

## Seasonal Sides

Available all year long

<b>Soaked Almonds</b>	<b>19</b>
<b>Lupin beans</b>	<b>16</b>
<b>Carrots with lemon &amp; cumin</b>	<b>16</b>

Available in season and at market price

<b>Green fava beans</b>
<b>Green peas   Green almonds</b>
<b>Jujubes   Alepino Pistachios</b>
<b>Sour plums   Chestnuts</b>

## Salads

<b>Al Falamanki's tabbouleh (2 pers.)</b>	<b>35</b>
tabbouleh with special sour grape dressing	
<b>My mother Souad's fattouch (2 pers.)</b>	<b>35</b>
fattouch with grilled bread & pomegranate molasses dressing	
<b>Field salad (4 pers.)</b>	<b>65</b>
variety of greens and vegetables from the fields	
<b>Seasonal salad</b>	<b>29</b>
tomatoes, cucumbers & lettuce	
<b>Greek salad</b>	<b>37</b>
tomatoes, cucumbers, lettuce, onions, olives and feta cheese	
<b>Rocket, summer purslane &amp; feta salad</b>	<b>39</b>
rocket leaves, summer purslane, cherry tomatoes, feta mixed with balsamic dressing topped with pine nuts	
<b>Rocket, thyme &amp; summer purslane salad</b>	<b>32</b>
rocket leaves, thyme, summer purslane with lemon, sumac, onions & olive oil	
<b>Thyme salad (seasonal)</b>	<b>30</b>
thyme with spring onions, lemon and olive oil	
<b>Thyme &amp; botargo salad</b>	<b>80</b>
Premium Egyptian Chahine botargo with thyme, spring onions, lemon & olive oil	



Check out some of the authentic produce at



Served on an authentic tray with country style bread and fresh vegetables

<b>Combos</b>	
<b>Mini mezza (2 pers.)</b>	<b>52</b>
hommos, carrot tahini, beetroot tahini, eggplant with pomegranate molasses	
<b>Labneh &amp; cheese (2 pers.)</b>	<b>85</b>
country style labneh, our labneh mix, Khalil's cheese, thyme & oil, chanklich moutabbal and olive mix	



## Cold Mezze

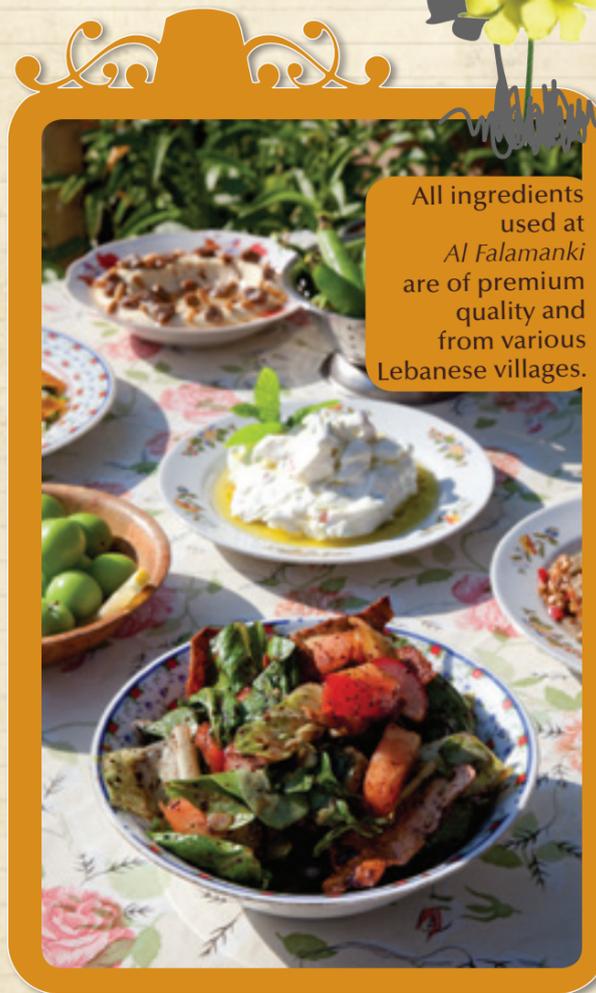
<b>Hommos</b>	<b>29</b>
<b>Hommos with meat &amp; pine nuts</b>	<b>40</b>
<b>Historical fava hommos</b>	<b>32</b>
hommos and fava beans with our spicy mix and almonds	
<b>Hommos Hachim style</b>	<b>32</b>
hommos and balila with a Jordanian spicy mix and pine	
<b>Carrot tahina</b>	<b>22</b>
<b>Beetroot tahina</b>	<b>22</b>
<b>Pomegranate eggplant</b>	<b>29</b>
grilled eggplant with pomegranate molasses and tahini	
<b>Seasoned eggplant</b>	<b>29</b>
<b>Country style labneh</b>	<b>29</b>
<b>Our labneh mix</b>	<b>31</b>
<b>Labneh with garlic</b>	<b>30</b>
<b>Chanklich with chopped tomatoes &amp; onions</b>	<b>31</b>
<b>Khalil's cheese</b>	<b>39</b>
<b>Green beans in oil</b>	<b>30</b>
<b>Vine leaves in oil &amp; sour grape juice</b>	<b>30</b>
<b>Seasonal pickles</b>	<b>22</b>
<b>Olive mix</b>	<b>14</b>
<b>Spicy olives</b>	<b>16</b>
<b>Vegetable platter with olives</b>	<b>28</b>
<b>Side plate of veggies</b>	<b>13</b>

