



## Salads

Al Falamanki's tabbouleh tabbouleh with special sour grape dressing	7.0
Tabbouleh with beetroot Al Falamanki's tabbouleh with beetroot	8.0
My mother Souad's fattouch international awards winner	8.0
Field salad (4 pers.) variety of greens & vegetables from the field, with olives, lemon slices & tomatoes	14.5
Kale quinoa & shanklish	14.5
Seasonal salad	6.5
Greek salad tomatoes, cucumbers, lettuce, onions, black olives & feta cheese	14.0
Rocket leaves, purslane & feta salad	13.5
Rocket leaves, thyme & purslane salad	7.0
Beetroot salad beetroot, rocket leaves, purslane & thyme	8.0
Beetroot & feta salad beetroot, feta, purslane, thyme, spring onions, mint, walnuts, lemon & olive oil	14.5
Khalil's salad rocket leaves, purslane, mint, spring onions, cherry tomatoes, eggplants, Khalil's cheese, walnuts, lemon & olive oil	16.5
Al Falamanki's lentil & eggplant salad lentils, eggplant, rocket leaves, fried bread, yoghurt, sumac & almonds	12.0
Asian crab salad crab, carrots, cucumber, red cabbage, noodles & special sauce	17.0

## Al Falamanki Trays

Served on an authentic tray with fresh vegetables

Mini mezza (2 pers.) hommos, carrot tahini, beetroot tahini & eggplant with pomegranate molasses	17.0
Labneh & cheese (2 pers.) country style labneh, our labneh mix, Khalil's cheese, thyme & oil, goat labneh and olive mix	24.0

## Seasonal Sides

Available all year long

Lupin beans	3.5
Carrots with lemon	3.5
Carrots with lemon & cumin	3.5
Soaked almonds	4.5

Ask your waiter about any extra available seasonal sides



## Cold Mezze

Hommos	7.0
Hommos Beiruti style hommos with broad beans on top	7.5
Hommos shawarma chicken	13.5
Hommos shawarma beef	15.0
Hommos with meat	15.0
Carrot tahina	5.5
Beetroot tahina	5.5
Pomegranate eggplant grilled eggplant with pomegranate molasses & olive oil	7.5
Seasoned eggplant	7.0
Seasoned eggplant with our magical mix with thyme, mint, parsley, tomatoes, pomegranate, spring onions & almonds	10.5
Homemade makdous	7.5
Country style labneh	7.0
Our labneh mix labneh marinated with feta mixed with vegetables	8.5
Goat labneh with green thyme	9.0
Goat labneh selection	9.5
Shanklish	7.5
Seasoned batata madkouka	7.5
Eggplant with kbaybiyat fried kbaybiyat with our magical mix	14.5
Khalil's cheese from Hrajel the Hrajly's famous cheese	10.0
Vine leaves in oil & sour grape juice	8.0
Seasonal pickles	4.0
Olive mix	4.0
Spicy olives	4.0
Side plate of veggies with olives	3.0



## Hot Mezze

Foul medammas with a side order of veggies		7.5
Balila		7.0
Balila mixed with veggies		7.5
Falafel platter with cut vegetables, pickles on the side & tarator		9.0
Grilled halloum steak served with figs dipped in sugar syrup		12.5
Chicken mousakhan (4pcs)		14.0
Kafta & tahini in a clay dish		15.0
Kbaybiyet & yogurt fried kebbé in yogurt with coriander, garlic, & almonds		16.0
Mante in yogurt & sumac		15.5
Sautéed diced chicken		15.5
Hashed meat		17.0
Sausages with potatoes & pomegranate molasses		13.5
Sujok with tomatoes		13.5
Seasonal birds		6 pieces 18.0 12pieces 36.0

## Fried Hot Appetizers

Cheese rolls (4pcs)		7.0
Fried kebbé (4pcs)		8.5
Crispy chicken		10.0
Patatas bravas grilled and fried potatoes with sour cream		8.5
Spicy potatoes		7.5
French fries		6.0
Spiced french fries french fries with a sprinkle of special spices with sour cream		6.5



