

Salads

Al Falamanki's tabbouleh (2 pers.)	9,000
tabbouleh with special sour grape dressing	
My mother Souad's fattouch (2 pers.)	9,000
fattouch with grilled bread & pomegranate molasses dressing	
Field salad (4 pers.)	19,500
variety of greens and vegetables from the fields	
Khalil's salad	15,000
rocket leaves, purslane, mint, green onions, cherry tomatoes, eggplants, Khalil's cheese, walnuts, lemon and olive oil	
Kale with quinoa and shanklish	19,000
with lemon and olive oil	
Seasonal salad	9,000
tomatoes, cucumbers & lettuce	
Greek salad	13,500
tomatoes, cucumbers, lettuce, onions, olives and feta cheese	
Rocket, summer purslane & feta salad	15,500
rocket leaves, summer purslane, cherry tomatoes and feta mixed with balsamic dressing topped with pine nuts	
Rocket, thyme & summer purslane salad	10,000
rocket leaves, thyme, summer purslane with sumac, onions, lemon and olive oil	
Crab salad	18,000
with rocket leaves, summer purslane & moutarde à l'ancienne	
Thyme & Chahine botargo salad	25,000
Premium Egyptian Chahine botargo with thyme, spring onions, lemon & olive oil	

Cold Mezze

Hommos	8,750
Hommos with meat & pine nuts	14,000
Carrot tahina	7,000
Beetroot tahina	7,000
Pomegranate eggplant	8,750
grilled eggplant with pomegranate molasses and olive oil	
Seasoned eggplant	8,750
Country style labneh	9,250
Our labneh mix	10,500
Goat labneh with green thyme	10,500
Chanklish	9,500
Khalil's cheese	14,500
Vine leaves in oil & sour grape juice	9,500
Seasonal pickles	6,000
Seasonal makdous	9,000
Olive mix	4,500
Spicy olives	5,000
Vegetable platter with olives	9,000
Side plate of veggies	4,500

Seasonal Sides

Soaked almonds	8,500
Lupin beans	7,000
Carrots with lemon	7,000
Carrots with lemon & cumin	7,000
Green fava beans	7,500
Green peas	7,500
Green almonds	8,500
Green pistachios	8,500
Sour plums	7,500

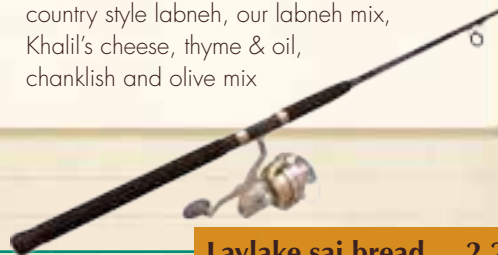


Combos

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

Mini mezza (2 pers.) 21,500
hommos, carrot tahini, beetroot tahini, eggplant with pomegranate molasses

Labneh & cheese (2 pers.) 33,500
country style labneh, our labneh mix, Khalil's cheese, thyme & oil, chanklish and olive mix



Laylake saj bread 2,250

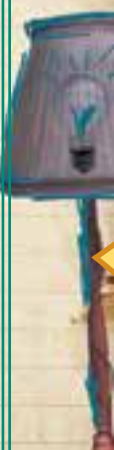
Hot Mezze

Foul medammas	9,750
with a side order of veggies	
Balila	8,000
Grilled halloum steak	15,000
served with figs dipped in sugar syrup	
Hommos fatteh	14,000
Shrimps fatteh	22,000
Kafta with tahini in a clay dish	18,000
Mante in yoghurt with summac	17,000
Kbaibeit with yogurt	18,500
fried kebbé in yogurt with coriander, garlic and pine nuts	
Sausages in pomegranate molasses	14,000
Sujuk with tomatoes	14,000
Sautéed diced meat	16,000
Sautéed diced chicken	15,500
Shrimp osmalieh (10pcs)	19,000
with coriander and garlic	
Sizzling birds	6 pcs 19,500
grilled or fried in sumac and pomegranate molasses	
	12 pcs 36,000