## Hot Mezze

<b>Foul medammas</b>	<b>29</b>
with a side order of veggies	
<b>Balila</b>	<b>26</b>
<b>Balila mixed with veggies</b>	<b>29</b>
<b>Grilled halloum steak</b>	<b>39</b>
served with figs dipped in sugar syrup	
<b>Hommos fatteh with yogurt</b>	<b>37</b>
<b>Kafta with tahini in a clay dish</b>	<b>48</b>
<b>Kbaibeit with yogurt</b>	<b>46</b>
fried kebbé in yogurt with coriander, garlic and pine nuts	
<b>Sejok</b>	<b>40</b>
<b>Sausages in pomegranate molasses</b>	<b>40</b>
<b>Sautéed diced meat</b>	<b>48</b>
<b>Sautéed diced chicken</b>	<b>45</b>
<b>Sizzling birds</b>	<b>6pcs 85</b>
grilled or fried in sumac and pomegranate molasses <b>12pcs 160</b>	

## Fried Hot Appetizers

<b>Cheese rolls 4pcs</b>	<b>29</b>
grilled or fried	
<b>Fried kebbé 4pcs</b>	<b>29</b>
<b>Spicy potatoes</b>	<b>28</b>
<b>Sumac potatoes</b>	<b>28</b>
<b>Patatas bravas</b>	<b>28</b>
magical, fried and crispy potatoes	
<b>French fries</b>	<b>24</b>



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

## Grill

<b>Herbed meat skewers (250gr.)</b>	<b>75</b>
with patatas bravas, tomatoes, onions and tahini	
<b>Taouk skewers (250gr.)</b>	<b>65</b>
with patatas bravas, grilled veggies and tahini	
<b>Mixed skewers (375gr.)</b>	<b>96</b>
with patatas bravas, grilled veggies & tahini	
<b>Disciplinary kafta (250gr.)</b>	<b>65</b>
with patatas bravas, tomatoes, onions and hommos	
<b>Cherry kafta</b>	<b>70</b>
grilled kafta in yogurt with cherries	
<b>Grilled chicken breast (300gr.)</b>	<b>69</b>
with patatas bravas and garlic	
<b>Spicy grilled chicken breast (300gr.)</b>	<b>69</b>
with patatas bravas and garlic	
<b>Almond chicken escalope</b>	<b>69</b>
with french fries and garlic	
<b>Grilled jumbo shrimps (250gr.)</b>	<b>94</b>
<b>Side order of rice</b>	<b>13</b>

