

Allergens

-  Milk
-  Sesame
-  Soya
-  Shellfish

-  Nuts
-  Wheat
-  Eggs



Salads

-  Al Falamanki's tabbouleh (2 pers.) - C: 350 / SI: 3g / T: 40
-  Tabbouleh with beetroot (2 pers.) - C: 350 / SI: 4g / T: 40

New

Al Falamanki's tabbouleh with beetroot
-  My mother Souad's fattouch (2 pers.) - C: 300 / SI: 5g / T: 35
international awards winner
- Field salad (4 pers.) - C: 350 / SI: 5g / T: 40

variety of greens & vegetables from the fields,
with olives, lemon slices and tomatoes
-  Kale quinoa & shanklish - C: 500 / SI: 8g / T: 40

New
- Seasonal salad - C: 200 / SI: 2g / T: 20
-  Greek salad - C: 300 / SI: 6g / T: 35
tomatoes, cucumbers, lettuce, onions, black olives
& feta cheese
-  Rocket leaves, purslane & feta salad - C: 350 / SI: 5g / T: 40
- Rocket leaves, thyme & purslane salad - C: 300 / SI: 2g / T: 35
- Beetroot salad - C: 250 / SI: 2g / T: 30

beetroot, rocket leaves, purslane, & thyme
-  Beetroot & feta salad - C: 350 / SI: 6g / T: 40
beetroot, feta, purslane, thyme, spring onions,
mint & walnuts
-  Khalil's salad - C: 400 / SI: 4g / T: 45
rocket leaves, purslane, mint, cherry tomatoes,
eggplants, Khalil's cheese & walnuts
- Al Falamanki's lentil & eggplant salad - C: 500 / SI: 5g / T: 50

lentils, eggplant, rocket leaves, fried bread,
yoghurt, sumac & almonds



Al Falamanki Trays

Served on an authentic tray with fresh vegetables

-  Mini mezza (2 pers.) - C: 600 / SI: 6g / T: 65
hommos, carrot tahini, beetroot tahini, eggplant
with pomegranate molasses
-  Labneh & cheese (2 pers.) - C: 500 / SI: 10g / T: 55
country style labneh, our labneh mix,
Khalil's cheese, thyme & oil, feta & olive mix

Seasonal Sides

Available all year long

-  Lupin beans - C: 140 / SI: 2g / T: 15
- Carrots with lemon & cumin - C: 90 / SI: 4g / T: 10
- Soaked almonds - C: 200 / T: 22
- Aysh layshet tray - C: 350 / SI: 4g / T: 40

small plates of carrots, lupin beans & soaked
almonds



Cold Mezze

-  Hommos - C: 470 / SI: 3g / T: 50
-  Hommos with meat & pine nuts - C: 600 / SI: 5g / T: 65
-  Hommos Beiruti style - C: 500 / SI: 3g / T: 55

hommos with broad beans on top
-  Hommos shawarma beef - C: 650 / SI: 5g / T: 70

New
- Carrot tahina - C: 350 / SI: 2g / T: 40
- Beetroot tahina - C: 350 / SI: 2g / T: 45
-  Seasoned eggplant - C: 400 / SI: 3g / T: 45
-  Pomegranate eggplant - C: 300 / SI: 3g / T: 35

grilled eggplant with pomegranate molasses
& olive oil
-  Seasoned eggplant with our magical mix - C: 450 / SI: 5g / T: 50

with thyme, mint, parsley, tomatoes,
pomegranate, spring onions, walnuts & almonds
-  Seasoned kbaybiyat - C: 600 / SI: 7g / T: 65

seasoned eggplant & fried kbaybiyat with our
magical mix
-  Country style labneh - C: 350 / SI: 2g / T: 40
-  Our labneh mix - C: 170 / SI: 2g / T: 20

labneh mixed with feta mixed with vegetables
-  Muhamara mkamara - C: 400 / SI: 6g / T: 45

New
- Khalil's cheese - C: 250 / SI: 2g / T: 30
- Vine leaves in oil - C: 300 / SI: 5g / T: 35
- Seasonal pickles - C: 155 / SI: 7g / T: 15
- Olive mix - C: 170 / SI: 7g / T: 20
- Side plate of veggies - C: 120 / T: 15
- Vegetable platter with olives - C: 100 / SI: 4g / T: 10





Allergens

-  Milk
-  Sesame
-  Nuts
-  Wheat
-  Soya
-  Shellfish
-  Eggs



Nationalized Platters New

-     Chicken wrap - C: 700 / SI: 8g / T: 80
-   Lebanese burger - C: 800 / SI: 10g / T: 90
with french fries and coleslaw
-    Lebanese cheese burger - C: 850 / SI: 15g / T: 90
with french fries and coleslaw
-    Lebanese burger with halloumi -C: 920 / SI: 15g / T: 95
with french fries and coleslaw
-   Grilled chicken burger - C: 700 / SI: 10g / T: 80
with french fries and coleslaw
-    Grilled chicken cheese burger -C: 750 / SI: 12g / T: 80
with french fries and coleslaw