Fried Hot Appetizers

Cheese rolls (4 pcs)	8,750
grilled or fried	
Breaded seabass fingers (5 pcs)	15,000
Seafood rolls (4 pcs)	10,750
Fried kebbé (4 pcs)	8,500
Spicy potatoes	10,500
Sumac potatoes	10,500
Patatas bravas	11,000
magical, fried and crispy potatoes	
French fries	8,750

Seasonal soup 10,500





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

Al Falamanki's "afterhours & breakfast menu" 1am till 12pm

From 1am till 12pm, all the menu is served except for the "Salads" the "Fried Hot Appetizers" & the "Grill".

Nationalized Platters

- Chicken wrap 16,500
- Rosto wrap 16,500
- Lebanese burger 20,000
with fried potatoes and coleslaw
- Lebanese burger with halloumi 22,000
with fried potatoes and coleslaw

Grill & Main Course

- Herbed meat skewers (250gr.) 26,500
with patatas bravas, grilled veggies and tahini
- Taouk skewers (250gr.) 24,500
with patatas bravas, grilled veggies and tahini
- Two mixed skewers (250gr.) 25,500
meat & taouk with patatas bravas, grilled veggies and tahini
- Mixed grill (375gr.) 29,500
meat, taouk & kafta with patatas bravas, grilled veggies and tahini
- Disciplinary kafta (250gr.) 24,000
with patatas bravas, grilled veggies and hommos
- Cherry kafta 22,000
grilled kafta in yogurt with cherries
- Grilled chicken breast (300gr.) 26,000
with patatas bravas and garlic
- Spicy grilled chicken breast (300gr.) 26,000
with patatas bravas and garlic
- Grilled marinated shrimps (5pcs) 28,000
with tartar dip
- Almond chicken escalope 26,000
with french fries and garlic
- Breaded hamour 33,000
boneless breaded hamour with french fries and tartar dip



Check out some of the authentic produce at

Dekkanet
AL Falamanki
lebanese produce



Eggs

- Fried 11,500
- Scrambled 11,500
- Scrambled with sujok 13,500
- Omelet with cheese 13,500
- Scrambled with awarma 16,500

Oven

Salty

- Thyme 4,750
- Thyme & labneh 6,750
- Al Falamanki's mankoushé 7,500
thyme, onions and tomatoes
- Cheese akkawi 8,500
- Spicy akkawi cheese 9,250
- Halloumi 9,750
- Kashkaval cheese 10,750
- Kashkaval cheese & thyme 11,000
- Kashkaval cheese & turkey or ham 13,750
- Bulgarian cheese & vegetables 10,500
- Traditional kishk 8,750
- Legendary meat on dough 11,500
- Our kafta 11,500
- Our kafta with cheese 14,000
- Classic pizza 14,500
- Vegetable pizza 16,500
- Classic pizza with ham or turkey 17,500
- Sujuk pizza 17,500

for vegetables add 2,250/for pickles add 1,500

Saj

The dough used for saj is a laylake product; it contains no sugar, no oil and no milk.

Salty

- Thyme 5,250
- Thyme without oil (light) 6,750
- Khalil's saj 14,000
thyme topped with Khalil's cheese and vegetables
- Labneh 7,250
- Labneh & thyme 7,250
- Kaval kashkaval cheese 11,750
- Kaval kashkaval cheese & thyme 12,000
- Kaval kashkaval cheese & turkey or ham 13,750
- Traditional kishk 8,750

for vegetables add 2,250/for pickles add 1,500

Sweet

- Nutella 9,750
- Nutella & banana 10,250
- Nutella & halawa 10,250
- Halawa & banana 9,250
- White Crunch 9,250
- Crunchy Galaxy 10,250



Desserts

Moughli with mixed nuts	9,000
Chocolate custard	9,000
Rice & milk pudding with sugar syrup, raisins & hazelnuts	9,500
Jello with fruits	9,000
Seasonal fruits	13,000
Ice cream (3 scoops)	12,500
Anis' cotton candy	16,000
Khalil, you rock! date cake with caramel and date ice cream	16,000
Knefeh bl saj	13,000
Greatness with ice cream Baklava with vanilla ice cream	16,500
Merry cream in a cone	8,500



