



Salads

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

Tabbouleh with beetroot (2 pers.)
al falamanki's tabbouleh with beetroot

My mother Souad's fattouch (2 pers.)
international awards winner

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

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

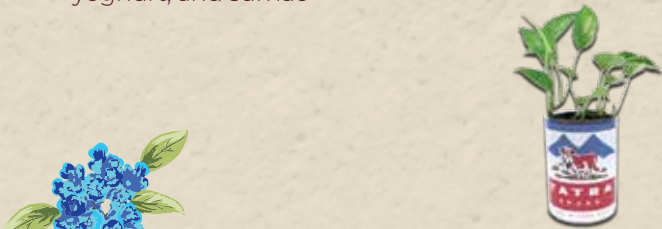
Batata madkouka salad
potatoes, cherry tomatoes, rocket leaves, radish,
purslane, spring onions, green olives and olive oil

Beetroot salad
beetroot, rocket leaves, purslane, & thyme

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

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

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



Seasonal Sides

Available all year long

Lupin beans

Carrots with lemon & cumin

Soaked almonds

Aysh layshet tray

small plates of carrots, lupin beans & soaked
almonds

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, shanklish & olive mix



Cold Mezze

Hommos

Hommos shawarma chicken

Hommos shawarma beef

Hommos with meat & pine nuts

Hommos Beiruti style
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

Eggplant with kbaybiyat
fried kbaybiyat with our magical mix

Country style labneh

Our labneh mix
labneh marinated with feta mixed with vegetables

Shanklish

Muhamara mkamara 🌶️
with goat labneh, and thyme

Khalil's cheese

Vine leaves in oil & sour grape juice

Seasonal pickles

Olive mix

Side plate of veggies

Vegetable platter with olives

Please inform your waiter if you have any food allergies.
يرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الطعام.



Grills & Mains

Two grilled meat skewers (250gr.)
with french fries, tomatoes, onions & betroot
tahini

Cutlets
lamb cutlets with french fries & grilled veggies

Two taouk skewers (250gr.)
with french fries, grilled veggies & garlic

Two mixed skewers (250gr.)
meat and taouk with french fries, grilled veggies,
and garlic & hommos

Mixed grill (350gr.)
with french fries, grilled veggies, hommos
& garlic

Disciplinary kafta (250gr.)
with french fries, grilled veggies & hommos

Kaaket kafta arayesh 🌶️
kaaket kafta arayesh with mixed cheese

Cherry kafta
grilled kafta in yogurt with cherries

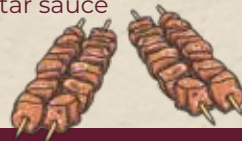
Spicy kabab halabi with pistachio
tomatoes, onions & hommos tahini served with
french fries

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

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

Almond chicken escalope
with french fries, garlic & tartar sauce

Grilled marinated shrimps
served with tartar dip



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

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

Side order of rice

Hot Mezze

Foul medammas
with a side order of veggies

Balila

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

Grilled halloum steak
served with figs dipped in sugar syrup

Chicken mousakhan rolls (4pcs)

Beef shawarma rolls (4pcs)

Sautéed diced chicken

Sautéed diced meat

Kafta with tahini in a clay dish

Mante in yogurt with tomatoes

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

Sausages in pomegranate molasses

Sujok with tomatoes



Fried Hot Appetizers

Cheese rolls (4pcs)
grilled or fried

Fried kebbé (4pcs)

Crispy chicken

Patatas bravas
grilled and fried potatoes with sour cream

Spicy potatoes 🌶️

Potatoes with molasses and sumac

French fries

Spiced french fries
french fries with a sprinkle of special spices
with sour cream



”فشى مين ما هولا صار شوا“

Fatteh

Hommos fatteh

Eggplant fatteh

Fatteh Emaratiyye with rice

Brisket fatteh

Nationalized Platters

Chicken wrap
Our mix of chicken with vegetables
and mayonnaise

Crispy chicken wrap
with our special sauce

Grilled chicken breast burger
with french fries & coleslaw

Lebanese burger
with french fries & coleslaw

Lebanese burger with halloum
with french fries & coleslaw

Tacos (2 Pieces)

Beef shawarma tacos

Chicken shawarma tacos

Please inform your waiter if you have any food allergies.
يرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الطعام.