Hot saj bread basket 7



Oven

-   Thyme - C: 260 / SI:4g / T: 30
-   Thyme & labneh - C: 280 / SI: 4g / T: 30
-   Thyme on cheese pie -C:350 /SI: 8g/ T:40
-   Fluffy cheese on cheese - C: 1200 /T:100 New
-  Provolone, kashkaval, mozzarella, feta & parmesan cheese mix
-  Al Falamanki’s mankoushé - C: 270 /SI: 5g/ T: 30
thyme, onions & tomatoes
-  Cheese akkawi - C: 450 / SI: 5g / T: 50
-  Spicy akkawi cheese  - C: 450 / SI: 6g / T: 50
-  Kashkaval cheese - C: 450 / SI: 4g / T: 55
-  Kashkaval cheese & thyme - C: 500 /SI: 4g/ T: 55
-  Kashkaval cheese & turkey - C: 550 /SI: 6g/ T: 60
-  Traditional kishk - C: 450 / SI: 3g / T: 50
-  Bulgarian cheese & vegetables -C: 450/SI: 5g/T: 50
-  Legendary meat on dough -C: 600 /SI: 6g/T: 65
-  Our kafta - C: 600 / SI: 6g / T: 65
-  Our kafta with tomatoes, pickles & mayo - C: 650 / SI: 10g / T: 70
-  Our kafta with cheese - C: 650 / SI: 8g / T: 70

Pizza

-   Margherita - C: 550 / SI: 8g / T: 60
-   Vegetarian - C: 600 / SI: 8g / T: 65
-   Beef pepperoni - C: 900 / SI: 10g / T: 100
-   Lebanese - C: 700 / SI: 10g / T: 80
turkey, black olives, mushrooms and corn

سبق
عصرو
بل سلفين



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

Saj Khalil



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

-  Thyme - C: 220 / SI: 4g / T: 25
-  Thyme without oil (light) - C: 190 / SI: 4g / T: 20
-  Labneh - C: 250 / SI: 4g / T: 28
-  Labneh & thyme - C: 250 / SI: 4g / T: 28
-  Khalil’s saj - C: 250 / SI: 4g / T: 30
Thyme saj, Khalil’s cheese with tomatoes & onions, thyme, and mint
-  Kashkaval cheese - C: 350 / SI: 4g / T: 40
-  Kashkaval cheese & thyme -C: 350 /SI: 4g/T: 40
-  Kashkaval cheese & turkey -C: 400 /SI: 6g/T: 45
-  Traditional kishk - C: 350 / SI: 3g / T: 40



Meshtah New

-   Meshtah Ossa - C: 500 / SI: 2g / T: 55
-   Meshtah satour - C: 650 / SI: 6g / T: 70

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

- Our Shisha
Mouassal
- Al Falamanki’s mix
- Special Shisha
- Shisha head top-up



C: Calories

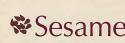
SI: Salt Intake

T: Time needed to burn the calories walking (in minutes)