## Fatteh

Hommos fatteh	9.0
Eggplant fatteh	9.5
Brisket fatteh	16.5
Shrimps fatteh	19.5

## Eggs



### 3 eggs of your choice

Sunny side up	6.0
Scrambled	6.0
Eggs & shanklish "Property of Al Falamanki"	9.5
Eggs & cheese	9.5
Crepes eggs & thyme stuffed with labneh mixed with vegetables	9.0
Scrambled & meat	14.5
Scrambled & sujok	14.5
Scrambled & awarma	14.5
Eggs shakshouka eggs with tomatoes and onions	9.5

## Grills & Mains



Two grilled meat skewers with french fries seasoned with spices, grilled veggies and carrot or beetroot tahini	24.0
Two taouk skewers with french fries seasoned with spices, grilled veggies and garlic	19.0
Mixed skewers meat and taouk with french fries seasoned with spices, grilled veggies, and carrot or beetroot tahini	21.0
Mixed grill meat, taouk, and kafta with french fries seasoned with spices, grilled veggies and carrot tahini or beetroot tahini	26.0
Disciplinary kafta with french fries seasoned with spices, grilled veggies and hommos	18.0
Cherry kafta grilled kafta in yogurt with cherries	19.5
Grilled chicken breast with french fries seasoned with spices and garlic	19.0
Spicy grilled chicken breast with french fries seasoned with spices and garlic	19.0
Chicken escalope with french fries	19.0
Grilled marinated jumbo shrimps five pieces served with tartar dip	26.0
Khalil's deluxe steak grilled steak with our special sauce and white rice	23.0

## Nationalized Platters

Grilled chicken breast burger with french fries and coleslaw	16.0
Lebanese burger with french fries and coleslaw	17.0
Lebanese burger & halloumi with french fries and coleslaw	19.0
Penne pomodoro	10.0
Pasta alfredo fettuccine with alfredo sauce	12.0
Chicken alfredo pasta alfredo with grilled chicken breast	18.0



## Oven

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

Thyme	4.0
Thyme & labneh	6.0
Thyme on cheese pie duplex cheese on thyme	10.0
Fluffy cheese on cheese provolone, kashkaval, mozzarella, feta & parmesan cheese mix	16.5
Fluffy cheese on cheese with jalapeño	17.0
Eggs & cheese pie	12.0
Al Falamanki's mankoushé thyme, onions, and tomatoes	6.0
Cheese akkawi	8.0
Spicy akkawi cheese	8.5
Turkey & cheese	12.5
Bulgarian cheese & vegetables	8.0
Traditional kishk	6.5
Legendary meat on dough	9.5
Our kafta with mayo, tomatoes & pickles	9.0

## Pizza

Margherita	11.0
Vegetarian	13.0
Pepperoni	14.0
Lebanese turkey, black olives, mushrooms and corn	13.0
Add vegetables 1.0   Add pickles 1.0	

## Meshtah

Spinach & cheese meshtah satour	11.0
Meshtah ossa with feta & kashkaval cheese	12.0
Our kafta's meshtah	13.0
Our kafta with cheese meshtah	14.0
Meshtah pepperoni & jalapeño	14.0

## Calzone

Margherita	11.0
Spicy cheese	12.0
Labneh & awarma	13.5

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

## Khalil's Saj

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

Thyme	4.0
Labneh	5.0
Labneh & thyme	5.5
Khalil's saj Khalil's cheese with tomatoes & onions, thyme and mint	9.0
Traditional kishk	7.0
Kashkaval cheese	9.0
Kashkaval cheese & turkey	13.0



Add vegetables 1.0 | Add pickles 1.0

## Frozen yogurt

Honey with caramelized almonds	6.5
Falamankiyé pistachio & chocolate sauce with vermicelli on top	6.5
Lebanese olive oil, pinch of olives & fleur de sel	6.5
Red fruits mixed berries	9.0

## Desserts

Ice cream (scoop) Chocolate   Vanilla   Strawberry   Mango   Ashta   Pistachio	4.5
Bouquet ice cream sticks by Flocon chocolate, cheesecake, snickers, mango-passion, blackberries and lemon	13.0
Anis' cotton candy cotton candy with ashta ice cream	13.5
Chocolat mou	12.0
Strawberry mou	12.0
ô kindness on baklava baklava with ashta ice cream	18.0
The beautiful Naia (4 pers.) nutella, galaxy & crunch pie, mozzarella with kiwi and strawberry on top	22.0
Knefeh	16.0
Chocolate fondant by Flocon served with vanilla ice cream	16.0



