

انطلقت حركة التجديد في فن العمارة منذ الخمسينات ، لتتجاوز الحدود التقليدية للعاصمة وتعتبر الدوار الثاني ، حيث وقف هذا لطراز الجميل المميز من المنازل شامخا يحاكي الذوق العربي في فن البناء . منزلنا هذا يمثل واحداً من هذه البيوت التي ضمت نخبة خيرة من أبناء الوطن الأوفياء ممن تركوا بصمات واضحة في تاريخ الأردن الحديث ، أما عائلة فخر الدين فكان لها شرف تجديد هذا البناء وترميمه في عام 1996 مستلهمين عقب التاريخ وعراقة المكان ، ومع مرور أكثر من عشرين عاماً على الترميم وأكثر من مليون زائر بقي هذا الصرح شامخا تحذوه الأصالة العربية بتوفير مائدة شهية وضيافة ممتازة.

It was during the mid-last century's Golden Age that this deep-rooted house was built, a few meters away from the 1st circle, in one of the oldest neighborhoods of Amman. The house, which deviated from tradition, but still kept the traditional Jordanian cream color lime stone façade, represents early sophistication celebrating a contemporary life style. The high-perched, once open balcony front was typical of the era. This important factor, which denoted an above street level, was created mainly to over look the street, landscape and passers by.

The interior is ornamented with polished cream and white tiles along with rose and terracotta stone, a mixed combination of geologies, mainly from Palestine (Jerusalem and Ramallah) and the Daba'a, desert area south of Amman. The house's main door has been converted into a huge cloak cupboard decorating the reception area and is made of imported oak wood, along with the rest of the wood used inside the house.

The outdoor lush garden used to have an upstanding pool, which is now converted into a water reserve, is planted with typically Oriental vegetation namely fragrant Jasmine and several bay leaf, fig, apricot and almond tree.

The house has been a home to several prominent personalities, including H.E. Mr. Fawzi Mulki, Jordan's prime minister in the 1950's.

As the concept of a Lebanese restaurant developed in 1996, the owners and the renowned architect, Ammar Khammash, made a collective decision to renovate the old house by revising it to enhance its special structure, and keep its original features, in order to preserve its heritage and style.

Welcome to Fakhreldin

أطباق بلاد الشام

إنك على وشك تجربة أحد أعرق المطابخ في العالم، التي تقدم أطباقاً صحية وغنية، والتي تأتي أساساً من: الأردن، ولبنان، وفلسطين، وسورية، مع مزيج من نكهات المطابخ العثمانية والتركية واليونانية.

يقدم لكم أطباقاً صحية مليئة بمزيج متوازن من المكونات الغذائية، فأطباقه اللذيذة تستخدم أجود أنواع المنتجات الطازجة في المنطقة، ك: الخضروات، والحبوب، واللحوم، والأسماك، والدجاج، بالإضافة إلى التوابل الطبيعية والأعشاب، وزيت الزيتون. ولا يستخدم في هذا المطبخ أي من المكونات المستوردة أو المصنعة.

نتمنى أن تستمتع بوجبتك، وبالهناء والعافية

Levantine Cuisine

What you're about to experience is one of the oldest and healthiest cuisines in the world. The Levantine cuisine is thousands of years old and originates mainly from the Levant countries Jordan, Lebanon, Palestine and Syria. The Turkish – Ottoman and Greek Empires, also inspired it.

The Levantine cuisine offers a healthy eating plate filled with a balanced mix of nutritious ingredients recommended for a healthy diet. The flavorsome dishes use only the finest quality of fresh produce from the region. Only garden-fresh vegetables, grains, pulses, juicy meats, fresh fish and chicken with plenty of olive oil, natural regional spices and herbs are used. It is also essential that neither imported nor processed ingredients be added.

