



Salads

- Field salad (4 pers.)
variety of greens & vegetables from the field, with olives, lemon slices & tomatoes

Al Falamanki's tabbouleh
tabbouleh with special sour grape dressing

Tabbouleh with beetroot
Al Falamanki's tabbouleh with beetroot

My mother Souad's fattouch
international awards winner

Kale quinoa & shanklish

Seasonal salad

Greek salad
tomatoes, cucumbers, lettuce, onions, black olives & feta cheese

Rocket leaves, purslane & feta salad

Rocket leaves, thyme & purslane salad

Beetroot salad
beetroot, rocket leaves, purslane & thyme

- Beetroot & feta salad
beetroot, feta, purslane, thyme, spring onions, mint, walnuts, lemon & olive oil

Khalil's salad
rocket leaves, purslane, mint, spring onions, cherry tomatoes, eggplant, Khalil's cheese, walnuts, lemon & olive oil

Al Falamanki's lentil & eggplant salad
lentil, eggplant, rocket leaves, fried bread, yoghurt, sumac & almonds

Asian crab salad
crab, carrots, cucumber, red cabbage, noodles & special sauce

Al Falamanki Trays

Served on an authentic tray with fresh vegetables

Mini mezza (2 pers.)
hommos, carrot tahini, beetroot tahini & eggplant with pomegranate molasses

Labneh & cheese (2 pers.)
country style labneh, our labneh mix, Khalil's cheese, thyme & oil, goat labneh and olive mix

Seasonal Sides

Available all year long

- Lupin beans
- Carrots with lemon
- Carrots with lemon & cumin
- Soaked almonds

Ask your waiter about any extra available seasonal sides



Cold Mezze

Hommos

Hommos Beiruti style
hommos with broad beans on top

Hommos shawarma chicken

Hommos shawarma beef

Hommos with meat

Carrot tahina

Beetroot tahina

Pomegranate eggplant
grilled eggplant with pomegranate molasses & olive oil

Seasoned eggplant

- Seasoned eggplant with our magical mix
with thyme, mint, parsley, tomatoes, pomegranate, spring onions & almonds

Homemade makdous

Country style labneh

Our labneh mix
labneh marinated with feta mixed with vegetables

Goat labneh with green thyme

Goat labneh selection

Shanklish

Seasoned batata madkouka

- Eggplant with kbaybiyat
fried kbaybiyat with our magical mix

Muhamara mkamara
with goat labneh, and thyme

Khalil's cheese from Hrajel
the Hrajly's famous cheese

Vine leaves in oil & sour grape juice

Seasonal pickles

Olive mix

Spicy olives

Side plate of veggies with olives



Hot Mezze

Foul
with a side order of veggies

Balila

Balila mixed with veggies

Musabbaha

Falafel platter

with cut vegetables, pickles on the side & tarator

Grilled halloum steak

served with figs dipped in sugar syrup

Chicken mousakhan (4pcs)

Beef shawarma rolls (4pcs)

Kafta & tahini in a clay dish

Kbaybiyet & yogurt

fried kebbé in yogurt with coriander,
garlic, & almonds

Mante in yogurt & sumac

Mante in yogurt & tomatoes

Sautéed diced chicken

Hashed meat

Sausages with potatoes &
pomegranate molasses

Sujuk with tomatoes

Shrimps provençal

Seasonal birds

fried in sumac and pomegranate molasses (6 pieces)



Fried Hot Appetizers

Cheese rolls (4pcs)

Fried kebbé (4pcs)

Crispy chicken

Patatas bravas

grilled and fried potatoes with sour cream

Spicy potatoes

Sumac potatoes with molasses

French fries

Spiced french fries

french fries with a sprinkle of special spices with
sour cream



Fatteh

Hommos fatteh

Eggplant fatteh

Brisket fatteh

Shrimps fatteh

Eggs



3 eggs of your choice

Sunny side up

Scrambled

Eggs & shanklish

"Property of Al Falamanki"

Eggs & cheese

Scrambled & meat

Scrambled & sujok

Scrambled & awarma

Eggs shakshouka

eggs with tomatoes and onions



Grills & Mains

Two grilled meat skewers

with french fries seasoned with spices, grilled
veggies and carrot or beetroot tahini

