



Salads

Al Falamanki's tabbouleh (2 pers.)
tabbouleh with special sour grape dressing

My mother Souad's fattouch (2 pers.)
award-winning

Field salad (4 pers.)
variety of greens & vegetables from the fields with green and black olives

Kale quinoa & shanklish
pomegranate seeds with lemon & olive oil

Seasonal salad
tomatoes, cucumbers & lettuce

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

Freekeh salad **NEW**
freekeh, kale, cherry tomatoes, radish, cucumber, dried figs, labneh balls, topped with apples, walnuts and pomegranate

Batata madkouka salad **NEW**
potatoes, cherry tomatoes, rocket leaves, radish, purslane, spring onions, green olives and olive oil

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

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

Crab salad **NEW**
with rocket leaves, purslane, mustard, lemon and olive oil

Rocket, summer purslane & feta salad
rocket leaves, purslane, cherry tomatoes, feta, mixed with balsamic dressing topped with pine nuts

Falafel salad **NEW**
with tarator, vegetables & pickles

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, labneh balls & olive mix

Fatteh

Hommos fatteh with yogurt

Eggplant fatteh

Shrimps fatteh

Kafta fatteh **NEW**

Cold Mezze

Hommos

Hommos with meat & pine nuts

Hommos Beiruti style **NEW**
hommos with broad beans on top

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 & walnuts

Baba ghannouj **NEW**
grilled seasoned eggplant

Eggplant with kbaybiyat **NEW**
fried kbaybiyat with our magical mix

Country style labneh

Our labneh mix
labneh mixed with feta & vegetables

Labneh with garlic

Labneh with olives and walnuts **NEW**
country style labneh, green olives, hint of garlic, walnuts, pomegranate molasses and olive oil

Our dreamy creamy labneh **NEW**
labneh balls, wild thyme and olive oil

Shanklish

My mother Souad's mouhammara
with dried labneh, green thyme, olive oil, olives and walnuts

Khalil's cheese

Vine leaves in oil & sour grape juice

Homemade makdous

Seasonal pickles

Olive mix

Spicy olives

Vegetable platter with olives

Side plate of veggies



Seasonal Sides

Available all year long

Soaked almonds

Lupin beans

Carrots with lemon & cumin

Aysh layshet tray
small plates of carrots, lupin beans & soaked almonds



Hot Mezze

Foul medammas
with a side order of veggies

Balila

Mousabbaha **NEW**

Grilled halloum steak
served with figs dipped in sugar syrup

Chicken mousakhan (4pcs)

Mlakham djej **NEW**
mousakhan for garlic lovers

Sautéed diced chicken

Chicken liver **NEW**

Sautéed diced meat

Sausages in pomegranate molasses

Sujok with tomatoes

Kafta with tahini in a clay dish

Shrimp provencial

Kbaybiyat with yogurt
fried kbaybiyat in yogurt with coriander,
garlic & pine nuts

Cherry kafta

Falafel platter
with cut vegetables, pickles on the side & tarator

Country style kishk **NEW**

Kishk & awarma **NEW**

Fetta with tomatoes in a pot **NEW**



Fried Hot Appetizers

Fried kebbé (4pcs)

Cheese rolls (4pcs)
fried

Halloumi sticks **NEW**

Chicken strips **NEW**
crispy chicken

French fries

Spicy potatoes

Sumac potatoes



Nationalized Platters

Grilled chicken breast burger
with french fries & coleslaw

Lebanese burger
with french fries & coleslaw

Hamburger with halloumi
with french fries & coleslaw

Chicken cheese burger **NEW**
with french fries & coleslaw

Grills & Mains

Herbed meat skewers (250gr.)
with french fries seasoned with spices, tomatoes, onions
& tahini

Cutlets **NEW**
lamb cutlets with french fries & grilled veggies

Taouk skewers (250gr.)
with french fries seasoned with spices, grilled veggies &
tahini

Two mixed skewers (250gr.)
with french fries seasoned with spices, grilled veggies &
tahini

Mixed grill (350gr.)
with french fries seasoned with spices, grilled veggies &
tahini

Disciplinary kafta (250gr.)
with french fries seasoned with spices, tomatoes, onions
& hommos

Kafta arayesh with cheese **NEW**

Spicy kabab halabi with pistachio **NEW**
with french fries seasoned with spices & hommos

Grilled chicken breast (300gr.)
with french fries seasoned with spices & garlic

Spicy grilled chicken breast (300gr.)
with french fries seasoned with spices & garlic