We hope you enjoy your meal. Sahtein

COLD STARTERS مقبلات باردة

3.750	حمص حمص حب مخلوط بمعجون السمسم (الطحينة) والليمون <i>HOMMOUS, blended chick peas with sesame paste and lemon</i>
3.750	حمص بيروتي حمص حب مخلوط بمعجون السمسم (الطحينة) ، مزين بالبقدونس ، ليمون زيادة وحبات حمص حب <i>HOMMOUS BEIRUTI, blended chick peas with sesame paste, extra lemon, parsley and beans on top</i>
3.750	متبل باذنجان باذنجان مقلي مهروس مع ليمون <i>MOTABAL BATHENJAN, aubergine dip with lemon</i>
4.950	شنكليش نوع جبنة ماعز (روكفورت) تقدم مع بصل ريش مقطع ناعم ، بندورة قطع صغيرة ومزين بالزعتر البري الطازج <i>SHANKLISH, Roquefort type sheep cheese, served with finely, chopped onions, tomatoes and seasoned with thyme</i>
3.250	لبنة بالثوم لين رائب مخلوط بالثوم والنعناع الطازج <i>LABNEH, curd with garlic and fresh mint</i>
3.500	لبنة بالجوز لين رائب متبل بالجوز المقطع ناعم <i>LABNEH, curd with walnut</i>
4.500	لبنة ماعز بلدي لين ماعز رائب تقدم مع زيت الزيتون البلدي <i>LABNEH MAEZ, goat curd served with olive oil</i>
3.750	جبنة مع زعتر جبنة ماعز بيضاء طازجة مع زعتر ناشف وزيت زيتون <i>WHITE CHEESE WITH ZAATAR, fresh white goat cheese with oregano and olive</i>
3.950	ورق عنب بالزيت ورق عنب محشو بالخضار الطازجة ومطبوخ بزيت الزيتون <i>VINE LEAVES, vine leaves with vegetarian stuffing cooked in olive oil</i>
3.500	فول أخضر بالزيت فول اخضر طازج مطبوخ بزيت الزيتون مزين بالليمون والثوم <i>FOUL AKHDAR BEL ZEIT, fresh broad</i>
4.250	أرضي شوكي بالزيت أرضي شوكي محشوة بالخضار الطازجة ومطبوخة بزيت الزيتون والصلصة البيضاء <i>ARTICHOKE BEL ZEIT, artichoke with vegetable stuffing cooked in olive oil and white sauce</i>
3.500	محمرة مجموعة مكسرات مخلوطة بالقرشلة وزيت الزيتون <i>MOUHAMARA, mixed spicy nuts blended with bread crumbs and olive oil</i>
6.750	سناسل سلطة النخاع العمود الفقري للماعز او الخاروف <i>SANASEL, spine marrow salad</i>
6.750	نخاعات سلطة مخ الخاروف المسلوقة <i>NOUKHA'AT, salad of poached lamb brainsbeans cooked in olive oil, lemon and garlic</i>
3.00	مدردة عدس مسلوقة مطبوخ بالرز ومزين بالبصل الذهبي المقلي <i>MUDARDARA, lentil and rice topped with golden fried onions</i>
4.950	طاجن معجون السمسم (الطحينة) ممزوج بالبصل والليمون <i>TAJEN, sesame paste blended with onions and lemon</i>
6.250	طحال محشي طحال الخاروف محشي بالبقدونس والكزبرة والفلفل الأحمر الحار <i>THALAT, lamb spleen stuffed with parsley, coriander and hot chili</i>

All prices are subject to 16% tax

3.250	هندبة الهندبة الخضراء مقلية بالبصل والثوم والليمون <i>HINDBEH, chicory sautéed with onions, garlic and lemon</i>
5.950	بسطرمة شرائح لحمة العجل مجففة ومغلقة بالبهارات الخاصة <i>PASTRAMI, dried fillet of beef coated with special spices</i>
3.500	زيتون حليبي زيتون أخضر محشو بالفلفل الأحمر <i>ALEPPO OLIVES, green olives stuffed with red peppers</i>
3.500	مكدوس مخلل بأذنجان محشي بالجوز ، الفلفل الأحمر ، الثوم و زيت الزيتون <i>MAKDOUS, oil cured aubergines, stuffed with walnuts red pepper, garlic, olive oil and salt</i>
4.250	كيس مشكل مجموعة من الخضار المخلاة والزيتون اليبس <i>KABIS, assorted homemade pickles and olives with red peppers</i>

