز محمص ودبس الرمان
- ٧٦ سلطة من البستان (لأربع أشخاص)
حشائش وخضرة مشكلة
- ٥٩ سلطة خليل
روكا، بألة، نعنغ، بصل أخضر، بندورة كرزية وباتنجان مع جبنة خليل، جوز وحامض وزيت زيتون
- ٦٩ كابل وكيناوا مع شنكليش
رمان حبّ وحامض وزيت زيتون
- ٢٥ سلطة الموسم
بندورة، خيار وخس
- ٤٢ سلطة يونانية
بندورة، خيار، خس، بصل، زيتون أسود جبنة فيتا
- ٤٨ سلطة روكا، بألة وفيتا
روكا، بألة، بندورة كرزية، فيتا مع صنوبر وخل بلساميك

فتة

- ٤٢ فتة حمص باللبن
- ٤٩ فتة باتنجان
- ٦٩ فتة قريديس



صواني الفلمنكي

صينية تقليدية مع خضرة

- ٦٩ مازة مهضومة (لشخصين)
حمص، جزر بطحينة، شمندر بطحينة، مدبّس باتنجان
- ٩٦ ألبان وأجبان (لشخصين)
لبنة بلدية، لبنتنا المخلوطة، جبنة خليل، زعتر وزيت، شنكليش، زيتون مشكل



مازة موسمية

على مدار السنة

- ٣٢ لوز متنوع
- ١٩ ترمس
- ١٩ جزر حامض و كمون



بيض (3 بيضات)

٣٢	بيض عيون
٣٢	بيض مخفوق
٣٦	بيض بالخضرة
٤٥	بيض مخفوق بالسجق
٤٥	بيض مخفوق باللحمة
٣٩	بيض مخفوق بالجبنة
	مع قورما ١٥



مقبلات ساخنة

٣٢	فول مدمس
	مع سرفيس خضرة
	بليلة
	بليلة متبلة بالخضرة
	ستايك حلوم مشوي مع تين بالأطر
	مسخن دجاج (٤ قطع)
	سجق بالبندورة
	مقانيق بدبس الرمان
	لحمة راس عصفور
	دجاج راس زرزور
	فخارة كفتا بالطحينة
	بروفنسال قريديس
	كبيبات باللبن
	كبيبات باللبن والكزبرة والتوم و السنوبر
	كفتا مشويّة باللبن والكرز
٥٥	

أطباق مجنسة

٥٥	صدر دجاج مشوي بالبرغر
	مع بطاطا مقلية وكولسلو
٥٥	همبرغر لبناني
	مع بطاطا مقلية وكولسلو
٦٢	همبرغر لبناني مع حلوم
	مع بطاطا مقلية وكولسلو

مقبلات ساخنة مقلية

٣٢	رقاقات بجبنة (٤ قطع)
٣٦	كبة قراص مقلي (٤ قطع)
٣٩	بطاطا حرّة
٣٩	بطاطا بالسّماء
٣٧	بطاطا مقلية

فرن

٢١	زعر
٢٤	زعر ولبنة
٢٤	منقوشة الفلمنكي
	زعر مع بصل و بندورة
٢٨	جبنة عكاوي
٢٩	عكاوي بالشطة
٣٣	حلوم
٢٨	قشقوان
٣٠	قشقوان وزعر
٤٢	قشقوان وحبش
٣٦	لحمة بعجين غير شكل
٣٦	كفتتا
٤٢	كفتتا بجبنة
٣٣	بيتزا عادي
٤٢	بيتزا بالخضرة
٤٩	بيتزا مع حبش

مع خضرة ٨ / مع كبيس ٨

مشاوي وأطباق رئيسية

٨٩	شيشين لحمة بالأعشاب (٢٥٠ غ)
	مع بطاطا مقلية ورشّة توابل، بندورة، بصل وطحينية
٧٩	شيشين طاووق (٢٥٠ غ)
	مع بطاطا مقلية ورشّة توابل، خضرة مشويّة وطحينية
٨٥	شيش طاووق وشيش لحمة (٢٥٠ غ)
	مع بطاطا مقلية ورشّة توابل، خضرة مشويّة وطحينية
١٠٩	مشاوي مشكل (٢٧٥ غ)
	مع بطاطا مقلية ورشّة توابل، خضرة مشويّة وطحينية
٧٩	كفتا مشويّة تأديبية (٢٥٠ غ)
	مع بطاطا مقلية ورشّة توابل، بندورة، بصل وحمص
٨٦	صدر دجاج مشوي (٣٠٠ غ)
	مع بطاطا مقلية ورشّة توابل، وتوم
٨٦	صدر دجاج مشوي بالحر (٣٠٠ غ)
	مع بطاطا مقلية ورشّة توابل وتوم
٨٩	إسكالوب دجاج باللوز
	مع بطاطا مقلية وتوم
١٠٩	قريديس جمبو
	يقدم مع ديب التارتر و كوكتيل

صحن رز ع جنب ١٨

أرغيلة

٩٥	• معسل
١٠٥	• عجمي
١١٥	• خلطة الفلمنكي
٤٥	• غيار راس



منتجات الفلمنكي باب أول
ومن جميع الصيغ اللبنانية.