Almond chicken escalope
with french fries & garlic

Grilled marinated shrimps
served with tartar dip



Khalil's deluxe steak **NEW**
steak with our special sauce and white rice

Khalil's clay pot **NEW**
lamb beef, vegetables on a bed of white rice
with a side of yogurt & tahini

Roasted chicken with green freekeh **NEW**

Side order of rice

Soup

Soup of the day

Al Falamanki's Subs

Served with french fries

Kafta sub
grilled kafta, lettuce, tomatoes, pickles

Taouk sub
taouk, pickles, coleslaw with our special sauce

Wraps

Rosto
oven wrap with french fries seasoned with spices

Chicken
saj wrap with french fries seasoned with spices

Oven

Thyme

Thyme & labneh

Labneh & meat pie **NEW**

labneh, diced meat, pomegranate molasses, sesame & almonds

Al Falamanki's mankoushé

thyme, onions & tomatoes

Falafel mankoushé **NEW**

Cheese akkawi

Spicy akkawi cheese

Halloumi

Kashkaval cheese

Kashkaval cheese & thyme

Kashkaval cheese & turkey

Traditional kishk **NEW**

Legendary meat on dough

Our kafta

Our kafta with cheese

Sujok with cheese **NEW**

Classic pizza

Classic pizza (turkey)

Vegetable pizza

Add ons: vegetables | pickles | cheese | turkey



Eggs

3 eggs of your choice

Sunny side up

Scrambled

Eggs and veggies

Scrambled with meat

Scrambled with awarma **NEW**

Scrambled with sujok

Scrambled with cheese

Royal eggs large plate **NEW**

diced meat, onions, tomatoes & spices (5 eggs)

Add ons: awarma | sujok | meat | cheese | turkey



Saj Laylaki



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

Thyme

Thyme without oil (light)

Labneh

Labneh & thyme

Khalil's saj

thyme topped with Khalil's cheese & vegetables

Kashkaval cheese

Kashkaval cheese & thyme

Kashkaval cheese & turkey

Traditional kishk **NEW**

Add ons: vegetables | pickles | cheese | turkey



Desserts



Fruits platter

Seasonal fruit platter

Watermelon platter

Ice cream (3 scoops)

Ashta ice cream with honey

Anis' cotton candy

Chocolat mou

Strawberry mou

ô kindness on baklava

baklava with ice cream scoop

Ashtalieh

Chocolate fondant

Lazy cake

The beautiful Em Ali **NEW**

San Sebastian **NEW**

cheesecake with chocolate sauce



Sweet Saj

Nutella

Nutella & banana

Nutella & halawa

Halawa & banana

Add ons: nutella | halawa



Shisha

- Mouassal
- Persian
- Al Falamanki's mix

- Shisha head top-up





Drinks

Homemade drinks

Rose | Julep | Berries | Tamarind | Dried apricot | Ayran yogurt | Ayran yogurt with fresh mint

Seasonal fresh juices

Apple | Orange | Carrot | Strawberry | Mango | Banana | Lemonade | Strawberry lemonade | Orange lemonade | Mint lemonade | Kiwi lemonade | Ginger lemonade | Watermelon

Pomegrenate lemonade | Pomegranate

Pomegrenate orange

Our fresh mixes

Apple & carrot | Orange & carrot | Carrot, orange & apple | Strawberry & banana | Mango & strawberry

Iced tea

Peach | Apple | Lemon

Homemade smoothies

Strawberry | Mango | Lemonade | Mint lemonade | Apple | Banana

Watermelon smoothie

Pomegranate smoothie

Milk shakes

Chocolate | Oreo | Vanilla | Strawberry | Mastic with cinnamon

Fruity yoghurt

Strawberry | Passion fruit | Wild berries

Mocktails

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

Hamoudji: ginger, kiwi & lemonade

Hot teas

Regular tea | Tea with mint | Tea with cinnamon | Anise tea | Green tea | Lemon with cumin | Ginger

Koushari tea

Hot & healthy

Flowers | Anise | Camomile | Ginger & lemon

Hot coffee

Espresso

Doppio

Nescafe

Americano

Cappuccino

Lebanese coffee

White coffee

Café latté

Hot chocolate

Add extra shot

Hot milk

Cold coffees

Regular | Blueberry | Strawberry | Caramel | Oreo | Banana | Vanilla

Cold & Refreshing

Small water bottle

Large water bottle

Small sparkling water

Large sparkling water

Soft drinks 

Energy drink

Soda tonic

Non alcoholic beer

Add syrup

Mojito

Strawberry | Passion Fruit | Seven Up or Soda





سلطة

تبولة الفلمنكي (لشخصين)