SALADS سلطات

5.750	جاط خضرة مشكل تشكيلة خضرة طازجة <i>FRESH VEGETABLE PLATTER, assortment of fresh vegetables</i>
3.500	سلطة الموسم سلطة الخضار الموسمية <i>SEASONAL SALAD</i>
3.500	سلطة أرمنية سلطة مخلوطة بالتوابل <i>ARMENIAN SALAD, mixed salad with spices</i>
3.950	فتوش سلطة خضرة مخلوطة بالليمون والبصل والسماق ومزينة بالخبز المقلي <i>FATTOUSH, mixed salad with bread, seasoned with summak</i>
5.250	فتوش فخر الدين سلطة خضرة مبلّة بخلاطة الشيف الخاصة <i>FATTOUSH FAKHRELDIN, mixed salad with bread, seasoned with chef's special dressing</i>
3.750	سلطة روكا سلطة جرجير مزينة بالشمندر المسلوق والبصل ، مبلّة بالليمون والسماق <i>ROCCA SALAD, fresh rocca topped with beetroot and onions, seasoned with lemon and summak</i>
3.750	بأذنجان الراهب بأذنجان مشوي ومبّل بالليمون والثوم <i>BATHENJAN RAHIB, grilled aubergines with garlic and lemon</i>
3.950	تبولة البقدونس المقطع ناعم مع البندورة والتعناع والبصل والبرغل و تبيلة الليمون وزيت الزيتون والسماق <i>TABBOULEH, finely chopped parsley, tomatoes, lemon, fresh mint, onions and bulgur</i>
7.250	سلطة السلطعون السلطعون مع الهندياء الخضراء والفطر والجرجير بتبيلة الليمون وزيت الزيتون <i>CRAB SALAD, crab, endive, fresh mushroom and rocca</i>
3.500	شمندر الشمندر مقطع ، متبل بالخل وزيت الزيتون <i>BEETROOT, sliced beetroot served with vinegar and olive oil</i>
medium 17.000 large 26.000	مخصوصية فخر الدين جاط أرضي شوكي، بالميتو ، هليون، فطر طازج، هندياء خضراء ، أفوكادو <i>FAKHRELDIN SPECIAL PLATTER, artichoke, palmetto, asparagus fresh mushrooms, hindbeh and avocado</i>

All prices are subject to 16% tax

اللحوم النية RAW MEAT

7.950	هبرة نية لحمة خاروف طازجة مهروسة <i>HABRAH NAYEH, fresh raw minced lamb</i>
7.950	كبة نية لحمة خاروف طازجة نية مهروسة مخلوطة بالبرغل والبصل <i>KUBBEH NAYEH, fresh raw minced lamb, cracked wheat and onions</i>
7.950	كبة نية اورفيلية لحمة خاروف نية طازجة مهروسة مخلوطة بالبرغل والبصل والبقدونس وبهارات زيادة <i>KUBBEH NAYEH ORFALIYEH, fresh raw minced lamb, bulgur, onions, parsley and extra spices</i>
8.500	سودة نية كدة خاروف نية طازجة <i>SAWDA NAYEH, fresh raw lamb liver</i>
12.000	فتايل نية فتيلة خاروف نية طازجة <i>FATAYEL NAYEH, fresh raw lamb fillet</i>
12.00	كبة نية مع محمصة لحمة خاروف طازجة نية متبلّة بالبصل ، مع لحمه وجوز على الوجه <i>KUBBEH NAYEF WITH MOHAMMASAH, freshraw minced lamb with onions, meat and peanuts on top</i>
29.750	لوحة فخر الدين النية مجموعة من اللحوم النية الطازجة على لوحة خاصة <i>THE FAKHRELDIN RAW PLATTER, platter of different fresh raw lamb cuts with spices and seasoning</i>

