

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	
Wild thyme salad (seasonal)	10,000
wild thyme with spring 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
Hommos Hachim style	10,500
hommos and balila with a Jordanian spicy mix and pine nuts	
Carrot tahina	7,000
Beetroot tahina	7,000
Pomegranate eggplant	8,750
grilled eggplant with pomegranate molasses and olive oil	
Seasoned eggplant	8,750
Labneh, eggplants and tomatoes	10,500
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
Green beans in oil	9,000
Epic seasoned black-eyed beans	9,000
Chard with beans & burghul	9,000
Chard tahina	9,000
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 soup 10,500

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



Compos

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

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

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

Laylake saj bread 2,250

Hot Mezze

Foul medammas	9,750
with a side order of veggies	
Balila	8,000
Balila mixed with veggies	9,750
Grilled halloum steak	15,000
served with figs dipped in sugar syrup	
Country style kishk	11,000
Kishk with awarma meat	16,000
Hommos fatteh	14,000
Shrimps fatteh	22,000
Kafta with tahini in a clay dish	18,000
Mante in yoghurt with summac	17,000
Kbaibiyét 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 (10 pcs)	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



These prices are in L.B.P. and include service and V.A.T.



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 french fries and coleslaw	
Lebanese burger with halloum	22,000
with french fries and coleslaw	

Grill & Main Courses

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	
Kafta arayesh with cheese	22,000
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 munkoushé	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



Deck of cards 8,500

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
Mkhafaaaji: 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

/AlFalamanki

هـ المشروب

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 ننع
كيوي ليموناضة

مخلوطاطنا 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 ننع
تفاح | موز

شايس بالحب

سحلب | شوكولا | أوريو | فانيلا | فريز



عصير جزر طازا وليموناضة و ننع

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 وننع مخلوط مع صودا
فستقجي: فستق حلي مخفوق مع حليب
وبوظة على فستق حلي

شاي سخن

شاي عادي | شاي مع ننع | شاي مع قرفة
شاي أخضر | زنجبيل

شاي مغربي

سخن وصحي
زهورات | يانسون | بابونج | ننع

قهوة سخنة

إيسبرسو
دوبيو
نسكافيه
أماركانو
كابوتشينو
قهوة تركي
قهوة بيضا
كافيه لاتييه

قهوة باردة

عنبية | فريز | كاراميل | أوريو | موز

هـ يا حلو:

فني منك على حلو؟

مغلي مع قلوبات
كاستر بالشوكولا
رز بحليب
مع قطر، زبيب و بندق
جلو مع فواكه
فواكة الموسم
بوظة (٣ 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 ماي صغيرة
أئينة ماي كبيرة
أئينة ماي 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
نصية نبيد وطني
أئينة نبيد وطني

هـ أرغيلة

• نقّي أرغيلتك، و طعمة على زواك

الأرغيلة: معسل
سبسيال
الطعمة: تفاح | عنب | ننع | ورد | منغا | فريز
بردان | شمام | حامض | كرز | تفاح و ننع
حامض و ننع | عنب و ننع | حامض و منغا
زغلول | بطيخ و ننع | عنب وتوت | كوكتيل

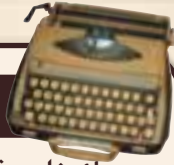
• عجمي
أصفهاني أو نكهة
• خلطة الفلمنكي
• غيار راس
• دخان
• نريش أرغيلة لإستعمال واحد

دكان 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 خُزَعْبَلَاتِ الفلمكني



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

دكان خزن

مالح

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

دكان شوربة موسمية ١٠.٥٠٠

نوتا بينيه: آيش ليشات الليل

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

ورق لعب
٨.٥٠٠



دكان 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

دكان 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 و طحينية
- مشاوي مشكل (٣٧٥ غ) ٢٩.٥٠٠
- لحمة، طاووق وكفته مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وطحينية
- كفته مشوية تأديبية (٢٥٠ غ) ٢٤.٠٠٠
- مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وحمص
- كفته مشوية باللبن والكرز ٢٢.٠٠٠
- كفته عرايش بالجبنه 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
- فريدس مشوي منقوع (٥ قطع) ٢٨.٠٠٠
- مع ترنار
- إسكالوب دجاج باللوز ٢٦.٠٠٠
- مع بطاطا مقلية وتوم
- سمك لقز ٣٣.٠٠٠
- سمك لقز مسحب ملتوت بالكعك مع بطاطا مقلية وترنار

منتوجات الفلمكني باب أول
و من جميع الضيع اللبنانية.