تبولة بالحصرم

فتوش إمي سعاد (لشخصين)

حائز على جوائز عالمية

سلطة من البستان (لأربع أشخاص)

حشايش، خضرة مشكلة وزيتون أخضر وأسود

كايل وكيناوا مع شنكليش

رمان حبّ، حامض وزيت زيتون

سلطة الموسم

بندورة، خيار وخس

سلطة يونانيّة

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

سلطة فريكة مكيلة **خلنج**

فريكة، كايل، بندورة كرزية، فجل، خيار، تين مجفف، لبنه

مكعزلة، مع تفاح وجوز ورمان عالوج

سلطة البطاطا المدقوقة **خلنج**

بطاطا، بندورة كرزية، روكا، فجل، بآلة، بصل اخضر، زيتون

أخضر، وزيت زيتون

سلطة شمندر وفيتا **خلنج**

شمندر، بآلة، زعتر، نعنec، بصل أخضر، فيتا مع جوز

وحامض وزيت زيتون

سلطة خليل

روكا، بآلة، نعنec، بصل أخضر، بندورة كرزية وباتنجان مع

جبنة خليل، جوز وحامض وزيت زيتون

سلطة كراب **خلنج**

مع روكا، بآلة، خردل، حامض وزيت زيتون

سلطة روكا، بآلة وفيتا

روكا، بآلة، بندورة كرزية، فيتا مع صنوبر وخل بلساميك

سلطة فلافل **خلنج**

مع طرطور، خضرة وكبيس



صواني الفلمنكي

صينية تقليدية مع خضرة

مازة مهضومة (لشخصين)

حمّص، جزر بطحينة، شمندر بطحينة، مدّيس

باتنجان

ألبان وأجبان (لشخصين)

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

مكعزلة، زيتون مشكّل



مقبلات باردة

حمص

حمص مع لحمة وصنوبر

حمص بيروتي مقّول **خلنج**

حمّص مع فول عالوج



جزر بطحينة

شمندر بطحينة

مدّيس باتنجان

متبّل باتنجان مع دبس الرمان وزيت زيتون

متبّل باتنجان

متبّل باتنجان مع خلطتنا السحرية

مع زعتر، نعنec، بقدونس، بندورة، رمان، بصل أخضر وجوز

بابا غنّوج **خلنج**

باتنجان مشوي متبل

كبييات بالمتبل **خلنج**

كبة حبة صغيرة مقلية مع خلطتنا السحرية

لبنه بلدية

لبنتنا المخلوطة

لبنه مفروكة بالفيتا والخضرة

لبنه مع توم

لبنه جنون بالجوز والزيتون **خلنج**

لبنه بلدية، زيتون اخضر، ريحة الثوم، جوز، دبس الرمان

وزيت زيتون

لبنه مكعزله حلم **خلنج**

لبنه مكعزلة، زعتر اخضر، ريحة الثوم، حبة البركة وزيت

زيتون

شنكليش متبّل

محمرة أمّي سعاد

مع لبنه مجففة، زعتر أخضر، زيت زيتون، زيتون وجوز

جبنة خليل

ورق عنب بالزيت محصرم

مكدوس شغل البيت

كبيس الموسم

زيتون مشكل

زيتون حر

صحن خضرة مشكل مع زيتون

صحن خضرة



خيلان الفلمنكي



مازة موسمية

على مدار السنة

لوز منقوع

ترمس

جزر حامض وكمون

أيش ليشات

صحن صغيرة من الجزر والترمس واللوز المنقوع

مشاوي وأطباق رئيسية

شيشين لحمة بالأعشاب (٢٥٠غ)

مع بطاطا مقلية ورشة توابل، بندورة، بصل وطحينية

كستلاتة **خلنج**

ريش غنم مع بطاطا مقلية وخضرة مشوية

شيشين طاووق (٢٥٠غ)

مع بطاطا مقلية ورشة توابل، خضرة مشوية وطحينية

شيش طاووق وشيش لحمة (٢٥٠غ)

مع بطاطا مقلية ورشة توابل، خضرة مشوية وطحينية

مشاوي مشكل (٣٥٠غ)

مع بطاطا مقلية ورشة توابل، خضرة مشوية وطحينية

كفتة مشوية تأديبية (٢٥٠غ)