مازات ساخنة HOT MEZZE

5.750	حمص مع لحمه مفرومة أو قاورما حمص باللحمة او القاورما <i>HOMMOUS, with minced meat or awerma</i>
4.950	حمص بالصنوبر <i>HOMMOUS with pine nuts</i>
3.500	بليلة حمص حب مسلوق مقدّم بزيت الزيتون ومتبل بالكوم <i>BALILEH, boiled chick peas served in olive oil seasoned with cumin</i>
3.500	فول مدمس فول بزيت الزيتون <i>FOUL MODAMMES, broad beans in olive oil</i>
4.950	جبنة حلوم مشوي أو مقلي جبنة غنم تقدم مشوية أو مقليّة <i>FRIED OR GRILLED HALLOUMI CHEESE</i>
5.500	مقانيق مقانيق لبنانية مقليّة او مشوية <i>MAKANEK, spicy Lebanese sausages, fried or grilled</i>
5.500	سجق مقانيق مبهرة مقليّة أو مشوية <i>SUJUK, spicy sausages, fried or grilled</i>
4.500	كبة مقليّة لحمة مفرومة مقليّة مع البصل والصنوبر مغطاة بخليط البرغل المعجون بلحمة الخروف <i>FRIED KUBBEH, fried minced lamb and pine nuts coated in a blend of cracked wheat and lamb meat</i>

3.750	سمبوسك رفائق عجين محشية باللحمة ومقلية <i>SAMBOUSEK, fried filo-pastry filled with minced meat</i>
3.950	رفائق مع الجبنة رفائق عجين محشية بجبنة عكاوي <i>RAQAEQ BIL JIBNEH, pastry filled with Akkawi cheese</i>
3.500	فطاير سبانخ رفائق عجين محشية بالسبانخ والبصل والليمون <i>SPINACH FATAYER, pastry filled with fresh spinach, onions, lemon juice and sumac</i>
3.950	جوانح دجاج، مطفاية أو مشوية جوانح دجاج مشوية عالفحم تقدم سادة أو بالليمون والثوم <i>JAWANEH, chicken wings charcoal - grilled, served plain or with lemon and garlic</i>
4.950	بولة دجاج محشية بالفستق طابات الدجاج محشية بالفستق <i>CHICKEN BALLS, chicken breast stuffed with pistachio</i>
4.250	كبة دجاج مقلية كبة دجاج مقلية بصلصة الليمون <i>KIBDET DAJAJ, fried chicken liver in lemon sauce</i>
6.500	بيض غنم مقلي بيض غنم مقلي أو مشوي مقدم مع الليمون <i>BEID GHANAM, fried or grilled, served with lemon</i>
4.500	كبة صاجية طبقتين من البرغل محشي باللحمة المفرومة مخبوز بالفرن <i>KUBBEH SAJEIYEH, two layers of bulgur filled with fried minced meat, oven baked</i>
4.750	فطر بروفنسال فطر طازج مقلي بالليمون والكزبرة <i>MUSHROOM PROVENCALE, fresh mushrooms, sautéed with garlic and coriander</i>
15.950	عصافير مقلية او مشوية (6 حبات) <i>ASAFEER, fried or grilled quails (6 pcs)</i>
12.750	ضفادع بروفنسال تقدم مع صلصة الليمون والثوم (5 حبات) <i>(FROG LEGS PROVENCALE, served with lemon and garlic)</i>
5.750	عرايس لحمة مفرومة بعجين بيتي مشوية <i>ARAYES, grilled minced meat in homemade pita bread</i>
10.250	مفركة فطر مع لحمة شرايح لحمة مقلية مع فطر طازج وبصل <i>MFARRAKEH FITR BILLAHMEH, fried lamb fillet with fresh mushroom and onions</i>
8.500	فتيلة غنم مقلية شرايح لحمة مقلية <i>FRIED FTEELEH GHANAM, fried lamb fillet</i>
8.500	كبة غنم مشوي أو مقلي كبة غنم مشوية أو مقلية <i>KIBDET GHANAM, fried or grilled lamb liver</i>