Two taouk skewers

with french fries seasoned with spices,
grilled veggies and garlic

Mixed skewers

meat and taouk with french fries seasoned with
spices, grilled veggies, and carrot or beetroot tahini

Mixed grill

meat, taouk, and kafta with french fries seasoned
with spices, grilled veggies and carrot tahini or
beetroot tahini

Disciplinary kafta

with french fries seasoned with spices,
grilled veggies and hommos

Cherry kafta

grilled kafta in yogurt with cherries

Grilled chicken breast

with french fries seasoned with spices and garlic

Spicy grilled chicken breast

with french fries seasoned with spices and garlic

Chicken escalope

with french fries

Grilled marinated jumbo shrimps

five pieces served with tartar dip

Khalil's deluxe steak

grilled steak with our special sauce and white rice

Nationalized Platters

Grilled chicken breast burger

with french fries and coleslaw

Lebanese burger

with french fries and coleslaw

Lebanese burger & halloumi

with french fries and coleslaw

Penne pomodoro

Pasta alfredo

fettuccine with alfredo sauce

Add Chicken



Al Falamanki's Special



Oven

The dough used for oven is light, and is low in sugar & fat

Thyme

Thyme & labneh

Labneh & awarma

Thyme on cheese pie
duplex cheese on thyme

Fluffy cheese on cheese
provolone, kashkaval, mozzarella, feta &
parmesan cheese mix
*add jalapeño

Al Falamanki's mankoushé
thyme, onions, and tomatoes

Cheese akkawi

Spicy akkawi cheese

Turkey & cheese

Bulgarian cheese & vegetables

Traditional kishk

Legendary meat on dough

Our kafta
with mayo, tomatoes & pickles

Pizza

Margherita

Vegetarian

Pepperoni

Lebanese
turkey, black olives, mushrooms and corn

Add vegetables | Add pickles



Meshtah

Spinach & cheese meshtah satour

Meshtah ossa
with feta & kashkaval cheese

Our kafta's meshtah

Our kafta with cheese meshtah

Meshtah pepperoni & jalapeño

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

Khalil's Saj

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

Thyme

Labneh

Labneh & thyme

Khalil's saj
Khalil's cheese with tomatoes & onions,
thyme and mint

Traditional kishk

Kashkaval cheese

Kashkaval cheese & turkey

Add vegetables 1.0 | Add pickles 1.0



Frozen yogurt

Honey with caramelized almonds

Falamankiyé
pistachio & chocolate sauce with vermicelli on
top

Lebanese
olive oil, pinch of olives & fleur de sel

Sunrise **NEW**
orange & lemon zest, pistachio & honey

Red fruits
mixed berries



Desserts

Ice cream (scoop)
Chocolate | Vanilla | Strawberry | Mango |
Ashta | Pistachio

Bouquet ice cream sticks by Flocon
chocolate, cheesecake, snickers, mango-passion,
blackberries and lemon

Special daoukieh ashta ice cream

Anis' cotton candy
cotton candy with ashta ice cream

Chocolat mou

Strawberry mou

Seasonal fruits plate

Seasonal fruits platter

ô kindness on baklava

baklava with ashta ice cream



The beautiful Naia (4 pers.)

nutella, galaxy & crunch pie, mozzarella with kiwi
and strawberry on top

Knefeh



Sweet pistachio **NEW**

Fondant by Flocon topped with pistachio ice cream,
Anis cotton candy and pistachios on top

Chocolate fondant by Flocon

served with vanilla ice cream



Shil ya Khalil

Halawet el jebn, ashta, baklava, ghazal anis, honey,
pistachio & rose jam

Sweet Saj

Nutella

Nutella & banana

Nutella & halawa

Halawa & banana

Rocket saj

nutella, halawa & banana

Apricot jam



Cold drinks

Homemade drinks

Rose | Julep | Berries | Tamarind | Qamar al-Din |
Homemade yogurt | Homemade yogurt with fresh mint

Fresh juices

Orange | Carrot | Orange & Carrot | Watermelon |
Melon | Mango | Strawberry | Apple | Banana |
Pomegranate

Smoothies

Mango | Strawberry | Apple

Lemonade

Lemonade | Orange lemonade | Mint lemonade |
Strawberry lemonade | Pomegranate lemonade |
Kiwi lemonade | Kiwi ginger lemonade