مع بطاطا مقلية ورشة توابل، بندورة، بصل وحمص

كفتة عرايش بالجينة **خلنج**

كباب حلبي حر مع فستق **خلنج**

مع بطاطا مقلية، رشة توابل وحمص

صدر دجاج مشوي (٣٠٠غ)

مع بطاطا مقلية، رشة توابل وتوم

صدر دجاج مشوي بالحر (٢٠٠غ)

مع بطاطا مقلية، رشة توابل وتوم

إسكالوب دجاج باللوز

مع بطاطا مقلية وتوم

قريدس مشوي منقوع

مع تارتار



ستيك خليل دلوکس **خلنج**

شرائح لحمة بصلصة سببسيال مع رز ابيض

فخارة خليل **خلنج**

لحمة غنم، صلصة خضرة مشكلة مع رز ابيض،

لبن وطحينية

دجاج محمر مع فريكة خضرة **خلنج**

صحن رز ع جنب

الفلمنكي صب

مع بطاطا مقلية

كفتة صب

كفتة مشوية، خس، بندورة، كبيس

طاووق صب

طاووق، كبيس، سلطة ملفوف ومايونيز مع خلطة الفلمنكي



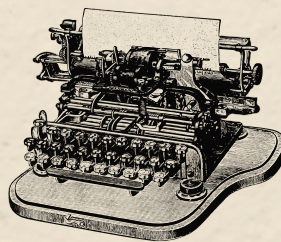
أرغيلة

• معسل

• عجمي

• خلطة الفلمنكي

• غيار راس



مقبلات ساخنة

فول مدمس

مع سرفيس خضرة

بليلة

مسبحة **خلنج**

ستايك حلوم مشوي مع تين بالقطر

مسخن دجاج (٤ قطع)

ملخم دجاج **خلنج**

مسخن لمحبي التوم

دجاج راس زرزور

سودة دجاج **خلنج**

لحمة راس عصفور

مقانيق بدبس الرمان

سجق بالبندورة

فخارة كفتة بالطحينة

قريدس بروفينسيال

كبيبات باللبن

كبة حبة صغيرة مقلية باللبن مع قلية كزبرة، توم وصنوبر

كفتة مشوية باللبن والكرز

صحن فلافل

مع خضار مقطعة، كبيس وطرطور

كشك بلدي **خلنج**

كشك مع قاورما **خلنج**

فخارة فيتا بالبندورة **خلنج**

مقبلات ساخنة مقلية

كبة قراص مقلي (٤ قطع)

رقاقات بجينة (٤ قطع)

مقلي

حلوم ستيكس **خلنج**

أصابع البوبو يا دجاج **خلنج**

دجاج كريسبي

بطاطا مقلية

بطاطا حرة

بطاطا بالسماق



شوربة

شوربة اليوم

خنة

فتة حمص باللبن

فتة باتنجان

فتة قريدس

فتة كفتة **خلنج**





فرن

زعر
زعر ولبنة
فطيرة لبنة ولحمة بالصينية **خلنج**
لبنة، لحمة مقلاية، دبس الرمان، حبة البركة، سمسم ولوز
منقوشة الفلمنكي
زعر مع بصل وبندورة
منقوشة الفلفل **خلنج**
جبنة عكاوي
عكاوي بالشطة
حلوم
قشقوان
قشقوان ورشة زعر
قشقوان بالحبش
كشك **خلنج**
لحمة بعجين غير شكل
كفتتنا
كفتتنا بجبنة
سجق بجبنة **خلنج**
بيتزا عادي
بيتزا مع حبش
بيتزا بالخضرة
إضافات: خضرة ٨ | كبيس ٨
جبنة ١٥ | حبش ١٥



صاج ليلاكي

عجينة الصاج تلتينا قمحة كاملة، وخالية من السكر
والدهون والحليب
زعر
زعر بلا زيت (ريجيم)
لبنة
لبنة ورشة زعر
خليل على الصاج
زعر مع جبنة خليل وخضرة عالوج
قشقوان
قشقوان ورشة زعر
قشقوان وحبش
كشك **خلنج**

أطباق مجنسة

صدر دجاج مشوي بالبرغر
مع بطاطا مقليّة وسلطة ملفوف ومايونيز
همبرغر لبناني
مع بطاطا مقليّة وسلطة ملفوف ومايونيز
همبرغر لبناني مع حلوم
مع بطاطا مقليّة وسلطة ملفوف ومايونيز
تشیکن تشيز برغر **خلنج**
مع بطاطا مقليّة وسلطة ملفوف ومايونيز



بيض (3 بيضات)