POTATO DELIGHTS ركن البطاطا

3.750	بطاطا فخر الدين بطاطا مشوية تقدم مع ثوم وتوابل ونعناع على الوجه <i>BATATA FAKHRELDIN, grilled potatoes served with garlic, spices and mint on top</i>
4.250	بطاطا بالكزبرة مكعبات بطاطا مقلية مع الكزبرة والثوم وفلفل وزيت زيتون <i>BATATA WITH CORIANDER, cubes of potatoes fried with coriander, garlic, spicy pepper and virgin olive oil</i>
6.00	مفركة بطاطا بالبيض بطاطا ويصل مع البيض <i>MFARAKET BATATA WITH EGGS, potato, onions and eggs</i>
7.950	مفركة بطاطا مع اللحم بطاطا ويصل ولحمة وصنوبر <i>MFARAKET BATATA WITH MEAT, potato, onions, meat and pine nuts</i>
2.750	بطاطا مقلية <i>FRENCH FRIES</i>

SOUPS شوربات

3.500	شورية خضار <i>VEGETABLE SOUP</i>
3.500	شورية عدس <i>LENTIL SOUP</i>
3.500	شورية دجاج بالكريمة <i>CHICKEN CREAM SOUP</i>
3.750	شورية فطر بالكريم <i>MUSHROOM CREAM SOUP</i>

CHEF'S FETTEH فتات على طريقة الشيف

4.500	فتة حمص حمص مطبوخ مقدم مع خبز محمص و لبن وصنوبر <i>FATTET HOMMOUS, cooked chick peas served with toasted bread, yogurt and pine nuts</i>
7.250	فتة مقادم حمص مطبوخ مقدم مع خبز محمص و لبن وصنوبر ولحمة خاروف طازجة <i>FATTET MAKADEM, cooked chick peas served with toasted bread, yogurt and fresh lamb meat</i>
5.750	فتة دجاج رز مسلوق مقدم مع الخبز المقلبي واللبن وقطع الدجاج <i>FATTET DAJAJ, boiled rice served with toasted bread, yogurt and chicken pieces</i>

أسماء كمقبلات وطبق رئيسي

SEAFOOD MEZZE AND
MAIN COURSE

7.000	كلاماري يابيه FRIED CALAMARI
9.950	سالمون مدخن SMOKED SALMON
19.500	بطارخ BATAREKH, fish roe
per kilo	قريدس مشوي أو مقلي أو بروفنسال SHRIMP, grilled or fried or Provencal
per kilo	طبق السمك اليومي مشوي أو مقلي أو بروفنسال Catch of the day, grilled or fried or Provencal

ركن الشيف

CHEF'S CORNER

4.250	باذنجان مقلي باذنجان مقلي مقدم مع بندورة وقدونس وصنوبر وصلصة الرمان FRIED EGGPLANT, served with tomato, parsley, pine nuts and grenadine sauce
4.500	سلطة الراهب باذنجان مع صنوبر وفستق حليبي وصلصة الرمان EL RAHIB SALAD, eggplant with pine nuts, pistachio and grenadine sauce
5.950	سلطة الباذنجان مع الجبنة البلغارية والأفوكادو جبنة بلغارية، أفوكادو وصلصة الرمان EGGPLANT SALAD, Bulgarian cheese, avocado and grenadine sauce
6.500	لبننة ماعز على طريقة الشيف تقدم مع البصل، الزعتر البري والفليفلة الحلوة Goat cheese from “Chtoura Lebanon” served with onions, thyme and bell pepper
6.250	كبد دجاج على طريقة الشيف كبد دجاج، عصير الليمون والفلفل الأحمر Chicken liver, with pomegranate juice and red pepper
11.500	كباب فخر الدين لحمة مفرومة مع الصنوبر ، البصل، البندورة و الفلفل الأخضر، مشوية على الفحم وتقدم مع صلصة حارة KEBAB FAKHRELDIN, minced meat with pine nuts, onion, tomato, green pepper, charcoal grilled and served with chili paste