## Seasonal soup 26



## Eggs -3 eggs of your choice-

<b>Sunny side up</b>	<b>29</b>
<b>Scrambled</b>	<b>29</b>
<b>Eggs and veggies</b>	<b>33</b>
<b>Scrambled with meat</b>	<b>40</b>



## Oven

<b>Salty</b>	
<b>Thyme</b>	<b>15</b>
<b>Thyme &amp; labneh</b>	<b>20</b>
<b>Al Falamanki's mankoushé</b>	<b>20</b>
thyme, onions and tomatoes	
<b>Cheese akkawi</b>	<b>23</b>
<b>Spicy akkawi cheese</b>	<b>24</b>
<b>Halloumi</b>	<b>23</b>
<b>Kashkaval cheese</b>	<b>25</b>
<b>Kashkaval cheese &amp; thyme</b>	<b>26</b>
<b>Kashkaval cheese &amp; turkey</b>	<b>35</b>
<b>Bulgarian cheese &amp; vegetables</b>	<b>27</b>
<b>Legendary meat on dough</b>	<b>28</b>
<b>Our kafta</b>	<b>28</b>
<b>Our kafta with cheese</b>	<b>32</b>
<b>Classic pizza (turkey)</b>	<b>42</b>

Add Vegetables 5

## Saj

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

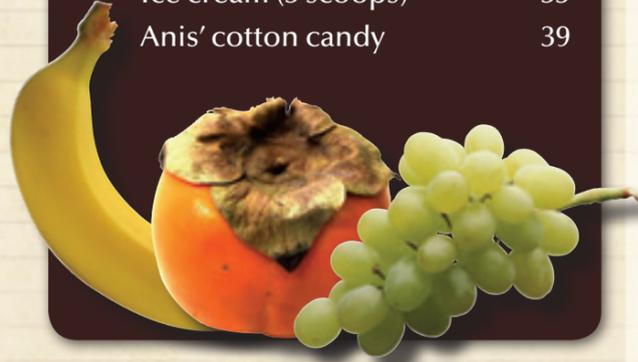
<b>Salty</b>	
<b>Thyme</b>	<b>16</b>
<b>Thyme without oil (light)</b>	<b>18</b>
<b>Khalil's saj</b>	<b>32</b>
thyme topped with Khalil's cheese and vegetables	
<b>Labneh</b>	<b>18</b>
<b>Labneh &amp; thyme</b>	<b>20</b>
<b>Kashkaval cheese</b>	<b>26</b>
<b>Kashkaval cheese &amp; thyme</b>	<b>27</b>
<b>Kashkaval cheese &amp; turkey</b>	<b>36</b>

<b>Sweet</b>	
<b>Nutella</b>	<b>25</b>
<b>Nutella &amp; banana</b>	<b>28</b>
<b>Nutella &amp; halawa</b>	<b>29</b>
<b>Halawa &amp; banana</b>	<b>28</b>
<b>White Crunch</b>	<b>25</b>
<b>Crunchy Galaxy</b>	<b>25</b>

Saj bread 5

## Desserts

Moughli with mixed nuts	21
Chocolate custard	21
Rice & milk pudding with sugar syrup, raisins & hazelnuts	22
Jello with fruits	21
Seasonal fruits	35
Ice cream (3 scoops)	35
Anis' cotton candy	39



## Drinks

<b>Homemade drinks</b>	25
Rose   Julep   Berries   Tamarind   Dried apricot   Ayran yogurt   Ayran yogurt with fresh mint	

<b>Seasonal fresh juices</b>	27
Apple   Orange   Carrot   Strawberry   Mango   Banana   Melon   Guava   Watermelon   Lemonade   Avocado   Strawberry lemonade   Pomegranate lemonade   Orange lemonade   Mint lemonade	



<b>Fruity Yogurt</b>	27
Strawberry   Passion fruit   Wild berries	

<b>Hot teas</b>	20
Regular tea   Tea with mint   Tea with cinnamon   Anise tea   Green tea   Moroccan tea	28

<b>Hot &amp; healthy</b>	20
Flowers   Zuffa flowers   Khatmeyeh flowers   Anise   Camomile	