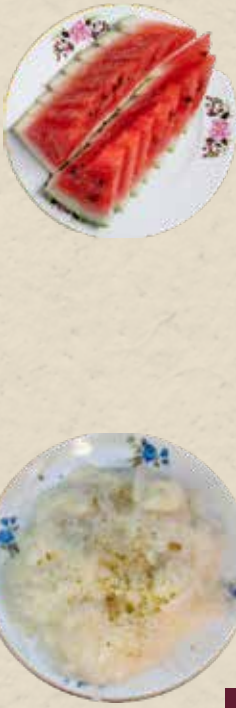
بيض عيون
بيض مخفوق
بيض بالخضرة
بيض باللحمة
بيض بقاورما **خلنج**
بيض بالسجق
بيض بالجبنة
بيض رويال جاط كبير **خلنج**
لحمة فيليه، بصل، بندورة وريحة الحر (خمسة بيضات)
إضافات: قاورما | سجق | لحمة | جبنة | حبش

راب

روستو
راب بالفرن مع بطاطا مقليّة ورشة توابل
دجاج
راب بالصاج مع بطاطا مقليّة ورشة توابل

يا دلو: في منك على دلو؟

صحن فواكة اكسترا
صحن فواكة موسمي
صحن بطيخ
بوظة (٣ سكوب)
بوظة قشطة وعسل
غزل الأنيس
شوكولا مو
فريز مو
شي عظيم مع بوظة
بقلاوة مع سكوب بوظة
قشطلية
شوكولا فوندان
لايزي كايك
الحلوة إم علي **خلنج**
سان سيباستيان **خلنج**
تشيز كيك مع صوص شوكولا



الحلو عالصاج

نوتيل
نوتيل وموز
نوتيل وحلاوة
حلاوة وموز
إضافات: نوتيل ٨ | حلاوة ٨



من خُزَعْبَلَات الفلمِ كُنْجِي

- حبك نار وقلبي مقلاية • كلام وسلام •
- سرده على ورده • مش مين ما هوّا صار شوّا
- مَشِّي يا عَشِّي • مَتَك قليل يا خليل



شاي سخن

شاي عادي | شاي مع نعنع | شاي مع قرفة
يانسون | شاي أخضر | ليمون مع كمون | جنجر

شاي كشري

سخن وصحّي

زهورات | يانسون | بابونج | زنجبيل بالحامض

قهوة سخنة

إيسبرسو

دوبيو

نسكافيه

أماريكانو

كابوتشينو

قهوة لبنانية

قهوة بيضا

كافيه لاتيه

شووكولا سخن

إضافة شوت



حليب ساخن

قهوة باردة

عادي | عَنبِيَّة | فريز | كاراميل | أوريو | موز
فانيلا



بارد ومنعش

قنينة مايّ صغيرة

قنينة مايّ كبيرة

قنينة مايّ غازية صغيرة

قنينة مايّ غازية كبيرة

مشروب غازي

مشروب الطاقة

صودا تونيك

بيرة بلا كحول

إضافة شراب مركز

موهيتو

فريز | باشن فروت | سفن اب او سودا

المشروب

مشروباتنا

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

عصير طازا، موسمي

تفاح | برتقال | جزر | فريز | مانغا | موز | ليموناضة |
ليموناضة فريز | برتقال ليموناضة | ليموناضة مع
نعنع | كيوي ليموناضة | جنجر ليموناضة | بطيخ

ليموناضة رمان | رمان | رمان برتقال

مخلوطاطنا الطازا

تفاح وجزر | برتقال وجزر | جزر، برتقال وتفاح |
فريز وموز | مانغا وفريز

شاي بارد

دّزاء | تفاح | حامض

سموودي طازا

فريز | مانغا | ليموناضة | ليموناضة ونعنع |
تفاح | موز

سموودي بطيخ

سموودي رمان

شايبكس بالحليب

شووكولا | أوريو | فانيلا | فريز | مسكة مع قرفة

لبن ع فواكة

فريز | فاكهة الباشن | التوت البري

كوكتيل

فَلَمَنجِي: مانغا، فريز، موز مع فواكة الشغف

طازَجِي: ليمون، فريز، وموز طازا

مَزاجِي: فريز، موز، حليب، وبوظة على فانيلا

مخفأَجِي: فريز وليمون، مخفوق مع مخلوطة توت برّي

فستقَجِي: فستق حليبي مخفوق مع حليب وبوظة فانيلا

بُورْدَجِي: تفاح، شراب عشبة الليمون، وزنجبيل

حَامُضَجِي: جنجر، كيوي وليموناضة