أطباق رئيسية من طيور ولحوم

MAIN COURSE

6.250	قلابة لحمة بالبندورة لحمة شقف مقليه بالبندورة و البهارات LEHMEH BILBANDOURA, fried tender meat with tomatoes and spices
7.500	كبة مشوية على الفحم لحم طازج مفروم مع البصل و البرغل CHARCOAL- GRILLED KUBBEH, fresh minced meat with onions and bulgur
13.500	لحمة شقف مشوية بلدي لحمة شقف مكعبات، مشوية على الفحم SHOKAF MASHWI, tender meat cubes, charcoal grilled

13.500

لحمة شقف متبل بلدي
مكعبات لحم متنوعة بالليمون و الثوم، مشوية على الفحم
SHOKAF MOTABBAL, meat cubes marinated in
lemon and garlic, charcoal grilled

13.950

كستليّة غنم ريش
ريش غنم مشوية على الفحم
KASTALETA GHANAM, lamb cutlets, charcoal grilled

13.950

كستليّة بالفرن
ريش غنم تم تحضيرها مع البطاطا و البندورة مشوية بالفرن
KASTALETA IN OVEN, lamb cutlets

13.950

كستليّة مع ورق عنب
ريش غنم تم طهيها مع ورق العنب ويتمّ تقديمها بالفخارة
KASTALETA BIWARAK ENAB, lamb cutlets
cooked with vine leaves served in a casserole

9.950

كباب حليبي
لحمة مفرومة مع البصل، البهارات و البقدونس، مشوية على الفحم
KABAB HALABI, minced meat with onions,
spices and parsley, charcoal grilled

9.950

كباب خشخاش مع ثوم وحر
لحمة مفرومة مع الثوم، صلصة البندورة مع الفلفل الحار، مشوية على الفحم
KABAB KHISHKHASH, minced meat with garlic,
chili and tomato sauce, charcoal grilled

9.950

كباب عتبلي مع بندورة ناعمة
لحمة مفرومة مع صلصة البندورة، مشوية على الفحم
KABAB ANTABLI, minced meat with tomato sauce,
charcoal grilled prepared with potato and tomato

9.950

كباب اورفلي بالبندورة
لحمة مفرومة مع البندورة و الصنوبر، مشوية على الفحم
KABAB ORFALI, minced meat with tomato and pine nuts,
charcoal grilled

9.950

كباب باللبن — يوغورتيه
لحمة مفرومة مشوية، بصل، بهارات و بقدونس، يتمّ تقديمها مع اللبن
KABAB YOUGHORTILYEH, grilled minced meat,
onions, spices and parsley, served with yogurt

9.950

كباب بالباذنجان
لحمة مفرومة مع الثوم و شرائح من الباذنجان، مشوية على الفحم
KABAB KHISHKHASH, minced meat with garlic,
chili and tomato sauce, charcoal grilled

10.950

شيش طاووك مشوي
مكعبات الدجاج المبلّة، مشوية على الفحم
SHISH TAWOUK, marinated chicken

11.250

شيش طاووك مطفي مع الفطر
مكعبات الدجاج المتنوع مع الثوم و الليمون، مشوي على الفحم، يتمّ تقديمه مع الفطر
SHISH TAWOUK WITH MUSHROOMS, chicken cubes marinated
with garlic and lemon, charcoal grilled, served with mushrooms

13.950

مشاوي مشكلة، شيش طاووك، كباب حليبي، شقف مشوية
تشكيلة من مكعبات اللحم، الدجاج و اللحم المفروم، مشوي على الفحم
MIXED GRILL, a selection of cubed meat, chicken

12.500

فروج كامل مسح على الفحم أو على الجريل
فروج كامل مسح مشوي على الشواية أو على الفحم، يتمّ تقديمه مع البطاطا و الخضار
BONELESS CHICKEN, whole baby chicken grilled or charcoal grilled served
with potatoes and vegetables and minced meat, charcoal

14.500

زغاليل حمام مطفي أو مشوي
زغاليل حمام مشوية على الفحم أو متنوعة بصلصة الطرخون
ZAGALEEL HAMAM, baby pigeons charcoal grilled or marinated
in tarragon sauce, grilled cubes, charcoal grilled