## Sweet Saj

Saj knefeh	11.0
Nutella	9.0
Nutella & banana	9.5
Nutella & halawa	10.0
Halawa & banana	9.0
Rocket saj nutella, halawa & banana	12.0
Apricot jam	9.0



## Cold drinks

Homemade drinks	5.0
Rose   Julep   Berries   Tamarind   Qamar al-Din   Homemade yogurt   Homemade yogurt with fresh mint	
Fresh juices	6.0
Orange   Carrot   Orange & Carrot   Watermelon   Melon   Mango   Strawberry   Apple   Banana   Pomegranate	
Smoothies	6.0
Mango   Strawberry   Apple	
Lemonade	6.5
Lemonade   Orange lemonade   Mint lemonade   Strawberry lemonade   Pomegranate lemonade   Kiwi lemonade   Kiwi ginger lemonade	
Milk shakes	8.0
(fresh milk , fresh cream & ice cream) Chocolate   Oreo   Vanilla   Strawberry	
Iced tea	4.5
Peach   Apple   Lemon	
Cold coffees	6.5
Blueberry   Strawberry   Caramel   Oreo   Banana	

## Fresh juice in carafe 9.0

Basil lemonade lemonade mix with basil leaves
Orange passion fruit
Beetroot beetroot with ginger and lemon
Green tea with apples & kiwi

## Hot drinks

Hot teas	3.5
Regular tea   Tea & mint   Tea & cinnamon   Green tea   Ginger tea	
Hot & healthy	4.0
Flowers   Anise   Camomile   Mint   Zufa	
Hot coffees	4.0
Espresso	5.0
Doppio	3.5
Nescafe	4.5
American coffee	5.5
Cappuccino	3.5
Lebanese coffee	3.0
White coffee	6.0
Café latté	
Hot chocolate	6.5

## Cold & Refreshing

Small water	1.5
Large water	3.0
Small imported sparkling water	3.5
Large imported sparkling water	5.0
Small local sparkling water	3.0
Soft drinks	3.0
Energy drink	7.5
Soda / tonic	4.0
Local beer	5.0
Imported beer	6.5
Non-alcoholic beer	5.0

## Mocktails 8.5

Falamanji mango, strawberry, banana & passion fruit
Tazaji fresh orange juice, strawberry & banana
Mazaji strawberry, banana, milk & vanilla ice cream
Mkhafaaji strawberry, orange & mixed berries
Leymounji lemon wedges, mint & soda
Fostokji blended pistachios, milk & pistachio ice cream
Bawradji apple, lemongrass & ginger



## Alcohol

Al Falamanki's arak glass	4.5
Al Falamanki's arak 1/4 bottle	14.0
Al Falamanki's arak 1/2 bottle	28.0
Brun arak 1/4 bottle	16.0
Brun arak 1/2 bottle	32.0
Ksara arak 1/4 bottle	16.0
Ksara arak 1/2 bottle	32.0
Regular spirit glass	9.0
Premium spirit glass	12.0
Regular spirit bottle	90.0
Premium spirit bottle	120.0
Prosecco brut bottle	45.0
Shot	4.5
Premium shot	6.0

## Wine

Local wine	Glass 6.0	Bottle 28.0
Red - Ksara Réserve Du Couvent		
White - Ksara Blanc de Blancs		
Rosé - Ksara Sunset		
Local premium bottle		
Red - IXSIR Grande Réserve	44.0	
White - IXSIR Grande Réserve	40.0	
Rosé - IXSIR Grande Réserve	40.0	
Imported wine bottle		
Red - Astoria Pinot Noir	48.0	
White - Astoria Pinot Grigio	44.0	

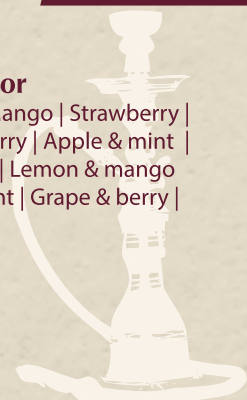
## Deck of cards 5.0

## Shisha

### Choose your shisha flavor

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	11.0
• Al Falamanki's mix	11.5
• Asfahani	13.0
• Shisha head top-up	4.0