Allergens



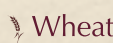
Milk



Sesame



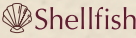
Nuts



Wheat



Soya



Shellfish



Eggs

Desserts

Watermelon platter - C: 150 / T: 15

Fruit platter extra - C: 200 / T: 20

Ice cream (3 scoops) - C: 390/T: 40

Chocolate | Vanilla | Strawberry | Mango |

Ashta | Pistachio | Mastic

Chocolat mou - C: 300/T: 25

Strawberry mou - C: 200/T: 20

Ashta ice cream with honey - C: 700 / T: 80

Anis’ cotton candy - C: 200/T: 20

cotton candy with ashta ice cream

Ya halewet el bouza - C: 700/T: 80

halawet el jibn, ashta ice cream & a

sprinkle of pistachios

ô kindness on baklava - C: 500/T: 55

baklava with ice cream scoop

Khalil’s cake - C: 650/T: 70

dates cake served with caramel & vanilla

ice cream

Fondant with pistachio sauce &

vanilla ice cream - C: 750 / T: 85

Riz b haleeb with apricot jam - C: 250/T: 20

Riz b haleeb with nuts & sugarsyrup - C: 300/T: 25

Knefe - C: 445 / T: 33 **New**

The beautiful Em Ali - C: 476 / T: 23 **New**

Sweet Saj

Saroukh saj - C: 750 / Sl: 1g / T: 85

nutella, halawa & banana

Nutella - C: 400 / Sl: 1g / T: 45

Nutella & banana - C: 500 / T: 55

Nutella & halawa - C: 500 / T: 120

Halawa & banana - C: 500 / Sl: 1g / T: 55

Fresh juice in carafe **New**

Basil lemonade - C: 200/T: 20

lemonade mix with basil leaves

Orange passion fruit - C: 250/T: 20

Beetroot - C: 150/T: 15

beetroot with ginger and lemon

Green tea with apples & kiwi - C: 120/T: 15

Frozen yogurt **New**

Strawberry - C: 250/T: 20

Lemon - C: 250 / T: 20

Mango - C: 250 / T: 20

Mocktails

Falamanji: mango, strawberry, banana

& passion fruit - C: 200 / T: 20

Tazaji: strawberry, banana and orange - C: 250 / T: 30

Mazaji: strawberry, banana, milk

& vanilla ice cream - C: 480 / T: 55

Mkhafaaji: strawberry, mixed berries and

orange on top - C: 180 / T: 20

Fostokji: blended pistachios, milk

& pistachio and vanilla ice cream - C: 550 / T: 60

Bawradji: apple, lemongrass & ginger - C: 120 / T: 15

Drinks

Homemade drinks

Rose - C: 60 / T: 7 | Julep - C: 200 / T: 20 |

Ayran yogurt - C: 120 / Sl: 2g / T: 15 |

Ayran yogurt with fresh mint - C: 120 / Sl: 2g / T: 15

Fresh juices

Apple - C: 150 / T: 15 | Orange - C: 180 / T: 20 | Carrot - C: 240 / T: 25 |

Strawberry - C: 260 / T: 30 | Mango Banana - C: 350 / T: 40 |

Guava - C: 380 / T: 40 | Watermelon - C: 150 / T: 40 |

Lemonade - C: 250 / T: 30 | Pomegranate lemonade - C: 300 / T: 35 |

Orange lemonade - C: 300 / T: 35 | Mint lemonade - C: 255 / T: 30 |

Kiwi lemonade - C: 300 / T: 35 | Melon - C: 300 / T: 35 |

Pineapple - C: 310 / T: 35 | Kiwi ginger - C: 300 / T: 35 | Kiwi - C: 248 / T: 30

Our fresh mixes

Apple & carrot - C: 150 / T: 15 | Orange & carrot - C: 180 / T: 20 |

Carrot, orange & apple - C: 200 / T: 20 | Strawberry &

banana - C: 140 / T: 11 | Mango & strawberry - C: 100 / T: 11 |

Pineapple lemonade - C: 120 / T: 13

Mojito - C: 240 / T: 60

Mojito energy drinks - C: 253 / T: 60

Extra flavor: 5

Iced tea - C: 150 / T: 15

Peach | Apple | Lemon

Homemade smoothies

Strawberry - C: 280 / T: 30 | Mango - C: 200 / T: 20 |

Lemonade - C: 100 / T: 10 | Mint lemonade - C: 130 / T: 15 |

Apple - C: 160 / T: 20 | Banana - C: 140 / T: 15 | Green thyme

lemonade - C: 80 / T: 10

Milk shakes

Chocolate - C: 358 / T: 40 | Oreo - C: 500 / T: 55 | Vanilla - C: 325 / T: 35 |

Strawberry - C: 375 / T: 40 | Mastic with cinnamon - C: 360 / T: 40 |

Banana - C: 300 / T: 35

Hot teas 1 pers

Regular tea - C: 5 / T: 0.5 | Tea with mint - C: 5 / T: 0.5 |

Tea with basil - C: 5 / T: 0.5 | Tea with cinnamon - C: 5 / T: 0.5 |

Green tea - C: 8 / T: 1

Morrocon tea 1 pers - C: 8 / T: 1

Morrocon tea 2 pers - C: 15 / T: 1.5

Hot & healthy - C: 5 / T: 0.5

Flowers | Anise | Camomile |

Ginger lemon | Mint

Hot coffee

Espresso - C: 9 / T: 1

Doppio - C: 18 / T: 2

Nescafe - C: 15 / T: 1.5

Americano - C: 15 / T: 1.5

Cappuccino - C: 180 / T: 20

Macchiato - C: 250 / T: 30

Lebanese coffee - C: 2

Saudi coffee - C: 4

White coffee - C: 2

Café latté - C: 100 / T: 10

Hot chocolate - C: 100 / T: 10

Cold coffees

Caramel - C: 250 / T: 30 | Oreo - C: 300 / T: 35 |

Vanilla - C: 200 / T: 20 | Berries - C: 200 / T: 20

Cold & Refreshing

Small water bottle

Large water bottle

Small sparkling water

Large sparkling water

Soft drinks

Energy drink



C: Calories

Sl: Salt Intake

T: Time needed to burn the calories walking (in minutes)