Milk shakes

(fresh milk , fresh cream & ice cream)
Chocolate | Oreo | Vanilla | Strawberry

Iced tea

Peach | Apple | Lemon

Cold coffees

Blueberry | Strawberry | Caramel | Oreo | Banana

Fresh juice in carafe

Basil lemonade

lemonade mix with basil leaves

Orange passion fruit

Beetroot

beetroot with ginger and lemon

Green tea with apples & kiwi

Hot drinks

Hot teas

Regular tea | Tea & mint | Tea & cinnamon |
Green tea | Ginger tea

Hot & healthy

Flowers | Anise | Camomile | Mint | Zufa

Hot coffees

Espresso
Doppio
Nescafe
American coffee
Cappuccino
Lebanese coffee
White coffee
Café latté

Hot chocolate

Cold & Refreshing

Small water

Large water

Small imported sparkling water

Large imported sparkling water

Small local sparkling water

Soft drinks

Energy drink

Soda / tonic

Local beer

Imported beer

Non-alcoholic beer

Mocktails

Falamanji

mango, strawberry, banana & passion fruit

Tazaji

fresh orange juice, strawberry & banana

Mazaji

strawberry, banana, milk & vanilla ice cream

Mkhafaaji

strawberry, orange & mixed berries

Leymounji

lemon wedges, mint & soda

Fostokji

blended pistachios, milk & pistachio ice cream

Bawradji

apple, lemongrass & ginger



Alcohol

Al Falamanki's arak glass

Al Falamanki's arak 1/4 bottle

Al Falamanki's arak 1/2 bottle

Brun arak 1/4 bottle

Brun arak 1/2 bottle

Ksara arak 1/4 bottle

Ksara arak 1/2 bottle

Regular spirit glass

Premium spirit glass

Regular spirit bottle

Premium spirit bottle

Prosecco brut bottle

Shot

Premium shot

Wine

Local wine

Red - Ksara Réserve Du Couvent

White - Ksara Blanc de Blancs

Rosé - Ksara Sunset

Glass

Bottle

Local premium bottle

Red	-	IXSIR	Grande	Réserve
Red	-		Chateau	Ksara
White	-	IXSIR	Grande	Réserve
White	-		Ksara	Chardonnay
Rosé	-	IXSIR	Grande	Réserve

Imported wine bottle

Red	-	Astoria	Pinot	Noir
White	-	Astoria	Pinot	Grigio

Deck of cards

Shisha

Choose your shisha flavor

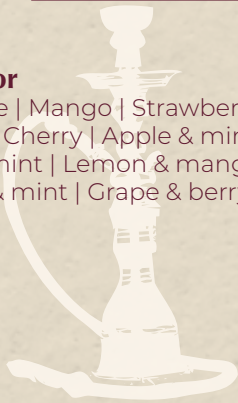
Apple | Grape | Mint | Rose | Mango | Strawberry |
Orange | Melon | Lemon | Cherry | Apple & mint |
Lemon & mint | Grape & mint | Lemon & mango |
Zaghloul | Watermelon & mint | Grape & berry |
Cocktail.

•Mouassal

•Al Falamanki's mix

•Asfahani

•Shisha head top-up





سلطة

سلطة من البستان (لأربع أشخاص)

حشائش وخضرة مشكلة مع زيتون وشرائح حامض وبندورة

تبولة الفلمنكي

تبولة بالحصرم

تبولة مطعمة بالشمندر

تبولة الفلمنكي مع فرمة شمندر

فتوش إمي سعاد

حائز على جوائز عالمية

كيناوا مع كايلا و شنكليش

سلطة الموسم

سلطة يونانيّة

بندورة، خيار، خس، بصل، زيتون أسود، وجبنة فيتا

سلطة روكا، بقلّة وفيتا

سلطة روكا، زعتر وبقلّة

سلطة شمندر

شمندر، روكا، بقلّة، وزعتر

سلطة شمندر وفيتا

شمندر، فيتا، بقلّة، زعتر، بصل أخضر، نعنع، جوز،

حامض وزيت زيتون

سلطة خليل

روكا، بقلّة، نعنع، بصل أخضر، بندورة كرزبة، وباتنجان

مع جبنة خليل، جوز، وحامض، وزيت زيتون

سلطة العدس والباتنجان فلمنكية

عدس، باتنجان، روكا، خبز مقلي، لبن، سمّاق ولوز

سلطة كراب آسيوية

كراب، جزر، خيار، ملفوف احمر، نودلز وصوص سبسيال



منتجات الفلمنكي باب أول
ومن جميع الصّيع اللبنانيّة.