Drinks

Homemade drinks 10,000

Rose | Julep | Berries | Tamarind | Dried apricot |
Homemade yogurt | Homemade yogurt with mint

Seasonal fresh juices 12,500

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



Our fresh mixes 13,000

Apple & carrot | Orange & carrot | Carrot, orange and
apple | Strawberry & banana | Mango & strawberry |
Apple with lemongrass and ginger

Iced tea 9,500

Peach | Apple | Lemon

Homemade smoothies 13,500

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

Milk shakes 13,500

Sahlab | Chocolate | Oreo | Vanilla | Strawberry

Mocktails 14,000

Falamanji: mango, strawberry, banana & passion fruit
Mazaji: strawberry, banana, milk & vanilla ice cream
Mkhafaaji: strawberry, orange & mixed berries
Leymounji: orange, lemon & mint bubbled with soda
Fostokji: blended pistachios, milk and pistachio ice cream

Hot teas 7,500

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

Moroccan tea 8,000

Hot & healthy 7,500

Flowers | Anise | Camomile | Mint

Hot coffees

Espresso	6,500
Doppio	8,500
Nescafe	8,000
Americano	8,500
Cappuccino	8,500
Turkish	6,500
White coffee	6,000
Café latté	10,000



Cold coffees 13,500

Blueberry | Strawberry | Caramel | Oreo | Banana

Cold & Refreshing

Small water bottle	3,250
Large water bottle	5,750
Sparkling water bottle	8,250
Soft drinks	6,750
Redbull	11,750
Soda or tonic	7,750
Local beer	9,500
Imported beer	12,000
Non-alcoholic beer	9,000

Alcohol

Al Falamanki's arak bottle (25 cl.)	29,000
Al Falamanki's arak glass	9,500
Regular spirit glass	15,000
Premium spirit glass	19,000
Regular spirit bottle	150,000
Premium spirit bottle	170,000
Champagne	200,000
Shot	9,500
Premium shot	10,500

Wine

Local wine glass	9,750
Local wine 1/2 bottle	27,000
Local wine 1/1 bottle	48,000

Shishas

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

Shisha: Mouassal:	17,500
Special:	17,750

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

...Persian 19,500
Asfahani or mild flavor

...Al Falamanki's mix 19,000

...Shisha head top-up 8,000

...Cigarettes 6,500

Disposable shisha hose 3,500



مشروبات

مشروباتنا

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

عصير طازا، موسمي

تفاح | بردان | جزر | فريز | مانغا | موز | شمام
بطيخ | ليموناضة | فريز ليموناضة | رمان ليموناضة
بردان ليموناضة | ليموناضة مع نعنec
كيوي ليموناضة

مخلوطاتنا الطازا

تفاح و جزر | بردان و جزر | جزر بردان و تفاح | فريز و موز
مانغا و فريز | تفاح مع عشب الليمون والزنجبيل

شاي بارد

دزء | تفاح | حامض

سموودي طازا

فريز | مانغا | ليموناضة | ليموناضة و نعنec
تفاح | موز

شايس بالحبوب

سحلب | شوكولا | اوريو | فانيلا | فريز



عصير جزر طازا وليموناضة و نعنec

كوكتيل بلا كحول

فلمنجي: مانغا، فريز، موز مع فواكة الشغف
مزاجي: فريز، موز، حليب و بوظة على فانيلا
مخفاجي: فريز و بردان مخفوق مع مخلوطة توت بري
ليمونجي: بردان، حامض و نعنec مخلوط مع صودا
فستقجي: فستق حلي مخفوق مع حليب
وبوظة على فستق حلي

شاي سخن

شاي عادي | شاي مع نعنec | شاي مع قرفة
شاي أخضر | زنجبيل

شاي مغربي

سخن وصحي

زهورات | يانسون | بابونج | نعنec

قهوة سخنة

إيسبرسو
دوبيو
نسكافيه
أماركانو
كابوتشينو
قهوة تركي
قهوة بيضا
كافيه لاتييه



قهوة باردة

عنبية | فريز | كاراميل | اوريو | موز

شاي يا طو:

شاي منك على جلو؟



مغلي مع قلوبات
كاستر بالشوكولا
رز بحليب
مع قطر، زبيب و بندق
جلو مع فواكه
فواكة الموسم
بوظة (3 سكوب)
غزل الأنيس
مش قليل يا خليل
غاتو على تمر وكراميل و بوظة على تمر
كنافة بالصاج
شي عظيم مع بوظة
بقلاوة مع سكوب بوظة
ماري كرم بالكورنيه

بارد ومنعش

أئينة مائي صغيرة
أئينة مائي كبيرة
أئينة مائي غازية
مشروب غازي ناعم
مشروب الطاقة، طور أحمر
سودا أو تونيك
بيرة محليّة
بيرة مستوردة
بيرة من دون كحول



كحول

عرق الفلمنكي (ربعيّة)
عرق الفلمنكي (كبايّة)
كاس كحول
كاس كحول باب أول
أئينة كحول
أئينة كحول باب أول
شامبانيا
شوت
شوت برميوم

نبيد

كاس نبيد وطني
نصبة نبيد وطني
أئينة نبيد وطني

شاي أرغيلة

نقي أرغيلتك، و طعمة على زواك

الأرغيلة: معسل
سبسيال

الطعمة: تفاح | عنب | نعنec | ورد | منغا | فريز
بردان | شمام | حامض | كرز | تفاح و نعنec
حامض و نعنec | عنب و نعنec | حامض و منغا
زغلول | بطيخ و نعنec | عنب و توت | كوكتيل

عجمي

أصفهاني أو نكهة

خلطة الفلمنكي

غير راس

دخان

نريش أرغيلة لإستعمال واحد

١٧.٥٠٠
١٧.٧٥٠
١٩.٥٠٠
١٩.٠٠٠
٨.٠٠٠
٦.٥٠٠
٣.٥٠٠

هـك بيض

- بيض عيون ١١.٥٠٠
بيض مخفوق ١١.٥٠٠
بيض مخفوق بالسجق ١٣.٥٠٠
عجة بيض بالجبنه ١٣.٥٠٠
بيض مخفوق بأوارما ١٦.٥٠٠



من خزعات الفلمكني

- حبك نار و قلبي مقلاية • كلام و سلام • سرده
• علي ورده • ميش مين ما هوّا صار شوّا
• مشي يا عشي • منك قليل يا خليل

هـك فرن

- زعتز ٤.٧٥٠
زعتز و لبنه ٦.٧٥٠
منقوشة الفلمنكي ٧.٥٠٠
زعتز مع بصل و بندورة ٨.٥٠٠
جبنه عكاوي ٩.٢٥٠
عكاوي بالشطه ٩.٧٥٠
حلوم ١٠.٧٥٠
قشقوان كافال ١١.٠٠٠
قشقوان كافال و زعتز ١٣.٧٥٠
قشقوان كافال و حبش أو جونبون ٨.٧٥٠
كشك بلدي ١٠.٥٠٠
بلغاري متبل ١١.٥٠٠
لحمة بعجين غير شكل ١١.٥٠٠
كفتتنا ١٤.٠٠٠
كفتتنا مع جبنه ١٤.٥٠٠
بيتزا ١٦.٥٠٠
بيتزا بالخضرة ١٧.٥٠٠
بيتزا مع حبش أو جونبون ١٧.٥٠٠
بيتزا بالسجق
مع خضرة + ٢.٢٥٠ / مع كببس + ١.٥٠٠

هـك شوربة موسمية ١٠.٥٠٠

نوتا بينيه: آيش ليشات الليل

من الساعة ١ بعد نص ليل للساعة ١٢
الظهر فيك تطلب من كل النيو ما عدا
السلطات، المقبلات السخنة المقلية و المشاوي