صواني الفلمنكي

صينية تقليدية مع خضرة

مازة مهزومة (لشخصين) - س.ح: ٦٠٠ / م: ٤٦ / و: ٦٥

حمص، جزر بطحينة، شمندر بطحينة، مدبّس باتنجان

ألبان وأجبان (لشخصين) - س.ح: ٥٠٠ / م: ١٠ / و: ٥٥

لبنة بلدية، لبنتنا المخلوطة، جبنة خليل، زعتر وزيت، جبنة فيتا، زيتون مشكل



مقبلات باردة

حمص - س.ح: ٤٧٠ / م: ٤٢ / و: ٥٠

حمص مع لحمة وصنوبر - س.ح: ٦٠٠ / م: ٤٥ / و: ٦٥

حمص بيروتي مقول - س.ح: ٥٠٠ / م: ٤٢ / و: ٥٥
حمص مع فول عالوج

حمص شاورما لحمة - س.ح: ٦٥٠ / م: ٤٥ / و: ٧٠ **خلنج**

جزر بطحينة - س.ح: ٢٥٠ / م: ٤٢ / و: ٤٠

شمندر بطحينة - س.ح: ٢٥٠ / م: ٤٢ / و: ٤٥

متبل باتنجان - س.ح: ٤٠٠ / م: ٤٢ / و: ٤٥

مدبّس باتنجان - س.ح: ٣٠٠ / م: ٤٢ / و: ٣٥
متبل باتنجان مع دبس الرمان وزيت زيتون

متبل باتنجان مع خلطتنا السحرية - س.ح: ٤٥٠ / م: ٤٥ / و: ٥٠
مع زعتر، نعنع، بقدونس، بندورة، رمان، بصل أخضر، جوز ولوز

كبيبات بالمتبل - س.ح: ٦٠٠ / م: ٤٧ / و: ٦٥
متبل باتنجان وكبيبات مقلية مع خلطتنا السحرية

لبنة بلدية - س.ح: ١٧٠ / م: ٤٢ / و: ٣٠

لبنتنا المخلوطة - س.ح: ١٧٠ / م: ٤٢ / و: ٣٠

لبنة متبلّة بالفيتا مخلوطة بالخضرة

محمرة مقمرة - س.ح: ٤٠٠ / م: ٤٦ / و: ٤٥ **خلنج**

جبنة خليل - س.ح: ٢٥٠ / م: ٤٢ / و: ٣٠

ورق عنب بالزيت - س.ح: ٣٠٠ / م: ٤٥ / و: ٣٥

مخلل الموسم - س.ح: ١٥٥ / م: ٤٧ / و: ١٥

زيتون مشكل - س.ح: ١٧٠ / م: ٤٧ / و: ٣٠

صحن خضرة - س.ح: ١٢٠ / و: ١٥

صحن خضرة مشكل مع زيتون - س.ح: ١٠٠ / م: ٤٤ / و: ١٠

منتوجات الفلمنكي باب أول
ومن جميع الضيع اللبنانية.



سلطة

تبولة الفلمنكي (لشخصين) - س.ح: ٣٥٠ / م: ٤٢ / و: ٤٠

تبولة مطعمة بالشمندر (لشخصين) - س.ح: ٢٥٠ / م: ٤٤ / و: ٤٠

تبولة الفلمنكي مع فرمة شمندر **خلنج**

فتوش إمي سعاد (لشخصين) - س.ح: ٣٠٠ / م: ٤٥ / و: ٣٥

حائز على جوائز عالمية

سلطة من البستان (لأربع أشخاص) - س.ح: ٣٥٠ / م: ٤٥ / و: ٤٠
حشائش وخضرة مشكّلة مع زيتون وشرائح حامض وبندورة

كينوا مع كايل وشنكليش - س.ح: ٥٠٠ / م: ٤٨ / و: ٤٠ **خلنج**

سلطة الموسم - س.ح: ٢٠٠ / م: ٤٢ / و: ٣٠

سلطة يونانية - س.ح: ٣٠٠ / م: ٤٦ / و: ٣٥
بندورة، خيار، خس، بصل، زيتون أسود، وجبنة فيتا

سلطة روكا، بقلّة وفيتا - س.ح: ٢٥٠ / م: ٤٥ / و: ٤٠

سلطة روكا، زعتر وبقلّة - س.ح: ٣٠٠ / م: ٤٢ / و: ٣٥

سلطة شمندر - س.ح: ٢٥٠ / م: ٤٤ / و: ٣٠
شمندر، روكا، بقلّة، وزعتر

سلطة شمندر وفيتا - س.ح: ٢٥٠ / م: ٤٦ / و: ٤٠
شمندر، بقلّة، زعتر، نعنع، بصل أخضر وفيتا مع جوز

سلطة خليل - س.ح: ٤٠٠ / م: ٤٤ / و: ٤٥
روكا، بقلّة، نعنع، بندورة كرزية، باتنجان مع جبنة خليل وجوز

سلطة العدس والباتنجان فلمنكية - س.ح: ٥٠٠ / م: ٤٥ / و: ٥٠
عدس، باتنجان، روكا، خبز مقلي، لبن، سمّاق ولوز