<b>Hot coffees</b>	
Espresso	18
Doppio	24
Instant coffee	22
Americano	22
Cappuccino	22
Turkish	18
White coffee	15
Café latté	22



<b>Cold coffees</b>	25
Blueberry   Strawberry   Caramel   Oreo   Banana	

<b>Cold &amp; Refreshing</b>	
Small water bottle	9
Large water bottle	15
Evian bottle	24
Sparkling water bottle	23
Soft drinks	15
Energy drink	22
Soda or tonic	18
Non-alcoholic beer	21



## Shishas

...Choose your shisha type & choose a flavor:

<b>Shisha: Mouassal:</b>	65
<b>Special:</b>	70
<b>Flavors:</b> Apple   Grape   Mint   Rose   Mango   Strawberry   Orange   Melon   Lemon   Cherry   Apple & mint   Lemon & mint   Grape & mint   Lemon & mango   Zaghoul   Watermelon & mint   Grape & berry   Cocktail	

<b>...Persian</b>	75
Asfahani or mild flavor	

<b>...Al Falamanki's mix</b>	65
------------------------------	----

<b>...Shisha head top-up</b>	29
------------------------------	----



<b>Our fresh mixes</b>	27
Apple & carrot   Orange & carrot   Carrot, orange and apple   Strawberry & banana   Mango & strawberry	

<b>Iced tea</b>	21
Peach   Apple   Lemon	

<b>Homemade smoothies</b>	28
Strawberry   Mango   Lemonade   Mint lemonade   Apple   Banana   Green thyme lemonade	

<b>Milk shakes</b>	28
Chocolate   Oreo   Vanilla   Strawberry   Mastic with cinnamon	

<b>Mocktails</b>	30
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   Leymounji: orange, lemon & mint bubbled with soda   Fostokji: blended pistachios, milk & vanilla ice cream   Kalamanji: orange, apple, soda & cinnamon	



## منك يا طلو: في منك على جلو؟

٢١	مغلي مع قلوبات
٢١	كاستر بالشوكولا
٢٢	رز بحليب مع قطر. زبيب و بندق
٢١	جلو مع فواكه
٣٥	فواكة الموسم
٣٥	بوطة (٣ سكوب)
٣٩	غزل الأنيس

١٨	إيسبرسو
٢٤	دوبيو
٢٢	نسكافيه
٢٢	أمريكانو
٢٢	كابوتشينو
١٨	قهوة تركي
١٥	قهوة بيضا
٢٢	كافيه لاتييه

٢٥	قهوة باردة
	عنبية   فريز   كاراميل   اوريو   موز

٩	بارد ومنعش
١٥	أنيته مائي صغيرة
٢٤	أنيته مائي كبيرة
٢٣	إيفيان
١٥	أنيته مائي غازية
٢٢	مشروب غازي ناعم
١٨	مشروب الطاقة
٢١	سودا أو تونيك
	بيرة من دون كحول



## منك أرغيلة

٦٥	•نقي أرغيلتك، و طعمة على زواك
٧٠	الأرغيلة: معسل
	سبسيال

٧٥	•الطعمة: تفاح   عنب   نعنع   ورد   منغا   فريز   ليمون   شمام   حامض   كرز   تفاح و نعنع   حامض و نعنع   عنب و نعنع   حامض و منغا   زغلول   بطيخ و نعنع   عنب و توت   كوكتيل
----	--

٧٥	•عجمي
	أصفهاني أو نكهة

٦٥	•خلطة الفلمنكي
----	----------------

٢٩	•غير راس
----	----------

## منك المشروب

٢٥	مشروباتنا
	ورد   جلاب   توت   تمر هندي   قمر الدين   لبن عيران   لبن عيران بالنعنع

٢٧	عصير طازا، موسمي
	تفاح   بردان   جزر   فريز   مانغا   موز   شمام   جوافة   بطيخ   ليموناضة   ليموناضة فريز   أفوكادو   ليموناضة رمان   ليموناضة بردان   ليموناضة مع نعنع