## مازة موسمية

على مدار السنة

٣,٥	ترمس
٣,٥	جزر مع حامض
٣,٥	جزر مع حامض وكمون
٤,٥	لوز منقوع

وسأل عن مازتنا الموسميّة، تشكيلة مش قليلة



## مقبلات باردة

٧,٠	حمص
٧,٥	حمص بيروتيّ مَقُول حمّص مع فول عالوج
١٣,٥	حمص شاورما دجاج
١٥,٠	حمص شاورما لحمة
١٥,٠	حمص مع لحمة راس عصفور
٥,٥	جزر بطحينة
٥,٥	شمندر بطحينة
٧,٥	مدبّس باتنجان متبلّ باتنجان مع دبس الرمان وزيت زيتون
٧,٠	متبلّ باتنجان
١٠,٥	متبلّ باتنجان مع خلطتنا السحرية مع زعتر، نعنع، بقدونس، بندورة، رمان، بصل أخضر ولوز
٧,٥	مكدوس شغل البيت
٧,٠	لبنة بلدية
٨,٥	لبنتنا المخلوطة لبنة متبلة بالفينا مخلوطة بالخضرة
٩,٠	لبنة معزة بالزعتر الأخضر
٩,٥	لبنة معزة مكعزلة مشكلة
٧,٥	شنكليش متبلّ
٧,٥	بطاطا مدقوقة متبلة
١٤,٥	كبيبات بالمتبل كبيبات مقلية مع خلطتنا السحرية
١٠,٠	جبنة خليل الحراجلي جبنة الحراجلي المشهورة
٨,٠	ورق عنب بالزيت محصرم
٤,٠	كبيس الموسم
٤,٠	زيتون مشكل
٤,٠	زيتون بالحر
٣,٠	صحن خضرة وزيتون



## سلطة

٧,٠	تبولة الفلمنكي تبولة بالحصرم
٨,٠	تبولة مطعمه بالشمندر تبولة الفلمنكي مع فرمة شمندر
٨,٠	فتّوش إمي سعاد حائز على جوائز عالمية
١٤,٥	سلطة من البستان (لأربع أشخاص) حشائش وخضرة مشكلة مع زيتون وشرائح حامض وبندورة
١٤,٥	كيناوا مع كايل و شنكليش
٦,٥	سلطة الموسم
١٤,٠	سلطة يونانيّة بندورة، خيار، خس، بصل، زيتون أسود، وجبنة فيتا
١٢,٥	سلطة روكا، بقله وفيتا
٧,٠	سلطة روكا، زعتر وبقله
٨,٠	سلطة شمندر شمندر، روكا، بقله، وزعتر
١٤,٥	سلطة شمندر وفيتا شمندر، فيتا، بقله، زعتر، بصل أخضر، نعنع، جوز، حامض وزيت زيتون
١٦,٥	سلطة خليل روكا، بقله، نعنع، بصل أخضر، بندورة كرزية، وباتنجان مع جبنة خليل، جوز، وحامض، وزيت زيتون
١٢,٠	سلطة العدس والباتنجان فلمنكية عدس، باتنجان، روكا، خبز مقلّي، لبن، سمّاق ولوز
١٧,٠	سلطة كراب آسيوية كراب، جزر، خيار، ملفوف احمر، نودلز وصوص سبسيال



منتوجات الفلمنكي باب أول  
ومن جميع الصيغ اللبنانية.