مازة موسمية

على مدار السنة

ترمس - س.ح: ١٤٠ / م: ٤٢ / و: ١٥

جزر حامض وكمون - س.ح: ٩٠ / م: ٤٤ / و: ١٠

لوز منقوع - س.ح: ٢٠٠ / و: ٢٢

أيش ليشات - س.ح: ٣٥٠ / م: ٤٤ / و: ٤٠
صحن صغيرة من الجزر والترمس واللوز المنقوع

شوربة موسمية - س.ج: ٤٥٠ / و: ٥٠

مقبلات سخنة

فول مدمس - س.ج: ٤٥٠ / م: ٤٥ / و: ٥٠

مع سرفيس خضرة

فول مدمس بيروتي - س.ج: ٤٥٠ / م: ٤٥ / و: ٥٠
مع بندورة، بقدونس وبصل اخضر

بليلة - س.ج: ٣٠٠ / م: ٤٥ / و: ٣٥

مسبحة - س.ج: ٣٠٠ / م: ٤٥ / و: ٣٥

ستيك حلوم مشوي مع تين بالشيرة - س.ج: ٣٠٠ / م: ٤٢ / و: ٣٥

مسخن دجاج رولز (٤ قطع) - س.ج: ٤٥٠ / م: ٨٠ / و: ٥٠

شاورما لحمة رولز (٤ قطع) - س.ج: ٤٥٠ / م: ٨٠ / و: ٥٠

دجاج راس زرزور - س.ج: ٥٠٠ / م: ٦٠ / و: ٥٥

لحمة راس عصفور - س.ج: ٦٠٠ / م: ٤٦ / و: ٦٥

فخارة كفتة بالطحينة - س.ج: ٦٠٠ / م: ٤١٠ / و: ٦٥

كبيبات باللبن - س.ج: ٦٥٠ / م: ٤١٠ / و: ٧٠

كبيبات باللبن، كزبرة، توم وصنوبر

قريدس بروفنسيال - س.ج: ٣٥٠ / م: ٥٠ / و: ٤٠ **خلنج**

مفانق بدبس الرمان مع بطاطا - س.ج: ٧٥٠ / م: ٤٥ / و: ٨٥

سجق بالبندوره - س.ج: ٥٨٠ / م: ٤٥ / و: ٥٥

عصافير موسميّة - س.ج: ٥٠٠ / م: ٤٢٠ / و: ٥٥ ٦ قطع

مشوي او مقلي - س.ج: ١٠٠٠ / م: ٤٧ / و: ١١٠ ١٢ قطعة

مقبلات سخنة مقلية

رقاقات بجينة (٤ قطع) - س.ج: ٥٢٠ / م: ٤١٠ / و: ٦٠

مشوي أو مقلي

كبة قراص مقلي (٤ قطع) - س.ج: ٨٠٠ / م: ٤٦ / و: ٩٠

بطاطا حرّة - س.ج: ٦٥٠ / م: ٤٥ / و: ٧٠

بطاطا مقلية - س.ج: ٣٠٠ / م: ٤٥ / و: ٣٥

بيض (٣ بيضات)