Al Falamanki's Subs

Served with french fries

Kafta sub 🌶️
grilled kafta, lettuce, tomatoes, pickles
with our special spicy sauce

Sausages sub
sausages, mint leaves, tomatoes and pickles
with our special sauce

Sujok sub 🌶️
sujok, mint leaves, tomatoes and pickles
with our special spicy sauce

Taouk sub
taouk, pickles, coleslaw with our special sauce

Eggs 🍳🍳

3 eggs of your choice

Sunny side up

Scrambled

Eggs and cheese

Scrambled with meat

Scrambled with awarma

Scrambled with sujok

Eggs shakshouka
eggs with tomatoes and onions



Oven

Hot saj bread basket

Thyme

Thyme & labneh

Thyme on cheese pie

Fluffy cheese on cheese
provolone, kashkaval, mozzarella, feta &
parmesan cheese mix

Al Falamanki's mankoushé
thyme, onions & tomatoes

Cheese akkawi

Spicy akkawi cheese 🌶️

Halloumi

Kashkaval cheese

Kashkaval cheese & thyme

Kashkaval cheese & turkey

Bulgarian cheese & vegetables

Legendary meat on dough

Our kafta

Our kafta with cheese

Pizza

Margherita

Vegetarian

Sujok

Beef pepperoni

Lebanese
turkey, black olives, mushrooms and corn



Saj Khalil



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

Thyme

Labneh

Labneh & thyme

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

Kashkaval cheese

Kashkaval cheese & thyme

Kashkaval cheese & turkey

Meshtah

Spinach & cheese meshtah satour

Meshtah ossa
with feta & kashkaval cheese

Our kafta's meshtah

Our kafta with cheese meshtah

Meshtah pepperoni & jalapeño

Shisha

Choose your shisha flavors

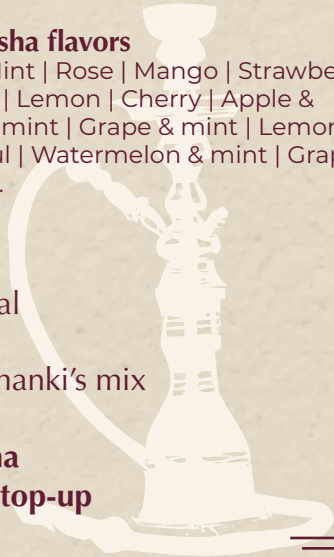
Apple | Grape | Mint | Rose | Mango | Strawberry
| Orange | Melon | Lemon | Cherry | Apple &
mint | Lemon & mint | Grape & mint | Lemon &
mango | Zaghloul | Watermelon & mint | Grape
& berry | Cocktail.

• Our Shisha

Mouassal
Persian
Al Falamanki's mix

• Special shisha

• Shisha head top-up



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

Please inform your waiter if you have any food allergies.
يرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الطعام.

Desserts



Fruits platter

Watermelon platter

Ice cream (3 scoops)

Chocolate | Vanilla | Strawberry | Mango | Ashta | Mastic | Pistachio

Anis' cotton candy

cotton candy with ashta ice cream

ô kindness on baklava

baklava with ice cream scoop

Knefeh

Khalil's cake

chocolate cake served with vanilla ice cream

The beautiful Em Ali

San Sebastian

cheesecake with chocolate sauce

Chocolate fondant

add pistachio:

Sweet Saj & Oven

Nutella

Nutella & banana

Nutella & halawa

Halawa & banana

Saroukh saj

nutella, halawa & banana

Nutella mankoushé

nutella from the oven

add banana | add halawa



Drinks

Homemade drinks

Rose | Julep | Berries | Tamarind |

Ayran yogurt | Ayran yogurt with fresh mint

Fresh juices

Apple | Orange | Carrot | Strawberry | Mango

Banana | Guava | Watermelon | Lemonade |

Pomegranate lemonade | Orange lemonade |

Mint lemonade | Kiwi lemonade | Melon |

Pineapple | Kiwi ginger | Kiwi

Our fresh mixes

Apple & carrot | Orange & carrot | Carrot, orange

& apple | Strawberry & banana |

Mango & strawberry | Pineapple lemonade

Iced tea

Peach | Apple | Lemon



Homemade smoothies

Strawberry | Mango | Lemonade | Mint

lemonade | Apple | Banana | Green thyme

lemonade

Milk shakes

Chocolate | Oreo | Vanilla | Strawberry | Mastic

with cinnamon | Banana

Mocktails

Falamanji: mango, strawberry, banana & passion fruit

Tazaji: orange & strawberry topped with fresh banana

Mazaji: strawberry, banana, milk & vanilla ice cream

Mkhafaaaji: strawberry, orange & mixed berries

Fostokji: blended pistachios, milk & pistachio and vanilla ice cream

Bawradji: apple, lemongrass & ginger

Oranji: orange, passion fruit, ginger & lime

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 teas 1 pers

Regular tea | Tea with mint | Tea with cinnamon

Anise tea | Green tea

Morrocon tea 1 pers

Morrocon tea 2 pers

Hot & healthy

Flowers | Anise | Camomile | Ginger lemon |

Mint

Hot coffee

Espresso

Doppio

Nescafe

Americano

Cappuccino

Lebanese coffee

Lebanese coffee double

White coffee

Café latté

Hot chocolate

Cold coffees

Caramel | Oreo | Vanilla | Berries

Cold & Refreshing

Small water bottle

Large water bottle

Small sparkling water

Large sparkling water

Soft drinks

Energy drink



Please inform your waiter if you have any food allergies.
يرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الطعام.

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

صواني الفلمنكي

صينية تقليدية مع خضرة

مازة مهضومة (لشخصين)

حمص، جزر بطحينة، شمندر بطحينة، مدّيس باذنجان

ألبان وأجبان (لشخصين)

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

شنكليش، زيتون مشكل



مقبلات باردة

حمص

حمص شاورما دجاج

حمص شاورما لحمة

حمص مع لحمة وصنوبر

حمص بيروتي مقول

حمص مع فول عالوج

جزر بطحينة

شمندر بطحينة

مدّيس باذنجان

متبل باذنجان مع دبس الرمان وزيت زيتون

متبل باذنجان

متبل باذنجان مع خلطتنا السحرية

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

كبيبات بالمتبل

كبيبات مقلية مع خلطتنا السحرية

لبنة بلدية

لبنتنا المخلوطة

لبنة متبلة بالفيتا مخلوطة بالخضرة

شنكليش متبل

محمرة مقمرة

مع لبنة معزة وزعتر

جبنة خليل

ورق عنب بالزيت محصرم

كبيس الموسم

زيتون مشكل

صحن خضرة

صحن خضرة مشكل مع زيتون



سلطة

تبولة الفلمنكي (لشخصين)

تبولة مع صوص الفلمنكي السحرية

تبولة مطعمة بالشمندر (لشخصين)

تبولة الفلمنكي مع فرمة شمندر

فتوش إمي سعاد (لشخصين)

حائز على جوائز عالمية

سلطة من البستان (لأربع أشخاص)

حشائش وخضرة مشكلة مع زيتون وشرائح حامض وبندورة

كيناوا مع كايلا و شنكليش

سلطة الموسم

سلطة يونانية

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

سلطة روكا، بقلّة وفيتا

سلطة روكا، زعتر وبقلّة

سلطة البطاطا المدقوقة

بطاطا، بندورة كرزية، روكا، فجل، بقلّة، بصل أخضر، زيتون أخضر، وزيت زيتون

سلطة شمندر

شمندر، روكا، بقلّة، وزعتر

سلطة شمندر وفيتا

شمندر، بقلّة، زعتر، نعنع، بصل أخضر، فيتا مع جوز وحامض وزيت زيتون

سلطة خليل

روكا، بقلّة، نعنع، بصل أخضر، بندورة كرزية وباذنجان مع جبنة خليل، جوز وحامض وزيت زيتون

سلطة العدس والباذنجان الفلمنكية

عدس، باذنجان، روكا، خبز مقلي، لبن وسماق



مازة موسمية

على مدار السنة

ترمس

جزر حامض وكمون

لوز منقوع

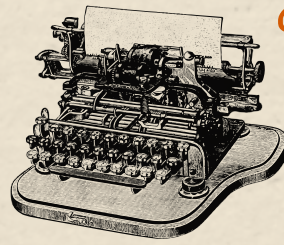
أيش ليشات

صحن صغيرة من الجزر والتمرس واللوز المنقوع

Please inform your waiter if you have any food allergies.
يرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الطعام.