## صواني الفلمنكي

صينية تقليدية مع خضرة

١٧,٠	مازة مهضومة (لشخصين) حمّص، جزر بطحينة، شمندر بطحينة، مدبّس باتنجان
٢٤,٠	ألبان وأجبان (لشخصين) لبنة بلدية، لبنتنا المخلوطة، جبنة خليل، زعتر وزيت، لبنة معزة، وزيتون مشكّل

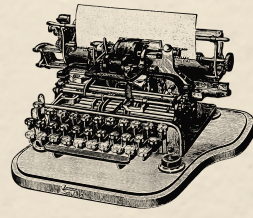


## بيض (3 بيضات)

٦,٠	بيض عيون
٦,٠	بيض مخفوق
٩,٥	بيض بالشنكليش "مش للتقليد"
٩,٥	بيض بالجبنه
٩,٠	بيض كريب بالزعتر محشية لبنه مخلوطة بالخضرة
١٤,٥	بيض مخفوق مع لحمه راس عصفور
١٤,٥	بيض مخفوق مع سحج
١٤,٥	بيض مخفوق مع قاورما
٩,٥	بيض شكشوكة بيض مع بندورة وبصل

## مشاوي وأطباق رئيسية

٢٤,٠	شيشين لحمه مشوية مع بطاطا مقلية مبهّرة، خضرة مشوية وجزر او شمندر بطحينة
١٩,٠	شيشين طاووق مع بطاطا مقلية مبهّرة، خضرة مشوية وتوم
٢١,٠	شيشين مشكّلين شيش طاووق و شيش لحمه مع بطاطا مقلية مبهّرة، خضرة مشوية وجزر او شمندر بطحينة
٢٦,٠	مشاوي مشكّلة لحمه، طاووق وكفته مع بطاطا مقلية مبهّرة، خضرة مشوية وجزر او شمندر بطحينة
١٨,٠	كفتة مشوية تأديبية مع بطاطا مقلية مبهّرة، خضرة مشوية وحمص
١٩,٥	كفتة مشوية باللبن والكرز
١٩,٠	صدر دجاج مشوي مع بطاطا مقلية مبهّرة وتوم
١٩,٠	صدر دجاج مشوي بالحر مع بطاطا مقلية مبهّرة وتوم
١٩,٠	إسكالوب دجاج مع بطاطا مقلية
٢٦,٠	قريدس مشوي جمبو خمس قطع قريدس مع تترار
٢٢,٠	ستيك خليل دلوكس شرائح لحمه مشوية بصلصة سبسيال مع رز



## مقبلات ساخنة

٧,٥	فول مدمس بالأصول مع سرفيس خضرة
٧,٠	بليلة
٧,٥	بليلة متبّلة بالخضرة
٩,٠	صحن فلافل مع خضرة مقطعة، كبيس وطرطور
١٢,٥	ستايك حلوم مشوي مع تين بالقطر
١٤,٠	مسخن دجاج (٤ قطع)
١٥,٠	فخارة كفتة بالطحينة
١٦,٠	كبيبات باللبن كبيبات باللبن، كزبرة، توم ولوز
١٥,٥	منتي باللبن والسماق
١٥,٥	دجاج راس زرزور
١٧,٠	لحمه راس عصفور
١٢,٥	مقانع مع بطاطا ودبس الرمان
١٢,٥	سحج مع بندورة
١٨,٠ قطع ٦	عصافير موسميّة
٣٦,٠ قطعة ١٢	مقلية مع سماق ودبس الرمان

## مقبلات ساخنة مقلية

٧,٠	رقاقات جبنة (٤ قطع)
٨,٥	كبة قراص (٤ قطع)
١٠,٠	دجاج كريسيبي
٨,٥	برافو عالبطاطا بطاطا مشوية ومقلية مع سور كريم
٧,٥	بطاطا حرّة
٦,٠	بطاطا مقلية
٦,٥	بطاطا مقلية مبهرة بطاطا مقلية مع رشّة بهارات سبسيال مع سور كريم



## أطباق مجنسة

١٦,٠	صدر دجاج مشوي بالبرغر مع بطاطا مقلية، سلطة ملفوف ومايونيز
١٧,٠	همبرغر لبناني مع بطاطا مقلية، سلطة ملفوف ومايونيز
١٩,٠	همبرغر لبناني مع حلوم مع بطاطا مقلية، سلطة ملفوف ومايونيز
١٠,٠	بيّتي بومودورو
١٢,٠	باستا ألفريديو فيتوتشيني وصوص الفريديو
١٨,٠	باستا ألفريديو دجاج باستا ألفريديو مع صدر دجاج مشوي