بيض عيون - س.ج: ٢٢٠ / م: ٤٢ / و: ٢٥

بيض مخفوق - س.ج: ٢٩٠ / م: ٤٢ / و: ٣٠

بيض بالجبنة - س.ج: ٢٥٠ / م: ٤٤ / و: ٣٠

بيض مخفوق باللحمة - س.ج: ٤٤٠ / م: ٤٦ / و: ٥٠

بيض بالقورما - س.ج: ٥٠٠ / م: ٤٦ / و: ٥٥

بيض شكشوكة - س.ج: ٣٠٠ / م: ٤٢ / و: ٣٠

بيض مع بندورة وبصل

”مشي مين ما هو صار شوا“



مشاوي وأطباق رئيسية

شيشين لحمة مشوية (٢٥٠ غ) - س.ج: ٥٠٠ / م: ٤٨ / و: ٥٥

مع بطاطا مقلية، بندورة وبصل

كسيتلاتة - س.ج: ٦٤٠ / م: ٤٦ / و: ٧٠

ريش غنم مع بطاطا مقلية وخضرة مشويّة

شيشين طاووق (٢٥٠ غ) - س.ج: ٦٠٠ / م: ٤٨ / و: ٦٥

مع بطاطا مقلية وخضرة مشويّة

شيش طاووق وشيش لحمة (٢٥٠ غ) - س.ج: ٦٠٠ / م: ٤٨ / و: ٦٥

مع بطاطا مقلية وخضرة مشوية

مشاوي مشكل (٣٧٥ غ) - س.ج: ٨٠٠ / م: ٤١٠ / و: ٩٠

مع بطاطا مقلية وخضرة مشويّة

كفتة مشويّة تأديبية (٢٥٠ غ) - س.ج: ٦٠٠ / م: ٤٨ / و: ٦٥

مع بطاطا مقلية وخضرة مشويّة

كعكة كفتة عرايش - س.ج: ٥٠٠ / م: ٤٥ / و: ٥٥

كفتة باللبن والكرز - س.ج: ٧٠٠ / م: ٤١٠ / و: ٨٠

صدر دجاج مشوي (٣٠٠ غ) - س.ج: ٧٠٠ / م: ٤١٠ / و: ٨٠

مع بطاطا مقلية

صدر دجاج مشوي بالحر (٣٠٠ غ) - س.ج: ٦٠٠ / م: ٤٨ / و: ٦٥

مع بطاطا مقلية

إسكالوب دجاج باللوز - س.ج: ٨٠٠ / م: ٤١٠ / و: ٩٠

مع بطاطا مقلية، توم وصوص تارتار

ربيان مشوي منقوع - س.ج: ٦٥٠ / م: ٤٦ / و: ٧٠

مع تارتار

رز أبيض شعبي - س.ج: ١٥٠ / م: ٤٢ / و: ١٥

رز بخاري - س.ج: ١٥٠ / م: ٤٢ / و: ١٥

ستيك خليل دلوكس - س.ج: ٨٥٠

شرائح لحمة بصلصة سبيسيال مع رز ابيض

فخارة خليل - س.ج: ١١٠٠

لحمة غنم، صلصة خضرة مشكلة مع رز بخاري

لبن وطحينة

فنتة



فتة حمص - س.ج: ٧٠٠ / م: ٤٦ / و: ٨٠

فتة باتنجان - س.ج: ٦٥٠ / م: ٤٦ / و: ٧٠

فتة سعودية مع رز - س.ج: ٦٠٠ / م: ٤٦ / و: ٦٥

فتة قريدس - س.ج: ٦٥٠ / م: ٤٦ / و: ٧٠

و: الوقت اللازم لحرق السعرات الحرارية

م: الملوحات

س.ج: السعرات الحرارية

أطباق مجنسة خليج

- راب دجاج - س.ج: ٧٠٠/م: ٨/غ: ٨٠
- همبرغر لبناني - س.ج: ٨٠٠/م: ١٠/غ: ٩٠
- مع بطاطا مقلية، سلطة ملفوف ومايونيز
- همبرغر لبناني مع جبنة - س.ج: ٨٥٠/م: ١٥/غ: ٩٠
- مع بطاطا مقلية، سلطة ملفوف ومايونيز
- همبرغر لبناني مع حلوم - س.ج: ٩٢٠/م: ١٥/غ: ٩٥
- مع بطاطا مقلية، سلطة ملفوف ومايونيز
- صدر دجاج مشوي بالبرغر - س.ج: ٧٠٠/م: ١٠/غ: ٨٠
- مع بطاطا مقلية، سلطة ملفوف ومايونيز
- صدر دجاج مشوي مع جبنة بالبرغر - س.ج: ٧٥٠/م: ١٣/غ: ٨٠
- مع بطاطا مقلية، سلطة ملفوف ومايونيز

فرن

- زعتر - س.ج: ٢٦٠/م: ٤/غ: ٣٠
- زعتر ولبنة - س.ج: ٢٨٠/م: ٤/غ: ٣٠
- فطيرة زعتر وجبنة - س.ج: ٢٥٠/م: ٨/غ: ٤٠
- فلافي جبنة على جبنة - س.ج: ٣٥٠/م: ٨/غ: ٤٠
- خلطة جبنة من بروفولوني، قشقوان، موزاريلا، فيتا وبارميزان
- منقوشة الفلمنكي - س.ج: ٢٧٠/م: ٥/غ: ٣٠
- زعتر مع بصل وبندورة
- جبنة عكاوي - س.ج: ١٧٠/م: ٧/غ: ٢٠
- عكاوي بالشطة - س.ج: ٤٥٠/م: ٦/غ: ٥٠
- قشقوان - س.ج: ٤٥٠/م: ٤/غ: ٥٥
- قشقوان بالزعتر - س.ج: ٥٠٠/م: ٤/غ: ٥٥
- قشقوان بالحبش - س.ج: ٥٥٠/م: ٦/غ: ٦٠
- كشك - س.ج: ٤٥٠/م: ٣/غ: ٥٠
- بلغاري متبل - س.ج: ٤٥٠/م: ٥/غ: ٥٠
- لحمة بعجين غير شكل - س.ج: ٦٠٠/م: ٦/غ: ٦٥
- كفتتنا - س.ج: ٦٠٠/م: ٦/غ: ٦٥
- كفتتنا مع بندورة، كبيس ومايونيز - س.ج: ٦٥٠/م: ١٠/غ: ٧٠
- كفتتنا بجبنة - س.ج: ٦٥٠/م: ٨/غ: ٧٠



من خزعبلات الفلمكني

- حبك نار وقلبي مقلية • كلام وسلام •
- سرده على ورده • مش مين ما هوّا صار شوّا
- مشّي يا عشيّ • مّنك قليل يا خليل
- أدق التفاصيل



سلة صاج
خليل سخن
٧

بيترا

- مارغريتا - س.ج: ٥٥٠/م: ٨/غ: ٦٠
- خضرة - س.ج: ٦٠٠/م: ٨/غ: ٦٥
- بيف بيبيروني - س.ج: ٩٠٠/م: ١٠/غ: ١٠٠
- لبنانيّة - س.ج: ٧٠٠/م: ١٠/غ: ٨٠
- حبش، زيتون أسود، فطر، ذرة