من خزعبلات الفلمكني

- حبك نار وقلبي مقلية • كلام وسلام •
- سرده على ورده • مش مين ما هوّا صار شوّا
- مشّي يا عشي • متك قليل يا خليل



يا طلو: فجي منك على جلو؟

١٠٩	صحن فواكة
٦٣	صحن فواكة موسمي
٦٣	صحن بطيخ
٣٩	بوطة (٣ سكوب)
٤٢	بوطة قشطة مع عسل
٢٩	قشطلية
٤٢	شوكولا فوندان
٤٤	غزل الأنيس
٢٩	لايزي كايك
٥٩	يا لطيف على البقلاوة بقلاوة مع سكوب بوطة
٤٥	كنافة
٢٧	شوكولا مو
٢٧	فريز مو
	عالصاج
٢٩	نوتيللا
٢٣	نوتيللا وموز
٣٦	نوتيللا وحلاوة
٣٣	حلاوة وموز



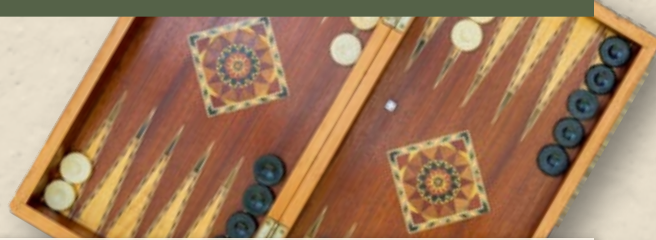
سلة صاج
ليلكي سخن
٦

مع خضرة ٨ / مع كببس ٨

صاج

عجينة الصاج تلتينا أمحة كاملة. وخالية من السكر والدهون والخليب.

٢١	زعتر
٢٤	زعتر بلا زيت (ريجيم)
٤٢	خليل على الصاج زعتر مع جبنة خليل وخضرة على الوج
٢٤	لبنة
٢٤	لبنة ورشة زعتر
٣٥	قشقوان
٣٩	قشقوان وزعتر
٤٥	قشقوان وحبش



المشروب

٢١	شاي سخن شاي عادي شاي مع نعنع شاي مع قرفة يانسون شاي أخضر	٢٩	مشروياتنا ورد جلاب توت تمر هندي قمر الدين لبن عيران لبن عيران بالنعنع
٢١	سخن وصحي زهورات يانسون بابوچ زنجبيل بالحامض	٣١	عصير طازا، موسمي تفاح برتقال جزر فريز مانغا موز جوافة ليموناضة ليموناضة فريز ليموناضة رمان شمام ليموناضة مع نعنع كيوي ليموناضة أناناس
٢١	قهوة سخنة إيسبرسو	٣٣	مخلوطا طازا تفاح وجزر برتقال وجزر جزر، برتقال وتفاح فريز وموز مانغا وفريز
٢٦	دوبيو	٢٥	شاي بارد درّاء تفاح حامض
٢٤	نسكافيه	٣٣	سموودي طازا فريز مانغا ليموناضة ليموناضة ونعنع تفاح موز ليموناضة بالزعتر الأخضر
٢٤	أماريكانو	٣٣	شايكس بالحليب شوكولا أوريو فانيلا فريز مسكة مع قرفة
٢٧	كابوتشينو	٣٣	لبن ع فواكة فريز فاكهة الباشن التوت البري
٢٢	قهوة لبنانية		
٢٠	قهوة بيضا		
٢٧	كافيه لاتيه		
٢٧	شوكولا سخن		
٢٩	قهوة باردة عنيّة فريز كاراميل اوريو موز ايرش كوفي		
	بارد ومنعش		
١٢	أنيّة مائيّ صغيرة	٣٦	كوكتيل فلّمنجي: مانغا، فريز، موز مع فواكة الشغف طازّجي: ليمون، فريز، وموز طازا مزّاجي: فريز، موز، حليب، وبوطة على فانيلا مخفّاجي: فريز وليمون، مخفوق مع مخلوطة توت بريّ فستقجي: فستق حليبي مخفوق مع حليب وبوطة على فانيلا بورّدجي: تفاح، شراب عشبة الليمون، وزنجبيل
١٨	أنيّة مائيّ كبيرة		
٢٩	افيان		
١٨	أنيّة مائيّ غازية صغيرة		
٢٩	أنيّة مائيّ غازية كبيرة		
١٥	مشروب غازي ناعم		
٢٩	مشروب الطاقة		
٢١	صودا تونيك		
١٨	بيرة بلا كحول		

