



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, and eggplant with pomegranate molasses

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

Al Falamanki's Special

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 shawarma beef

Hommos with meat

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

- 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

Vegetable platter with olives

Side plate of veggies with olives



Grills & Mains

Hot Mezze

Foul medammas
with a side order of veggies

Balila

Balila mixed & 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

Mante in yogurt & sumac

Mante in yogurt & tomatoes

Kbaybiyet & yogurt

fried kebbé in yogurt with coriander,
garlic, & almonds

Halloum sticks

Sautéed diced chicken

Hashed meat

Sausages with potatoes & pomegranate molasses

Sujok with tomatoes

Shrimps provençal

Seasonal birds

grilled or 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

Kafta fatteh

Brisket fatteh

Shrimps fatteh

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

Kaaket kafta arayesh

kaaket kafta arayesh with mixed cheese

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

Chicken wrap

Our mix of chicken with vegetables
and mayonnaise

Crispy chicken wrap

with our special sauce

Grilled chicken breast burger

with french fries and coleslaw

Lebanese burger

with french fries and coleslaw

Lebanese burger & halloumi

with french fries and coleslaw



سبق عصر بل ساميز



Oven

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

Thyme

Thyme & labneh

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.

Eggs



3 eggs of your choice

Sunny side up

Scrambled

Eggs & shanklish
"Property of Al Falamanki"



Eggs & cheese

Gateau eggs & cheese
Scrambled eggs with cream and halloumi

Eggs & potatoes

Scrambled & meat

Scrambled & sujok

Scrambled & awarma

Eggs shakshouka
eggs with tomatoes and onions

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
thyme topped with Khalil's cheese
& vegetables

Traditional kishk

Kashkaval cheese

Kashkaval cheese & turkey

Add vegetables | Add pickles

Frozen yogurt

Honey with caramelized almonds

Falamankiyé
pistachio & chocolate sauce with vermicelli on top

Exotic

Red fruits
mixed berries

Shisha

Choose your shisha flavors

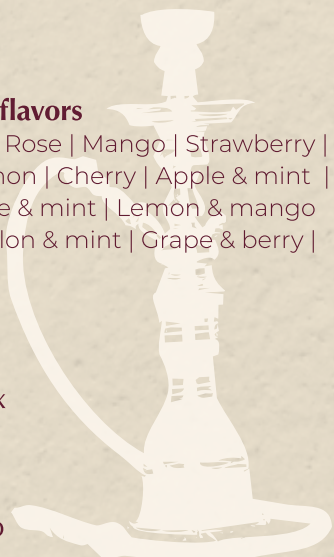
Apple | Grape | Mint | Rose | Mango | Strawberry |
Orange | Melon | Lemon | Cherry | Apple & mint |
Lemon & mint | Grape & mint | Lemon & mango
| Zaghoul | Watermelon & mint | Grape & berry |
Cocktail.

•Mouassal

•Al Falamanki's mix

•Asfahani

•Shisha head top-up



Desserts

Ice cream (scoop)

Chocolate | Vanilla | Strawberry | Mango | Ashta Berries | Melon | 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

Khalil's cake

chocolate cake served with vanilla ice cream

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 mixes

Orange | Carrot | Orange & Carrot | Watermelon | Melon | Kiwi | Kiwi & ginger | Mango | Strawberry | Apple | Banana

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



Mocktails

Falamanji

mango, strawberry, banana, and passion fruit

Tazaji

fresh orange juice topped with strawberry banana mix

Mazaji

strawberry, banana, milk, and vanilla ice cream

Mkhafaaji

strawberry, orange, and mixed berries

Leymounji

lemon wedges, mint, and soda

Fostokji

blended pistachios, milk, and pistachio ice cream

Bawradji

apple, lemongrass & ginger



Hot drinks

Hot teas

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

Hot & healthy

Flowers | Anise | Camomile | Mint

Hot coffees

Espresso
Doppio
Nescafe
Americano
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



Alcohol

Al Falamanki's arak glass

Al Falamanki's arak bottle (25 cl.)

Al Falamanki's arak bottle (50 cl.)