مشطاح خليج

- مشطاح قصّة - س.ج: ٥٠٠/م: ٧/غ: ٥٥
- مشطاح ساطور - س.ج: ٦٥٠/م: ٦/غ: ٧٠

صاج خليل

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

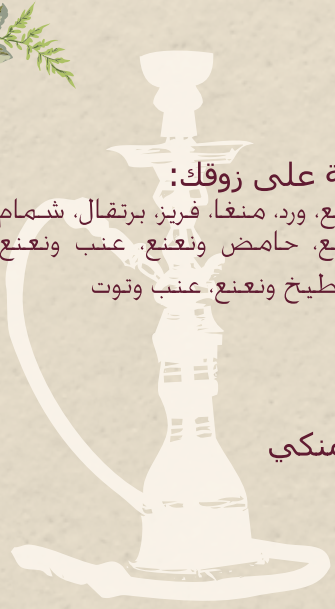
- زعتر - س.ج: ٢٢٠/م: ٤/غ: ٢٥
- زعتر بلا زيت (ريجيم) - س.ج: ١٩٠/م: ٤/غ: ٢٠
- لبنة - س.ج: ٢٥٠/م: ٤/غ: ٢٨
- لبنة ورشة زعتر - س.ج: ٢٥٠/م: ٤/غ: ٢٨
- خليل على الصاج - س.ج: ٢٥٠/م: ٤/غ: ٣٠
- صاج زعتر، جبنة خليل مع بندورة وبصل، زعتر، ونعنع
- قشقوان - س.ج: ٢٥٠/م: ٤/غ: ٤٠
- قشقوان وزعتر - س.ج: ٢٥٠/م: ٤/غ: ٤٠
- قشقوان وحبش - س.ج: ٤٠٠/م: ٦/غ: ٤٥
- كشك - س.ج: ٣٥٠/م: ٣/غ: ٤٠



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

- أرغيلتنا
- معسل
- خلطة الفلمنكي
- سبيسيال
- غيار راس



يا حلو: في منل على جلو؟

صحن بطيخ - س.ج: ١٥٠ / و: ١٥

صحن فواكة اكسترا - س.ج: ٣٠٠ / و: ٢٠

بوظة (سكوب) - س.ج: ٣٩٠ / و: ٤٠

شوكوولا | فانيلا | فريز | مانغا | قشطه | فستق |

مسكة

شوكوولا مو - س.ج: ٣٠٠ / و: ٢٥

فريز مو - س.ج: ٢٠٠ / و: ٢٠

بوظة قشطة وعسل - س.ج: ٧٠٠ / و: ٢٠

غزل أنيس - س.ج: ٢٠٠ / و: ٢٠

غزل البنات مع بوظة قشطة

يا حلاوة البوظة - س.ج: ٧٠٠ / و: ٢٠

حلاوة الجبن مع بوظة قشطة ورشة فستق

يا لطيف على البقلاوة - س.ج: ٧٠٠ / و: ٨٠

بقلاوة مع بوظة قشطة

مش قليل يا خليل - س.ج: ٦٥٠ / و: ٧٠

غاتو تمر مع كراميل وسكوب بوظة فانيلا

فوندون مع صوص فستق وبوظة فانيلا - س.ج: ٧٥٠ / و: ١٥

رز بحليب مع مربى المشمش - س.ج: ٢٥٠ / و: ٢٠

رز بحليب مع مكسرات وشيرة - س.ج: ٣٠٠ / و: ٢٥

كنافة - س.ج: ٤٤٥ / و: ٣٣ **خلنج**

الحلوة إم علي - س.ج: ٤٧٦ / و: ٣٣ **خلنج**

الحلو عالصاج

صاج صاروخ - س.ج: ٧٥٠ / م: ٨١ / و: ٨٥

نوتيل وحلاوة وموز

نوتيل - س.ج: ٤٠٠ / م: ٨١ / و: ٤٥

نوتيل وموز - س.ج: ٥٠٠ / و: ٥٥

نوتيل وحلاوة - س.ج: ٥٠٠ / و: ١٢٠

حلاوة وموز - م: ٥٠٠ / و: ٨١

فروزن يوغرت

خلنج

فريز | حامض | مانغو - س.ج: ٢٥٠ / و: ٢٠

عصير طازج بالكاراف

خلنج

ليموناضة بالحبق - س.ج: ٢٠٠ / و: ٢٠

عصير ليمون مع ورق حبق

برتقال بفواكة الشغف - س.ج: ٢٥٠ / و: ٢٠

شمندر - س.ج: ١٥٠ / و: ١٥

شمندر مع زنجبيل وليمون

شاي أخضر مع كيوي وتفاح - س.ج: ١٢٠ / و: ١٥

كوكتيل

فلَمَنجِي: مانغا، فريز، موز مع فواكة الشغف - س.ج: ٣٠٠ / و: ٢٠

طازَجِي: فريز، موز طازا وليمون - س.ج: ٢٥٠ / و: ٢٠

مَزاجِي: فريز، موز، حليب، وبوظة على فانيلا - س.ج: ٤٨٠ / و: ٥٥

مخفأَجِي: فريز مخفوق مع توت بَرِّي وليمون عالوج - س.ج: ١٨٠ / و: ٢٠

فستقَجِي: فستق حليبي مخفوق مع حليب وبوظة على فستق وفانيلا - س.ج: ٥٥٠ / و: ٦٠

بَوَرْدَجِي: تفاح، شراب عشبة الليمون، وزنجبيل - س.ج: ١٢٠ / و: ١٥

المشروب

مشروباتنا

ورد - س.ج: ٦٠ / و: ٧ | جلاب - س.ج: ٢٠٠ / و: ٢٠

لبن عيران - س.ج: ١٢٠ / م: ٤٢ / و: ١٥ | لبن عيران بالنعنع - س.ج: ١٢٠ / م: ٤٢ / و: ١٥