٢٧	مخلوطاتنا الطازا
	تفاح و جزر   بردان و جزر   جزر بردان و تفاح   فريز و موز   مانغا و فريز

٢١	شاي بارد
	دزء   تفاح   حامض

٢٨	سموودي طازا
	فريز   مانغا   ليموناضة   ليموناضة و نعنع   تفاح   موز   ليموناضة بالزعتر الأخضر

٢٨	شايكس بالحليب
	شوكولا   اوريو   فانيلا   فريز   مسكة مع قرفة



٣٠	كوكتيل بلا كحول
	فلمنجي: مانغا، فريز، موز مع فواكة الشغف   طازجي: بردان، فريز و موز طازا   مزاجي: فريز، موز، حليب و بوطة على فانيلا   مخفأجي: فريز و بردان مخفوق مع مخلوطة توت بري   ليمونجي: ليمون نعنع و حامض مخلوط مع صودا   فستقجي: فستق حليبي مخفوق مع حليب و بوطة على فانيلا   كلمنجي: بردان، تفاح، صودا و قرفة

٢٧	فروتني يوغرت
	فريز   فواكه الشغف   توت بري

٢٠	شاي سخن
	شاي عادي   شاي مع نعنع   شاي مع قرفة   شاي يانسون   شاي أخضر
٢٨	شاي مغربي

٢٠	سخن وصحي
	زهورات   زهورات الزوفا   زهورات الخامية   يانسون   بابوچ



## هك بيض (٣ بيضات)

٢٩	بيض عيون
٢٩	بيض مخفوق
٣٣	بيض بالخضرة
٤٠	بيض مخفوق بلحمة

## من خُزَعَبَلَاتِ الفلمكني

- حبك نار و قلبي مقلابة • كلام و سلام • سرده
- علي ورده • ميش مين ما هوّا صار شوّا
- مشني يا عشني • منك قليل يا خليل

## هك فرن

### مالح

١٥	زعتري
٢٠	زعتري و لبنه
٢٠	منقوشة الفلمكني
	زعتري مع بصل و بندورة
٢٣	جبنة عكاوي
٢٤	عكاوي بالشطة
٢٣	حلوم
٢٥	قشقوان
٢٦	قشقوان و زعتري
٣٥	قشقوان و حبش
٢٧	بلغاري متبل
٢٨	لحمة بعجين غير شكل
٢٨	كفتتنا
٣٢	كفتتنا بجبنة
٤٢	بيتزا عادي (حبش)
٥	مع خضرة

## هك صاج

### مالح

١٦	زعتري
١٨	زعتري بلا زيت (ريجيم)
٣٢	خليل علي الصاج
	زعتري مع جبنة خليل و خضرة علي الوجة
١٨	لبنه
٢٠	لبنه و رشّة زعتري
٢٦	قشقوان
٢٧	قشقوان و زعتري
٣٦	قشقوان و حبش



### حلو

٢٥	نوتيللا
٢٨	نوتيللا و موز
٢٩	نوتيللا و حلّوة
٢٨	حلّوة و موز
٢٥	كرانش أبيض
٢٥	غالاكسي بقرمش

## رغيف صاج

٥



## هك شوربة موسمية



## هك مشاوي

٧٥	شيشين لحمة بالأعشاب (٢٥٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا، بندورة، بصل و طحينية
٦٥	شيشين طاووق (٢٥٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية و طحينية
٩٦	مشاوي مشكل (٣٧٥ غ)
	مع برافو عالبطاطا خضرة مشوية و طحينية
٦٥	كفتنا مشوية تأديبية (٢٥٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا، بندورة، بصل و حمص
٧٠	كفتنا مشوية باللبن والكرز
٦٩	صدر دجاج مشوي (٣٠٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا و نوم
٦٩	صدر دجاج مشوي بالحر (٣٠٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا و نوم
٦٩	إسكالوب دجاج باللوز
	مع بطاطا مقلية و نوم
٩٤	قريدس جامبو مشوي (٢٥٠ غ)
١٣	صحن رز ع جنب

منتجات الفلمكني باب أول  
و من جميع الضيع اللبنانية.