ورق لخب
٨.٥٠٠



هـك أطباق مجنسة

- دجاج بالصاج ١٦.٥٠٠
روستو بالصاج ١٦.٥٠٠
همبرغر لبناني ٢٠.٠٠٠
مع بطاطا مقلية وسلطة ملفوف ومايونيز
همبرغر لبناني مع حلوم ٢٢.٠٠٠
مع بطاطا مقلية وسلطة ملفوف ومايونيز

هـك مشاوي وأطباق رئيسية

- شيشين لحمه بالأعشاب (٢٥٠ غ) ٢٦.٥٠٠
مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وطحينية
شيشين طاووق (٢٥٠ غ) ٢٤.٥٠٠
مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وطحينية
شيش لحمه وشيش طاووق (٢٥٠ غ) ٢٥.٥٠٠
مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وطحينية
مشاوي مشكل (٣٧٥ غ) ٢٩.٥٠٠
لحمة، طاووق وكفته مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وطحينية
كفتا مشوية تأديبية (٢٥٠ غ) ٢٤.٠٠٠
مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وحمص
كفتا مشوية باللبن والكرز ٢٢.٠٠٠
صدر دجاج مشوي (٣٠٠ غ) ٢٦.٠٠٠
مع برافو عالبطاطا وتوم
صدر دجاج مشوي بالحر (٣٠٠ غ) ٢٦.٠٠٠
مع برافو عالبطاطا وتوم
قريدس مشوي منقوع (٥ قطع) ٢٨.٠٠٠
مع ترثار
إسكالوب دجاج باللوز ٢٦.٠٠٠
مع بطاطا مقلية وتوم
سمك لقر ٣٣.٠٠٠
سمك لقر مسحب ملتوت بالكعك مع بطاطا مقلية وترثار

منتوجات الفلمنكي باب أول
و من جميع الضيع اللبنانية.

عجينة الصاج من الليلكي
تلتينا أمحة كاملة، وخالية
من السكر و الدهون و
الجليب.

هـك صاج

- مالح
زعتز ٥.٢٥٠
زعتز بلا زيت (ريجيم) ٦.٧٥٠
خليل على الصاج ١٤.٠٠٠
زعتز مع جبنه خليل وخضرة على الوج
لبنه ٧.٢٥٠
لبنه و رشّة زعتز ٧.٢٥٠
قشقوان كافال ١١.٧٥٠
قشقوان كافال و زعتز ١٢.٠٠٠
قشقوان كافال و حبش أو جونبون ١٣.٧٥٠
كشك بلدي ٨.٧٥٠
مع خضرة + ٢.٢٥٠ / مع كببس + ١.٥٠٠
حلو
نوتيللا ٩.٧٥٠
نوتيللا و موز ١٠.٢٥٠
نوتيللا و حلاوة ١٠.٢٥٠
حلاوة و موز ٩.٢٥٠
كرانش أبيض ٩.٢٥٠
غالاكسي بقرمش ١٠.٢٥٠

مزة موسمية

٨.٥٠٠	لوز متنوع
٧.٠٠٠	ترمس
٧.٠٠٠	جزر مع حامض
٧.٠٠٠	جزر مع حامض و كمون
٧.٥٠٠	فول أخضر
٧.٥٠٠	بازيلا
٨.٥٠٠	لوز أخضر
٨.٥٠٠	فستق حليبي
٧.٥٠٠	جانارك



حمص طحينية جزر مدبس باتنجان طحينية شمندر

تشكيلة بالصينية

صينية تقليدية مع خبز الضيعة و خضرة

٢١.٥٠٠	مازة مهضومة (لشخصين)
	حمص، جزر بطحينية، شمندر بطحينية، مدبس باتنجان
٣٣.٥٠٠	ألبان وأجبان (لشخصين)
	لبنة بلدية، لبنتنا المخلوطة، جبنة خليل، زعتر و زيت، شنكليش متبل، زيتون مشكل