عصير طازج

تفاح - س.ج: ١٥٠ / و: ١٥ | برتقال - س.ج: ١٨٠ / و: ٢٠ | جزر - س.ج: ٢٤٠ / و: ٣٥

فريز - س.ج: ٣٦٠ / و: ٣٠ | مانغاوموز - س.ج: ٢٥٠ / و: ٤٠

جوافة - س.ج: ٢٨٠ / و: ٤٠ | بطيخ - س.ج: ١٥٠ / و: ٤٠

ليموناضة - س.ج: ٢٥٠ / و: ٢٠ | ليموناضة رمان - س.ج: ٣٠٠ / و: ٣٥

شمام - س.ج: ٢٠٠ / و: ٢٥ | ليموناضة برتقال - س.ج: ٣٠٠ / و: ٢٥

ليموناضة مع نعنع - س.ج: ٢٥٥ / و: ٣٠ | كيوي ليموناضة - س.ج: ٣٠٠ / و: ٢٥

أناناس - س.ج: ٣١٠ / و: ٢٥ | كيوي جنجر - س.ج: ٣٠٠ / و: ٢٥ | كيوي - س.ج: ٢٤٨ / و: ٣٠

مخلوطاتنا الطازا

تفاح وجزر - س.ج: ١٥٠ / و: ١٥ | برتقال وجزر - س.ج: ١٨٠ / و: ٣٠

جزر برتقال وتفاح - س.ج: ٢٠٠ / و: ٢٠ | فريز وموز - س.ج: ١٥٠ / و: ١٥

مانغا وفريز - س.ج: ١٠٠ / و: ١٢ | ليموناضة اناناس - س.ج: ١٢٠ / و: ١٣

موهيتو - س.ج: ٢٤٠ / و: ٦٠

موهيتو مع مشروب الطاقة - س.ج: ٢٥٣ / و: ٦٠

نكهة اضافية: ٥

شاي بارد - س.ج: ١٥٠ / و: ١٥

دُرّاق | تفاح | حامض

سموودي طازا

فريز - س.ج: ٢٨ / و: ٢٠ | مانغا - س.ج: ٢٠٠ / و: ٢٠

ليموناضة - س.ج: ١٠٠ / و: ١٠ | ليموناضة ونعنع - س.ج: ١٣٠ / و: ١٥

تفاح - س.ج: ١٦٠ / و: ٢٠ | موز - س.ج: ١٤٠ / و: ١٥

ليموناضة بالزعر الأخضر - س.ج: ٨٠ / و: ١٠

شايكس بالحليب

شوكوولا - س.ج: ٣٥٨ / و: ٤٠ | أوريو - س.ج: ٥٠٠ / و: ٥٥

فانيلا - س.ج: ٣٢٥ / و: ٢٥ | فريز - س.ج: ٣٧٥ / و: ٤٠

مسكة مع قرفة - س.ج: ٣٦٠ / و: ٤٠ | موز - س.ج: ٣٠٠ / و: ٣٥

شاي سخن لشخص

شاي عادي امع نعنع | بالحبق | مع قرفة - س.ج: ٥ / و: ٠,٥

شاي أخضر - س.ج: ٨ / و: ١

شاي مغربي لشخص

شاي مغربي لشخصين - س.ج: ١٥ / و: ١,٥

سخن وصّحي - س.ج: ٥ / و: ٠,٥

زهورات | يانسون | بابونج | زنجبيل بالحامض | نعنع

قهوة سخنة

إيسبرسو - س.ج: ٩ / و: ١

دوبيو - س.ج: ١٨ / و: ٢

نسكافيه - س.ج: ١٥ / و: ١,٥

أماريكانو - س.ج: ١٥ / و: ١,٥

كابوتشينو - س.ج: ١٨٠ / و: ٢٠

ماكياتو - س.ج: ٢٥٠ / و: ٣٠

قهوة لبنانية - س.ج: ٢

قهوة سعودية - س.ج: ٤

قهوة بيضا - س.ج: ٣

كافيه لآتية - س.ج: ١٠٠ / و: ١٠

شوكوولا سخن - س.ج: ١٠٠ / و: ١٠

قهوة باردة

كاراميل - س.ج: ٢٥٠ / و: ٣٠ | أوريو - س.ج: ٣٠٠ / و: ٢٥

فانيلا - س.ج: ٢٠٠ / و: ٢٠ | توت - س.ج: ٢٠٠ / و: ٢٠

بارد ومنعش

قنينة ماي صغيرة

قنينة ماي كبيرة

قنينة ماي غازية صغيرة

قنينة ماي غازية كبيرة

مشروب غازي

مشروب الطاقة

و: الوقت اللازم لحرق السعرات الحرارية

م: الملوحات

س.ج: السعرات الحرارية