## هك سلطة

٣٥	تبولة الفلمكني (لشخصين)
	تبولة بالحصرم
٣٥	فتوش إمي سعاد (لشخصين)
	فتوش مع خبز محمص و دبس الرمان
٦٥	سلطة من البستان (لأربعة)
	حشايش و خضرة مشكلة
٢٩	سلطة الموسم
	بندورة، خيار و خس
٣٧	سلطة يونانية
	بندورة، خيار، خس، بصل، زيتون أسود و جبنة فيتا
٣٩	سلطة روكا، بألة و فيتا
	روكا، بألة، بندورة كرزية، فيتا مع صنوبر و خل بلساميك
٣٢	سلطة روكا، زعتري و بألة
	روكا زعتري و بألة مع حامض، سقاء، بصل و زيت زيتون
٣٠	سلطة زعتري (موسمي)
	زعتري أخضر، بصل أخضر، حامض وزيت زيتون
٨٠	سلطة زعتري و بطرخ شاهين المصري
	بطرخ شاهين المصري مع زعتري أخضر، بصل أخضر، حامض وزيت زيتون



## هك مقبلات ساخنة

٢٩	فول مدمس (مع سرفيس خضرة)
٢٦	بليلة
٢٩	بليلة متبلّة بالخضرة
٣٩	ستايك حلوم مشوي مع تين بالأطر
٣٧	فتة حمص باللبن
٤٨	فخارة كفتنا بالطحينية
٤٦	كبيبات باللبن
	كبيبات باللبن و الكزبرة و التوم و صنوبر
٤٠	سجق
٤٠	مقانع بدبس الرمان
٤٨	لحمة رأس عصفور
٤٥	دجاج رأس زرزور
٨٥ قطع ١	عصافير مسنّسة بالسّماء و دبس الرمان
١٦ قطع ١٢	مشوي أو مقلي

## مقبلات ساخنة مقلية

٢٩	رقاقات بجبنة ٤ قطع (مشوي أو مقلي)
٢٩	كبة قراص مقلي ٤ قطع
٢٨	بطاطا حرّة
٢٨	بطاطا بالسّماء
٢٨	برافو عالبطاطا
٢٨	بطاطا مقلية سحرية مقرمشة
٢٤	بطاطا مقلية

## هك مازة موسمية

### على مدار السنة

١٩	لوز متنوع
١٦	ترمس
١٦	جزر حامض و كمون

### حسب الموسم و بسعر السوق

	فول أخضر
	بازيلا
	لوز أخضر
	عناّب
	فستق حلبي
	جانارك
	كستنا



حمص | طحينية جزر | مدبس باتنجان | طحينية شمندر

## هك تشكيلة بالصينية

صينية تقليدية مع خبز الضيعة و خضرة

٥٢	مازة مهضومة (لشخصين)
	حمص، جزر بطحينية، شمندر بطحينية، مدبس باتنجان
٨٥	ألبان وأجبان (لشخصين)
	لبنه بلدية، لبنتنا الخلوطة، جبنة خليل، زعتري و زيت، شنكليش متبل، زيتون مشكل

## هك مقبلات باردة

٢٩	حمص
٤٠	حمص مع لحمة و صنوبر
٣٢	حمص تاريخي مفول
	حمص مفول مع خلطنا الحرّة و لوز
٣٢	حمص هاشم
	حمص و بليلة مع خلطة أردنية حرّة و صنوبر
٢٢	جزر بطحينية
٢٢	شمندر بطحينية
٢٩	مدبس باتنجان
	متبل باتنجان مع دبس الرمان و زيت زيتون
٢٩	متبل باتنجان
٢٩	لبنه بلدية
٣١	لبنتنا المخلوطة
٣٠	لبنه بتوم
٣١	شنكليش متبل
٣٩	جبنة خليل
٣٠	لوبية بزيت
٣٠	ورق عنب بالزيت محصرم
٢٢	كبيس الموسم
١٤	زيتون مشكل
١٦	زيتون بالحر
٢٨	صحن خضرة مشكل مع زيتون
١٣	سرفيس خضرة