Regular spirit glass

Premium spirit glass

Regular spirit bottle

Premium spirit bottle

Champagne

Shot

Premium shot

Wine

Local wine glass

Local wine 1/2 bottle

Local wine bottle



صواني الفلمنكي

صينية تقليدية مع خضرة

مازة مهزومة (لشخصين)

حمص، جزر بطحينة، شمندر بطحينة، مدّس باتنجان

ألبان وأجبان (لشخصين)

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

معزة، وزيتون مشكل



مقبلات باردة

حمص

حمص شاورما لحمة

حمص مع لحمة رأس عصفور

مدّس باتنجان

متبل باتنجان مع دبس الرمان وزيت زيتون

متبل باتنجان

متبل 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 متبل

كبيبات بالمتبل

كبيبات 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

جاط خضرة مشكل مع زيتون

صحن خضرة وزيتون



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 يونانية

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

سلطة روكا، بقلة وفيتا

سلطة روكا، زعتر وبقلة

سلطة شمندر

شمندر، روكا، بقلة، وزعتر

سلطة شمندر وفيتا

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

حامض وزيت زيتون

سلطة خليل

روكا، بقلة، نعنع، بصل أخضر، بندورة كرزية، 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



مازة موسمية

على مدار السنة

ترمس

جزر مع حامض

جزر مع حامض وكمون

لوز منقوع

مشاوي وأطباق رئيسية

شيشين لحمة 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 لحمة مع بطاطا مقلية
مبهّرة، خضرة مشوية وجزر او شمندر بطحينة

مشاوي مشكلة
لحمة، طاووق وكفته مع بطاطا مقلية مبهّرة،
خضرة مشوية وجزر او شمندر بطحينة

كفتة مشويّة تأديبية
مع بطاطا مقلية مبهّرة، خضرة مشوية وحمص

كعكة كفتة عرايش
كعكة كفتة عرايش مشوية مع قشقوان و موزيلا

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 ترتار

ستيك خليل دلوکس
شرائح لحمة مشوية بصلصة سبسيال مع رز



أطباق مجنسة

دجاج بالصاج
خلطتنا من الدجاج مع خضرة ومايونيز

دجاج كريسبي بالصاج
مع صوص سبسيال

صدر دجاج مشوي بالبرغر
مع بطاطا مقلية، وسلطة ملفوف، ومايونيز

همبرغر لبناني
مع بطاطا مقلية، وسلطة ملفوف، ومايونيز

همبرغر لبناني مع حلوم
مع بطاطا مقلية، وسلطة ملفوف، ومايونيز

مقبلات ساخنة

فول مدمس
مع سرفيس خضرة

بليلة
بليلة متبّلة بالخضرة
مسبّحة

صحن فلافل

مع خضار مقطعة، كبيس وطرطور
ستايك حلوم مشوي مع تين بالقطر
مسخن دجاج (٤ قطع)

شاورما لحمة رولز (٤ قطع)
فخارة كفتة بالطحينة

منتى باللبن والسماق
منتى باللبن والبندورة

كبيبات باللبن
كبيبات باللبن والكزبرة والتوم واللوز

حلوم ستيكس

دجاج راس زرزور

لحمة راس عصفور

مقانيق مع بطاطا ودبس الرمان

سجق مع بندورة

قريدس بروفنسال

عصافير موسميّة

مشوي او مقلي

مقبلات ساخنة مقلية

رقاقات بجينة (٤ قطع)

كبة قراص (٤ قطع)

دجاج كريسبي

برافو عالبطاطا

بطاطا مشوية ومقلية مع سور كريم

بطاطا حرّة

بطاطا بدبس وسماق

بطاطا مقلية

بطاطا مقلية مبهّرة

بطاطا مقلية مع رشّة بهارات سبسيال مع سور كريم



فتة

فتة حمص

فتة باتنجان

فتة كفتة

فتة بريسكت

فتة قريدس





منتوجات الفلمنكي باب أول
ومن جميع الضيَع اللبنانية.