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

دكان صاج

مالح

- زعر ٥.٢٥٠
- زعر بلا زيت (ريجيم) ٦.٧٥٠
- خليل على الصاج ١٤.٠٠٠
- زعر مع جبنه خليل وخضرة على الوج
- لبنه ٧.٢٥٠
- لبنه و رشّة زعر ٧.٢٥٠
- قشقوان كافال ١١.٧٥٠
- قشقوان كافال و زعر ١٢.٠٠٠
- قشقوان كافال و حبش أو جوبون 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

مائدة مازة 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

مائدة تشكيلة بالصينية

صينية تقليدية مع خبز الضيعة و خضرة

٢١.٥٠٠	مازة مهضومة (لشخصين)
حمص	جزر بطحينة، شمندر بطحينة ومدبس باتنجان
٣٣.٥٠٠	ألبان وأجبان (لشخصين)
لبننة بلدية، لبنتنا المخلوطة، جبنة خليل، زعتر و زيت، لبننة معزة وزيتون مشكل	

مائدة مقبلات باردة

٨.٧٥٠	حمص
١٤.٠٠٠	حمص مع لحم و صنوبر
١٠.٥٠٠	حمص هاشم
حمص و بليلة مع خلطة أردنية حرة و صنوبر	
٧.٠٠٠	جزر بطحينة
٧.٠٠٠	شمندر بطحينة
٨.٧٥٠	مدبس باتنجان
متبل باتنجان مع دبس الرمان و زيت زيتون	
٨.٧٥٠	متبل باتنجان
١٠.٥٠٠	لبننة بالباتنجان والبندورة
٩.٢٥٠	لبننة بلدية
١٠.٥٠٠	لبنتنا المخلوطة
١٠.٥٠٠	لبننة معزي بالزعتر الأخضر
٩.٥٠٠	شنكليش متبل
١٤.٥٠٠	جبنة خليل
٩.٠٠٠	لوبية بزيت
٩.٠٠٠	يا لطيف على الفاصوليا متبل مسلات
٩.٠٠٠	سلق قاطع بالفاصوليا والبرغل
٩.٠٠٠	ضلوع سلق بالطحينة
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
ليلكي ٢.٢٥٠

مائدة سلطنة

٩.٠٠٠	تبولة الفلمنكي (لشخصين)
تبولة بالحصرم	
٩.٠٠٠	فتوش إمي سعاد (لشخصين)
فتوش مع خبز محمص و دبس الرمان	
١٩.٥٠٠	سلطنة من البستان (لأربعة)
حشايش و خضرة مشكلة	
١٥.٠٠٠	سلطنة خليل
روكا، بألة، نعنec، بصل أخضر، بندورة كرزية و باتنجان مع جبنة خليل، جوز و حامض و زيت زيتون	
١٩.٠٠٠	كينوا مع كايل و شنكليش
و حامض و زيت زيتون	
٩.٠٠٠	سلطنة الموسم
بندورة، خيار و خس	
١٣.٥٠٠	سلطنة يونانية
بندورة، خيار، خس، بصل، زيتون أسود و جبنة فيتا	
١٥.٥٠٠	سلطنة روكا، بألة و فيتا
روكا، بألة، بندورة كرزية، فيتا مع صنوبر و خل بلساميك	
١٠.٠٠٠	سلطنة روكا، زعتر و بألة
روكا زعتر و بألة مع سقاء، بصل، حامض و زيت زيتون	
١٠.٠٠٠	سلطنة زعتر (موسمي)
زعتر أخضر، بصل أخضر، حامض و زيت زيتون	
١٨.٠٠٠	سلطنة السلاطين
مع روكا، بقل، خردل و حامض و زيت زيتون	
٢٥.٠٠٠	سلطنة زعتر و بطرخ شاهين المصري
بطرخ شاهين المصري مع زعتر أخضر، بصل أخضر، حامض و زيت زيتون	

مائدة مقبلات ساخنة

٩.٧٥٠	فول مدمس (مع سرفيس خضرة)
٨.٠٠٠	بليلة
٩.٧٥٠	بليلة متبل بالخضرة
١٥.٠٠٠	ستايك حلوم مشوي مع تين بالأطير
١١.٠٠٠	كشك بلدي
١٦.٠٠٠	كشك بأوارما بلدي
١٤.٠٠٠	فتة حمص
٢٢.٠٠٠	فتة قريدرس
١٨.٠٠٠	فخارة كفته بالطحينة
١٧.٠٠٠	منتي باللين والسماء
١٨.٥٠٠	كبيبات باللين
كبيبات باللين و الكزبرة و التوم و صنوبر	
١٤.٠٠٠	مقانيق بدبس الرمان
١٤.٠٠٠	سجق بالبندورة
١٦.٠٠٠	لحم راس عصفور
١٥.٥٠٠	دجاج راس زرزور
١٩.٠٠٠	قريدرس عثمانية بالكزبرة و التوم (١٠ قطع)
١٩.٥٠٠	عصافير مسننة بالسماء و دبس الرمان ٦ قطع
٣٦.٠٠٠	مشوي او مقلي ١٢ قطعة

مائدة مقبلات ساخنة مقلية

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 قراص (٤ قطع)
١٠.٥٠٠	بطاطا حرة
١٠.٥٠٠	بطاطا بالسماء
١١.٠٠٠	برافو عالبطاطا
بطاطا مقلية سحرية مقرمشة	
٨.٧٥٠	بطاطا مقلية