مقبلات باردة

٨.٧٥٠	حمص
١٤.٠٠٠	حمص مع لحمة و صنوبر
٧.٠٠٠	جزر بطحينية
٧.٠٠٠	شمندر بطحينية
٨.٧٥٠	مدبس باتنجان
	متبل باتنجان مع دبس الرمان و زيت زيتون
٨.٧٥٠	متبل باتنجان
٩.٢٥٠	لبنة بلدية
١٠.٥٠٠	لبنتنا المخلوطة
١٠.٥٠٠	لبنة معزي بالزعتر الأخضر
٩.٥٠٠	شنكليش متبل
١٤.٥٠٠	جبنة خليل
٩.٥٠٠	ورق عنب بالزيت محصرم
٦.٠٠٠	كبيس الموسم
٩.٠٠٠	مكدوس الموسم
٤.٥٠٠	زيتون مشكل
٥.٠٠٠	زيتون بالحر
٩.٠٠٠	جاط خضرة مشكل مع زيتون
٤.٥٠٠	سرفيس خضرة

رغيف صاج
ليكي ٢.٢٥٠



سلطة

٩.٠٠٠	تبولة الفلمنكي (لشخصين)
	تبولة بالحصرم
٩.٠٠٠	فتوش إمي سعاد (لشخصين)
	فتوش مع خبز محمص ودبس الرمان
١٩.٥٠٠	سلطة من البستان (الأربعة)
	حشايش وخضرة مشكلة
١٥.٠٠٠	سلطة خليل
	روكا، بألة، ننعع، بصل أخضر، بندورة كرزية و باتنجان مع جبنة خليل، جوز و حامض و زيت زيتون
١٩.٠٠٠	كيناوا مع كايل و شنكليش
	و حامض و زيت زيتون
٩.٠٠٠	سلطة الموسم
	بندورة، خيار و خس
١٣.٥٠٠	سلطة يونانية
	بندورة، خيار، خس، بصل، زيتون أسود و جبنة فيتا
١٥.٥٠٠	سلطة روكا، بألة و فيتا
	روكا، بألة، بندورة كرزية، فيتا مع صنوبر و خل بلساميك
١٠.٠٠٠	سلطة روكا، زعتر و بألة
	روكا زعتر و بألة مع سماء، بصل، حامض و زيت زيتون
١٨.٠٠٠	سلطة السلاطين
	مع روكا، بقلة، خردل و حامض و زيت زيتون
٢٥.٠٠٠	سلطة زعتر و بطرخ شاهين المصري
	بطرخ شاهين المصري مع زعتر أخضر، بصل أخضر، حامض و زيت زيتون

مقبلات ساخنة

٩.٧٥٠	فول مدمس (مع سرفيس خضرة)
٨.٠٠٠	بليلة
١٥.٠٠٠	ستايك حلوم مشوي مع تين بالأطرس
١٤.٠٠٠	فتة حمص
٢٢.٠٠٠	فتة قريدس
١٨.٠٠٠	فخارة كفتا بالطحينية
١٧.٠٠٠	منتي باللبن و السماء
١٨.٥٠٠	كبيبات باللبن
	كبيبات باللبن و الكزبرة و التوم و صنوبر
١٤.٠٠٠	مقانع بدبس الرمان
١٤.٠٠٠	سجق بالبندورة
١٦.٠٠٠	لحمة رأس عصفور
١٥.٥٠٠	دجاج رأس زرزور
١٩.٠٠٠	قريدس عثمانية بالكزبرة و التوم (١٠ قطع)
١٩.٥٠٠	عصافير مسننة بالسماء و دبس الرمان ٦ قطع
٣٦.٠٠٠	مشوي او مقلي ١٢ قطعة

مقبلات ساخنة مقالية

٨.٧٥٠	رقاقات بجبنة مشوي أو مقلي (٤ قطع)
١٥.٠٠٠	أصابع السمك (٥ قطع)
١٠.٧٥٠	رقاقات ثمار البحر (٤ قطع)
٨.٥٠٠	كبة فراص مقلي (٤ قطع)
١٠.٥٠٠	بطاطا حرة
١٠.٥٠٠	بطاطا بالسماء
١١.٠٠٠	برافو عالبطاطا
	بطاطا مقالية سحرية مقرمشة
٨.٧٥٠	بطاطا مقالية