شوربة موسمية

مقبلات ساخنة



فول مدمس
مع سرفيس خضرة
بليلة

صحن فلافل

مع خضار مقطعة، كبس وطرطور
ستيك حلوم مشوي مع تين بالقطر
مسخن دجاج رولز (٤ قطع)
شاورما لحمه رولز (٤ قطع)

دجاج راس زرزور

لحمه راس عصفور

فخارة كفتة بالطحينة

منتي باللبن والبندورة

كبيبات باللبن

كبيبات باللبن والكزبرة والتوم وصنوبر

مفانق بدبس الرمان

سجق مع بندورة



مقبلات ساخنة مقلية

رقاقات بجبنة (٤ قطع)
مشوي أو مقلي

كبة قراص مقلي (٤ قطع)

دجاج كريسيبي

برافو عالبطاطا

بطاطا مشوية ومقلية مع سور كريم

بطاطا حرة

بطاطا بدبس وسماق

بطاطا مقلية

بطاطا مقلية مبهرة

بطاطا مقلية مع رشّة بهارات سبسيال مع سور كريم



فتة

فتة حمص

فتة باتنجان

فتة إمارتية مع رز

فتة بريست



أطباق مجنسة

دجاج بالصاج

خلطتنا من الدجاج مع خضرة ومايونيز

دجاج بالصاج

مع صوص سبسيال

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



تاكوس (قطعتين)

تاكوس شاورما لحمه

تاكوس شاورما دجاج

مشاوي وأطباق رئيسية

شيشين لحمه مشوية (٢٥٠ غ)

مع بطاطا مقلية، بندورة، بصل وطحينة شمندر

كستلاتة

ريش غنم مع بطاطا مقلية وخضرة مشوية

شيشين طاووق (٢٥٠ غ)

مع بطاطا مقلية، خضرة مشوية وتوم

شيش طاووق وشيش لحمه (٢٥٠ غ)

مع بطاطا مقلية، خضرة مشوية وتوم وحمص

مشاوي مشكل (٢٥٠ غ)

مع بطاطا مقلية، خضرة مشوية، حمص وتوم

كفتة مشوية تأديبية (٢٥٠ غ)

مع بطاطا مقلية، خضرة مشوية وحمص

كعكة كفتة عرايش

كعكة كفتة عرايش مشوية مع قشقوان وموزيلا

كفتة مشوية باللبن والكرز

كباب حلي حر مع فستق

بندورة، بصل وحمص مع بطاطا مقلية

صدر دجاج مشوي (٣٠٠ غ)

مع بطاطا مقلية وتوم

صدر دجاج مشوي بالحر (٣٠٠ غ)

مع بطاطا مقلية وتوم

إسكالوب دجاج باللوز

مع بطاطا مقلية، توم وصوص تارتار

قريدس مشوي منقوع

مع تارتار

ستيك خليل دلوكس

شرائح لحمه بصلصة سبسيال مع رز ابيض

فخارة خليل

لحمه غنم، صلصة خضرة مشكلة مع رز ابيض،

لبن وطحينة

صحن رز ع جنب



خليل الفلمنكي

Please inform your waiter if you have any food allergies.

يرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الطعام.

الفلمنكي صب

كفتة صب 🌶

كفتة مشوية، خس، بندورة، كبيس مع خلطة الفلمنكي الحرة

مقانع صب

مقانع، نعنec، بندورة، كبيس مع خلطة الفلمنكي

سجق صب 🌶

سجق، نعنec، بندورة، كبيس مع خلطة الفلمنكي الحرة

طاووق صب

طاووق، كبيس، سلطة ملفوف ومايونيز مع خلطة الفلمنكي مع بطاطا مقلية

فرن

زعر

زعر ولينة

فطيرة زعر على جبة ساطور

فلافي جبة على جبة **خلج**

خلطة جبة من بروفولوني، قشقوان، موزاريللا، فينا وبارميزان

منقوشة الفلمنكي

زعر مع بصل وبندورة

جبة عكاوي

عكاوي بالشطة 🌶

حلوم

قشقوان

قشقوان بالزعر

قشقوان بالحيش

بلغاري متبل

لحمة بعجين غير شكل

كفتتنا

كفتتنا بجبة

بيتزا

مارغريتا

خضرة

سجق

بيف ببيروني

لبنانية

حيش، زيتون أسود، فطر، ذرة



صاج خليل

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

زعر

لينة

لينة ورشة زعر

خليل على الصاج

جبة خليل مع بندورة وبصل، زعر، ونعنec

قشقوان

قشقوان وزعر

قشقوان وحيش



مع خضرة / مع كبيس

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

• أرغيلتنا

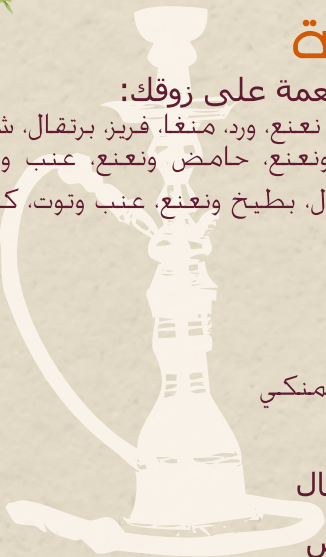
معسل

عجمي

خلطة الفلمنكي

• سبيسيال

• غيار راس



منتجات الفلمنكي باب أول ومن جميع الصيغ اللبنانية.