## فتة

٩,٠	فتة حمص
٩,٥	فتة باتنجان
١٦,٥	فتة بريسكت
١٩,٥	فتة قريدس



## فرن

عجينة الفرن خفيفة، قليلة السكر والدهون

٤,٠	زعر
٦,٠	زعر ولبنة
١٠,٠	فطيرة جبنة على زعر دوبلكس جبنة على زعر
١٦,٥	فلافي جبنة على جبنة خلطه جبنة من بروفولوني، قشقوان، موزاريل، فيتا وبارميزان
١٧,٠	فلافي جبنة على جبنة مع حر الهالابينو
١٢,٠	فطيرة بيض بالجبنة
٦,٠	منقوشة الفلمنكي زعر مع بصل وبندورة
٨,٠	جبنة عكاوي
٨,٥	عكاوي بالشطة
١٢,٥	حبش وجبنة
٨,٠	بلغاري متبل
٦,٥	كشك بلدي
٩,٥	لحمة بعجين غير شكل
٩,٠	كفتتنا مع مايونيز، بندورة وكبيس



## بيتزا

١١,٠	مارغريتا
١٣,٠	خضرة
١٤,٠	بيبروني
١٣,٠	لبنائية حبش، زيتون أسود، فطر وذرّة خضرة   ١,٠ مع كبيس

## مشطاح

١١,٠	مشطاح ساطور سبانخ مع جبنة
١٢,٠	مشطاح قصة مع فيتا وقشقوان
١٣,٠	مشطاح كفتتنا
١٤,٠	مشطاح كفتتنا مع جبنة
١٤,٠	مشطاح بيبروني وهالابينو



## من خزعبلات الفلمكني

- حبك نار وقلبي مقلاية • كلام وسلام
- سرده على ورده • مش مين ما هوّ صار شوّا
- أدق التفاصيل • متك قليل يا خليل

## كاليزون

١١,٠	مارغريتا
١٢,٠	جبنة بالشطة
١٣,٥	لبنة وقاورما بلدية

## صاج خليل

عجينة الصاج تلتينا أمحة كاملة، وخالية من السكر والدهون والخليب.

٤,٠	زعر
٥,٠	لبنة
٥,٥	لبنة ورشة زعر
٩,٠	خليل عالصاج جبنة خليل مع بندورة وبصل، زعر ونعنع
٧,٠	كشك بلدي
٩,٠	قشقوان
١٢,٠	قشقوان وحبش
خضرة   ١,٠ مع كبيس	



## فروزن يوغرت

٦,٥	عسل مع لوز مكرمل
٦,٥	فلمنكية صوص شوكولا وفسثق مع شعيبية عالوج
٦,٥	لبنائية زيت زيتون، لمحّة زيتون وزهرة الملح
٩,٠	فواكه حمرا تشكيلة من التوت والفريز

## يا دلو:

### في منك على دلو؟

٤,٥	بوطة (سكوب) شوكولا   فانيليا   فريز   مانغا   قشطه   فستق
١٣,٠	بوكيه بوطة ستيكس من فلوكون شوكولا، تشيز كيك، سنيكرز، مانغا مع فاكهة الشغف، توت وليمون
١٣,٥	غزل أنيس غزل البنات مع بوطة قشطه
١٢,٠	شوكولا مو
١٢,٠	فريز مو
١٨,٠	يا لطيف على البقلاوة بقلاوة مع بوطة قشطه
٢٢,٠	الحلوة نايا (لأربع أشخاص) فطيرة نوتيل، غالاكسي وكرانش، موزاريل مع كيوي وفريز عالوج
١٦,٠	كنافة
١٦,٠	فوندان شوكولا من فلوكون مع بوطة فانيليا



## الحلو عالصاج

١١,٠	كنافة عالصاج
٩,٠	نوتيل
٩,٥	نوتيل وموز
١٠,٠	نوتيل وحلاوة
٩,٠	حلاوة وموز
١٢,٠	صاج صاروخ
٩,٠	نوتيل وحلاوة وموز مربى المشمش