صواني الفلمنكي

صينية تقليدية مع خضرة

مازة مهضومة (لشخصين)

حمّص، جزر بطحينة، شمندر بطحينة، مدّيس باتنجان

ألبان وأجبان (لشخصين)

لبنة بلدية، لبنتنا المخلوطة، جبنة خليل، زعتر وزيت، لبنة

معزة، وزيتون مشكّل

مازة موسمية

على مدار السنة

ترمس

جزر مع حامض

جزر مع حامض وكمون

لوز منقوع



مقبلات باردة

حمص

حمص بيروتي مقّول

حمّص مع فول عالوج

حمص شاورما دجاج

حمص شاورما لحمة

حمص مع لحمة راس عصفور

جزر بطحينة

شمندر بطحينة

مدّيس باتنجان

متبلّ باتنجان مع دبس الرمان وزيت زيتون

متبلّ باتنجان

متبلّ باتنجان مع خلطتنا السحرية

مع زعتر، نعنع، بقدونس، بندورة، رمان، بصل أخضر ولوز

مكدوس شغل البيت

لبنة بلدية

لبنتنا المخلوطة

لبنة متبلة بالفيتا مخلوطة بالخضرة

لبنة معزة بالزعتر الأخضر

لبنة معزة مكعزلة مشكلة

شنكليش متبلّ

بطاطا مدقوقة متبلة

كبيبيات بالمتبل

كبيبيات مقلية مع خلطتنا السحرية

محمرة مقمرة

مع لبنة معزة وزعتر

جبنة خليل الحراجلي

جبنة الحراجلي المشهورة

ورق عنب بالزيت محصرم

كبيس الموسم

زيتون مشكل

زيتون بالحر

صحن خضرة وزيتون



بيض (3 بيضات)

بيض عيون

بيض مخفوق

بيض بالشنكليش "مش للتقليد"

بيض بالجبنه

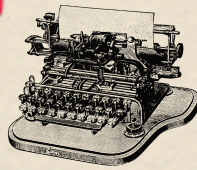
بيض مخفوق مع لحمه راس عصفور

بيض مخفوق مع سجق

بيض مخفوق مع قاورما

بيض شكشوكة

بيض مع بندورة وبصل



مقبلات سخنة

فول مدمس عالأصول

مع سرفيس خضرة

بليلة

بليلة متبلة بالخضرة

مسبحة

صحن فلافل

مع خضرة مقطعة، كبيس وطرطور

ستايك حلوم مشوي مع تين بالقطر

مسخن دجاج (٤ قطع)

شاورما لحمه رولز (٤ قطع)

فخارة كفتة بالطحينة

كبيبات باللبن

كبيبات باللبن، كزبرة، توم ولوز

منتى باللبن والسماق والبندورة

منتى باللبن والبندورة

دجاج راس زرزور

لحمه راس عصفور

مفانق مع بطاطا ودبس الرمان

سجق مع بندورة

قريدس بروفنسال

عصافير موسميّة

مقلية مع سمّاق ودبس الرمان



مشاوي وأطباق رئيسية

شيشين لحمه مشوية

مع بطاطا مقلية مبهّرة، خضرة مشوية وجزر او

شمندر بطحينة

شيشين طاووق

مع بطاطا مقلية مبهّرة، خضرة مشوية وتوم

شيشين مشكّلين

شيش طاووق و شيش لحمه مع بطاطا مقلية

مبهّرة، خضرة مشوية وجزر او شمندر بطحينة

مشاوي مشكلة

لحمه، طاووق وكفته مع بطاطا مقلية مبهّرة،

خضرة مشوية وجزر او شمندر بطحينة

كفتة مشويّة تأديبية

مع بطاطا مقلية مبهّرة، خضرة مشوية وحمص

كفتة مشويّة باللبن والكرز

صدر دجاج مشوي

مع بطاطا مقلية مبهّرة وتوم

صدر دجاج مشوي بالحر

مع بطاطا مقلية مبهّرة وتوم

إسكالوب دجاج

مع بطاطا مقلية

قريدس مشوي جمبو

خمس قطع قريدس مع ترثار

ستيك خليل دلوکس

شرائح لحمه مشوية بصلصة سبسيال مع رز



مقبلات سخنة مقلية

رقاقات بجبنه (٤ قطع)