مشطاح

مشطاح ساطور سبانخ مع جبة

مشطاح قصة

مع فينا وقشقوان

مشطاح كفتتنا

مشطاح كفتتنا مع جبة

مشطاح ببيروني وهالابينو

Please inform your waiter if you have any food allergies.
يرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الطعام.

يا حلو: في منك على جلو؟

صحن فواكة اكسترا

صحن بطيخ

بوظة (سكوب)

شوكولا | فانيلا | فريز | مانغا | قشطه |

مسكة | فستق

غزل أنيس

غزل البنات مع بوظة قشطه

يا لطيف على البقلاوة

بقلاوة مع بوظة قشطه

كنافة باب أول

مش قليل يا خليل

غاتو شوكولا مع سكوب بوظة فانيلا

الحلوة إم علي

سان سيباستيان

تشيز كيك مع صوص شوكولا

فوندون شوكولا

إضافة فستق

الحلو عالصاج والفرن

نوتيل

نوتيل وموز

نوتيل وحلاوة

حلاوة وموز

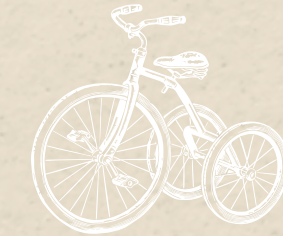
صاج صاروخ

نوتيل، حلاوة وموز

منقوشة نوتيل

نوتيل من الفرن

إضافة حلاوة: | إضافة موز:



المشروب

مشروباتنا

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

عصير طازج

تفاح | برتقال | جزر | فريز | مانغا | موز | جوافه | بطيخ |

ليموناضة | ليموناضة رمان | شمام | ليموناضة برتقال

| ليموناضة مع نعنع | كيوي ليموناضة | أناناس | كيوي

زنجبيل | كيوي

مخلوطاطنا الطازا

تفاح وجزر | برتقال وجزر | جزر، برتقال وتفاح

فريز وموز | مانغا وفريز | ليموناضة و أناناس

شاي بارد

دراق | تفاح | حامض

سموودي طازا

فريز | مانغا | ليموناضة | ليموناضة ونعنع

تفاح | موز | ليموناضة بالزعر الأخر

شايكس بالحليب

شوكولا | أوريو | فانيلا | فريز | مسكة مع فرفة | موز

كوكتيل

فلمنجي: مانغا، فريز، موز مع فواكة الشغف

طارجي: ليمون، فريز، وموز طازج

مزاجي: فريز، موز، حليب، وبوظة على فانيلا

مخفأجي: فريز وليمون، مخفوق مع مخلوطة توت بري

فستقجي: فستق حليبي مخفوق مع حليب

وبوظة على فستق وفانيلا

بورديجي: تفاح، شراب عشبة الليمون، وزنجبيل

أورنجي: ليمون، فاكهة الشغف، زنجبيل، وحامض

عصير طازج بالكاراف

ليموناضة بالحبق

عصير ليمون مع ورق حبق

برتقال بفواكة الشغف

شمندر

شمندر مع زنجبيل وليمون

شاي أخضر مع كيوي وتفا

شاي سخن لشخص

شاي عادي | شاي مع نعنع | شاي مع فرفة

شاي أخضر

شاي مغربي لشخص

شاي مغربي لشخصين



سخن وصحي

زهورات | يانسون | بابونج | زنجبيل بالحامض | نعنع

قهوة سخنة

إسبرسو

دوبيو

نسكافيه

أمريكانو

كابوتشينو

قهوة لبنانية

قهوة لبنانية دويل

قهوة بيضا

كافيه لاتييه

شوكولا سخن



قهوة باردة

كاراميل | أوريو | فانيلا | توت



بارد ومنعش

قنية ماي صغيرة

قنية ماي كبيرة

قنية ماي غازية صغيرة

قنية ماي غازية كبيرة

مشروب غازي

مشروب الطاقة

Please inform your waiter if you have any food allergies.

يرجى إبلاغ النادل إذا كان لديك أي حساسية تجاه أي نوع من الطعام.