٨,٥

## كوكتيل

فَلْمَنجِي: مانغا، فريز، موز مع فواكة الشغف  
 طَارَجِي: برتقال، فريز، وموز طارج  
 مَزَاجِي: فريز، موز، حليب، وبوظة على فانيلا  
 مخفّاجِي: فريز وبرتقال، مخفوق مع مخلوطة توت بريّ  
 ليمونجِي: ليمون، نعنغ، وصودا  
 فستقجِي: فستق حليبي مخفوق مع حليب  
 وبوظة على فستق  
 بُوَرْدَجِي: تفاح، شراب عشبة الليمون وزنجبيل

## كدول

٤,٥	عرق الفلمنكي (كباية)
١٤,٠	عرق الفلمنكي (ربعية)
٢٨,٠	عرق الفلمنكي (نصية)
١٦,٠	عرق بران (ربعية)
٣٢,٠	عرق بران (نصية)
١٦,٠	عرق كسارا (ربعية)
٣٢,٠	عرق كسارا (نصية)
٩,٠	كاس كحول
١٢,٠	كاس كحول باب اول
٩٠,٠	قنينة كحول
١٢٠,٠	قنينة كحول باب اول
٤٥,٠	قنينة بروسيكو بروت
٤,٥	شوت
٦,٠	شوت بريميوم

## نبيذ

كاس ٦,٠ - قنينة ٢٨,٠

نبيذ محلي

أحمر - كسارا ريزيرف دو كوفنت  
 أبيض - كسارا بلانك دو بلانك  
 روزي - كسارا سانسييت

قنينة نبيذ محلي بريميوم

أحمر - اكسير غراند ريزيرف  
 أبيض - اكسير غراند ريزيرف  
 روزي - اكسير غراند ريزيرف

قنينة نبيذ مستورد

أحمر - أستوريا بينوت نوار  
 أبيض - أستوريا بينوت جريجو

ورق لعب

٥,٠

## أرغيلة

• نقّي الطعمة على زوقك:  
 تفاح، عنب، نعنغ، ورد، منغا، فريز، برتقال، شمام، حامض،  
 كرز، تفاح ونعنغ، حامض ونعنغ، عنب ونعنغ، حامض  
 ومنغا، زغلول، بطيخ ونعنغ، عنب ونوت، كوكتيل

١١,٠

• معسل

١١,٥

• خلطة الفلمنكي

١٣,٠

• اصفهاني

٤,٠

• غيار راس

## مشروبات باردة

٥,٠

مشروباتنا

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

٦,٠

عصير طارج

برتقال | جزر | برتقال وجزر | بطيخ | شمام |  
 مانغا | فريز | تفاح | موز | رمان

٦,٠

سموودي

مانغا | فريز | تفاح

٦,٥

ليموناضة

ليموناضة | ليموناضة برتقال | ليموناضة نعنغ |  
 ليموناضة فريز | ليموناضة رمان | ليموناضة كيوي |  
 ليموناضة كيوي وزنجبيل

٨,٠

شايكس بالحليب

(حليب طارج، كريم فريش وبوظة)

شوكولا | أوريو | فانيلا | فريز

٤,٥

شاي بارد

دراق | تفاح | حامض

٦,٥

قهوة باردة

عنبية | فريز | كاراميل | اوريو | موز

٩,٠

## عصير طارج بالكاراف

ليموناضة بالحبق

عصير ليمون مع ورق حبق

برتقال بفواكة الشغف

شمندر

شمندر مع زنجبيل وليمون

شاي أخضر مع كيوي وتفاح

## مشروبات ساخنة

٣,٥

شاي سخن

شاي عادي | شاي مع نعنغ | شاي مع قرفة  
 شاي أخضر | زنجبيل

٤,٠

سخن وصحي

زهورات | يانسون | بابوچ | نعنغ | زوفا

٤,٠

قهوة سخنة

إيسيرسو

دوبيو

نسكافيه

قهوة أميركان

كابوتشينو

قهوة لبنانية

قهوة بيضا

كافيه لاتبه

٦,٥

شوكولا سخن

١,٥

بارد ومنعش

ماي صغيرة

ماي كبيرة

ماي غازية مستوردة صغيرة

ماي غازية مستوردة كبيرة

ماي غازية محلية صغيرة

مشروب غازي

مشروب الطاقة

صودا أو تونيك

بيرة محلية

بيرة مستوردة

بيرة بلا كحول