دجاج كريسبي

برافو عالبطاطا

بطاطا مشوية ومقلية مع سور كرم

بطاطا حرّة

بطاطا بدبس وسماق

بطاطا مقلية

بطاطا مقلية مبهّرة

بطاطا مقلية مع رشّة بهارات سبسيال مع سور كرم

أطباق مجنسة

صدر دجاج مشوي بالبرغر

مع بطاطا مقلية، سلطة ملفوف ومايونيز

همبرغر لبناني

مع بطاطا مقلية، سلطة ملفوف ومايونيز

همبرغر لبناني مع حلوم

مع بطاطا مقلية، سلطة ملفوف ومايونيز

بيّنّي بومودورو

باستا ألفريديو

فيتوتشيني وصوص الفريديو

مع دجاج



فتة

فتة حمص

فتة باتنجان

فتة بريسكت

فتة قريدس

فرن

عجينة الفرن خفيفة، قليلة السكر والدهون

زعر

زعر ولبنة

لبنة وقاورما بلديّة

فطيرة جبنة على زعر

دوبلكس جبنة على زعر

فلافي جبنة على جبنة

خلطة جبنة من بروفولوني، قشقوان، موزاريللا.

فيتا وبارميزان

*زيادة حر الهالابينو

منقوشة الفلمنكي

زعر مع بصل وبندورة

جبنة عكاوي

عكاوي بالشطة

حبش وجبنة

بلغاري متبل

كشك بلدي

لحمة بعجين غير شكل

كفتتنا

مع مايونيز، بندورة وكبيس

بيتزا

مارغريتا

خصرة

بيبيروني

لبنانيّة

حبش، زيتون أسود، فطر وذرة

خصرة

| مع كبيس

صاج خليل

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



زعر

لبنة

لبنة ورشة زعر

خليل عالصاج

جبنة خليل مع بندورة وبصل، زعر ونعنع

كشك بلدي

قشقوان

قشقوان وحبش

خصرة | مع كبيس

يا دلو: هي منك على دلو؟

بوظة (سكوب)

شوكولا | فانيلا | فريز | مانغا | قشطه | فستق

بوكيه بوظة ستيكس من فلوكون

شوكولا، تشيز كيك، سنيكرز،

مانغا مع فاكهة الشغف، توت وليمون

داعوقية ببوظة القشطه سببسيال

غزل أنيس

غزل البنات مع بوظة قشطه

شوكولا مو

فريز مو

صحن فواكه موسميّة

جاط فواكه موسميّة

يا لطيف على البقلاوة

بقلاوة مع بوظة قشطه

الحلوة نايا (لأربع أشخاص)