فروزن يوغرت

عسل مع لوز مكرمل
فلمنكيّة
صوص شوكولا وفستق مع شعيبية عالوج
إكزوتيك
فواكه حمرا
تشكيلة من التوت والفريز

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

خضرة
كبيس

أرغيلة

• نقّي الطعمة على زوقك:

تفاح، عنب، نعنع، ورد، منغا، فريز، برتقال، شمام، حامض،
كرز، تفاح ونعنع، حامض ونعنع، عنب ونعنع، حامض
ومنغا، زغلول، بطيخ ونعنع، عنب وتوت، كوكتيل

• معسل

• خلطة الفلمنكي

• اصفهاني

• غيار راس

بيض (3 بيضات)



بيض عيون
بيض مخفوق
بيض بالشنكليش «مش للتقليد»
بيض بالجبنة
بيض عبطاطا
بيض كاتو بالجبنة
بيض مخفوق بالكريمة والخلوم
بيض مخفوق مع لحمة
بيض مخفوق مع سجق
بيض مخفوق بقاورما
بيض شكشوكة
بيض مع بندورة وبصل



فرن

عجينة الفرن خفيفة، قليلة السكر والدهون

زعر
زعر ولبنة
فطيرة جبنة على زعر
دوبلكس جبنة على زعر
فلافي جبنة على جبنة
خلطة جبنة من بروفولوني، قشقوان، موزاريل،
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
خضرة
بيبيروني
لبنائيّة
حبش، زيتون أسود، فطر وذرة

خضرة / مع كبيس

مشطاح

مشطاح ساطور سبانخ مع جبنة
مشطاح قصّة
مع فيتا وقشقوان
مشطاح كفتتنا
مشطاح كفتتنا مع جبنة
مشطاح بيبيروني وهالابينو

يا دلو:

ففي منك على دلو؟

بوظة (سكوب)

شووكولا | فانيلا | فريز | مانغا | قشطه | توت
شمام | ليمون

داعوقية ببوظة القشطه سبيسيال

غزل الأنيس

غزل البنات مع بوظة قشطه

شووكولا مو

فريز مو

صحن فواكه موسميّة

جاط فواكه موسميّة

يا لطيف على البقلاوة

بقلاوة مع بوظة قشطه

الحلوة نايا (لأربع أشخاص)

فطيرة نوتيل، غالاكسي وكرانش، موزاريل مع
كيوي وفريز عالوج

كنافة

غاتو خليل

غاتو شووكولا مع بوظة فانيلا

عالصاج

نوتيل

نوتيل وموز

نوتيل وحلاوة

حلاوة وموز

صاج صاروخ

نوتيل وحلاوة وموز

مربى المشمش

المشروب

مشروياتنا

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

عصير طازج

برتقال | جزر | برتقال وجزر | بطّيح | شمّام | كيوي |
كيوي جنجر | مانغا | فريز | تفاح | موز

سموودزي

مانغا | فريز | تفاح

ليموناضة

ليموناضة | ليموناضة برتقال | ليموناضة نعنع |
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

عنيّة | فريز | كاراميل | اوريو | موز

كوكتيل

فلمنجي: مانغا، فريز، موز مع فواكة الشغف

طارّجي: ليمون، فريز، وموز طازج

مّزاجي: فريز، موز، حليب، وبوظة على فانيلا

مخفّاجي: فريز وليمون، مخفوق مع مخلوطة توت برّي

ليمونجي: ليمون، نعنع، وصودا

فستقجي: فستق حليبي مخفوق مع حليب

وبوظة على فستق

بورّدجي: تفاح، شراب عشبة الليمون، وزنجبيل

عصير طازج بالكاف

ليموناضة بالحبق

عصير ليمون مع ورق حبق

برتقال بفواكة الشغف

شمندر

شمندر مع زنجبيل وليمون

شاي أخضر مع كيوي وتفاح

شاي سخن

شاي عادي | شاي مع نعنع | شاي مع قرفة
شاي أخضر | زنجبيل

سخن وصّحي

زهورات | يانسون | بابوڭ | نعنع

قهوة سخنة

إيسبرسو

دوبيو

نسكافيه

أماريكانو

كابوتشينو

قهوة لبنانية

قهوة بيضا

كافيه لانيه

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 او تونيك

بيرة محلية

بيرة مستوردة

بيرة بلا كحول

كحول

عرق الفلمنكي (كباية)

عرق الفلمنكي (ربعية)

عرق الفلمنكي (نصّة)

كاس كحول

كاس كحول باب اول

قنينة كحول

قنينة كحول باب اول

شامبانيا

شوت

شوت بريميموم

نبيذ

كاس نبيذ وطني

نصية نبيذ وطني

قنينة نبيذ وطني