فطيرة نوتيللا، غالاكسي وكرانش، موزاريللا مع

كيوي وفريز عالوج

كنافة

حلو مفستق

فوندون من فلوكون، بوظة فستق، مع غزل أنيس

وفستق عالوج

فوندان شوكولا من فلوكون

مع بوظة فانيلا

شيل يا خليل

حلاوة الجين، قشطه، بقلاوة، غزل أنيس، عسل،

فستق ومربى الورد

الحلو عالصاج

نوتيللا

نوتيللا وموز

نوتيللا وحلاوة

حلاوة وموز

صاج صاروخ

نوتيللا وحلاوة وموز

مربى المشمش

مشطاح

مشطاح ساطور سبانخ مع جبنة

مشطاح قصّة

مع فيتا وقشقوان

مشطاح كفتتنا

مشطاح كفتتنا مع جبنة

مشطاح بيبيروني وهالابينو

من خُز عبّلات الفلمنكي

• حبك نار وقلبي مقلاية • كلام وسلام

• سرده على ورده • مش مين ما هوّا صار شوّا

• أدق التفاصيل • متك قليل يا خليل



فروزن يوغرت

عسل مع لوز مكرمل

فلمنكيّة

صوص شوكولا وفستق مع شعيبية عالوج

لبنانيّة

زيت زيتون، لمحّة زيتون وزهرة الملح

سانرايز خلنج

قشر الليمون والحامض، فستق وعسل

فواكه حمرا

تشكيلة من التوت والفريز



مشروبات باردة

مشروباتنا

ورد | جلاب | توت | تمر هندي | قمر الدين |
لبن عيران | لبن عيران بالنعنع

عصير طازج

برتقال | جزر | برتقال وجزر | بطيخ | شمام |
مانغا | فريز | تفاح | موز | رمان

سموودي

مانغا | فريز | تفاح

ليموناضة

ليموناضة | ليموناضة برتقال | ليموناضة نعنec |
ليموناضة فريز | ليموناضة رمان | ليموناضة كيوي |
ليموناضة كيوي وزنجبيل

شايكس بالحليب

(حليب طازج، كريم فريش وبوظة)
شووكولا | أوريو | فانيلا | فريز

شاي بارد

دراق | تفاح | حامض

قهوة باردة

عنبية | فريز | كاراميل | اوريو | موز

عصير طازج بالكاف

ليموناضة بالحبق

عصير ليمون مع ورق حبق

برتقال بفواكة الشغف

شمندر

شمندر مع زنجبيل وليمون

شاي أخضر مع كيوي وتفاح

مشروبات ساخنة

شاي سخن

شاي عادي | شاي مع نعنec | شاي مع قرفة
شاي أخضر | زنجبيل

سخن وصحي

زهورات | يانسون | بابونج | نعنec | زوفا

قهوة سخنة

إيسبرسو

دوبيو

نسكافيه

قهوة أميركان

كابوتشينو

قهوة لبنانية

قهوة بيضا

كافيه لاتيه

شووكولا سخن

بارد ومنعش

ماي صغيرة

ماي كبيرة

ماي غازية مستوردة صغيرة

ماي غازية مستوردة كبيرة

ماي غازية محلية صغيرة

مشروب غازي

مشروب الطاقة

صودا أو تونيك

بيرة محلية

بيرة مستوردة

بيرة بلا كحول

كوكتيل

فلمنجي: مانغا، فريز، موز مع فواكة الشغف

طارجي: برتقال، فريز، وموز طازج

مزاجي: فريز، موز، حليب، وبوظة على فانيلا

مخفاجي: فريز وبرتقال، مع مخلوطة توت بري

ليمونجي: ليمون، نعنec، وصودا

فستقجي: فستق حليبي مخفوق مع حليب

وبوظة على فستق

بورديجي: تفاح، شراب عشبة الليمون وزنجبيل

كحول

عرق الفلمنكي (كبابة)

عرق الفلمنكي (ربعية)

عرق الفلمنكي (نصية)

عرق بران (ربعية)

عرق بران (نصية)

عرق كسارا (ربعية)

عرق كسارا (نصية)

كاس كحول

كاس كحول باب اول

قنينة كحول

قنينة كحول باب اول

قنينة بروسيكو بروت

شوت

شوت بريميوم

نبيذ

نبيذ محلي

كاس - قنينة

أحمر - كسارا ريزيرف دو كوفنت

أبيض - كسارا بلانك دو بلانك

روزي - كسارا سانسيت

قنينة نبيذ محلي بريميوم

أحمر - اكسير غراند ريزيرف

أحمر - شانو كسارا

أبيض - اكسير غراند ريزيرف

أبيض - كسارا شاردوناي

روزي - اكسير غراند ريزيرف

قنينة نبيذ مستورد

أحمر - أستوريا بينوت نوار

أبيض - أستوريا بينوت جريجيو

ورق لعب

أرغيلة

• نقّي الطعمة على زوقك:

تفاح، عنب، نعنec، ورد، منغا، فريز، برتقال، شمام، حامض.

كرز، تفاح ونعنec، حامض ونعنec، عنب ونعنec، حامض

ومنغا، زغلول، بطيخ ونعنec، عنب وتوت، كوكتيل

• معسل

• خلطة الفلمنكي

• اصفهاني

• غيار راس