أطباق عالميةINTERNATIONAL DISHES

14.500

فيليه ستيك مع صوص البهار أو الفطر
فيليه ستيك مع صلصة الفلفل أو الفطر
FILLET STEAK, with pepper or mushroom sauce

13.500

اسكالوب بانية
لحم البقر المفروم، يتم تقديمه مع الخضروات والبطاطا المقلية أو البطاطا المهروسة
ESCALOPE PANE, breaded beef, served with sautéed vegetables and French fries or mashed potatoes

11.500

اسكالوب دجاج
صدر دجاج مسلووق، يتم تقديمه مع الخضروات والبطاطا المقلية أو البطاطا المهروسة
CHICKEN ESCALOPE, breaded chicken breast, served with sautéed vegetables and French fries or mashed potatoes

الحلوDESSERT

7.500

ليالي لبنان مع الموز
LAYALY LIBNAN

7.250

عثمالية
OSMALIYEH

7.250

قشطة بالعسل
QISHTA WITH HONEY

4.500

مهلبية
MOHALABIYAH

7.250

حلاوة القشطة
HALAWAT ALQISHTA

للوجبات شاملة للمجموعات الكبيرة الرجاء مراجعة مدير الصالة للتفاصيل
PLEASE REFER TO MANAGER FOR SET MENUS
FOR GROUPS AND EVENTS

المشروبات

Drinks

كوكتيل ، ابريتيف ودايجستيف

COCKTAILS, APERITIF AND DIGESTIF

6.950

كوكتيل بالكحول
Cocktails with alcohol

6.950

بمشروبات ومهضمات
بيليز، جراند مارنييه، كوانترو، ماليبو، درامبوي، أماريتو، كاهلو، جرابا، برانجا، سامبوكا
Cointreau, Malibu, Drambuie, Amaretto, Kahlua, Grappa, Branca, Sambuca, Bailey's, Grand Marnier

15.00

كونياك ديلاكس
Cognac deluxe V.S.O.P

العرق ARAK

5.250

كاس عرق محلي
Glass of local arak

6.500

كاس عرق ديلاكس مستورد
Glass of deluxe arak, Imported

زجاجة 1/2 زجاجة 1/4 زجاجة
1 Bottle 1/2 Bottle 1/4 Glass

39.000 25.000 18.000

جولد حداد — محلي
Gold Haddad, local

39.000 25.000 18.000

ديلاكس زعمط — محلي
Deluxe Zumot, local

58.000 32.000 21.000

توما لبناني
Touma, Lebanese

99.000 56.000 39.000

مسايا لبناني
Massaya, Lebanese

99.000 56.000 39.000

كفرايا لبناني
Kefraya, Lebanese

99.000 56.000 39.000

كسارا لبناني
Ksara, Lebanese

89.000 49.000 32.000

فكرة لبناني
Fakra, Lebanese

99.000 56.000 39.000

بران لبناني
Brun, Lebanese

النيذ WINE

إسأل عن لائحة النبيذ Ask for wine list

الكحول SPIRITS

زجاجة 1 Bottle	٢/١ زجاجة ½ Bottle	كأس 1 Glass	
85.000		6.750	أبسولوت فودكا Absolut Vodka
85.000		6.750	سيجرامز جن Seagram's Gin
85.000		6.750	هافانا كلوب رم Havana Club Rum
85.000		6.750	اولمكا تكيلا Olmeca Tequila
85.000	56.000	6.750	ويسكي جي اند بي J&B Whiskey
115.000	68.000	7.950	ويسكي شيفاز ريجال Chivas Regal Whiskey
115.000	68.000	7.950	ويسكي بلاك ليبل Black Label Whiskey

البيرة BEERS

3.950	بيرة بدون كحول Non Alcoholic Beer
6.250	أمستل — محلي Amstel Bottle, Local
7.250	كاراكال — محلي Carakale, Local
7.950	هاينكن، كورونا Heinken, Corona
7.500	المازة Almaza

مشروبات باردة SOFT DRINKS

3.950	مشروب الطاقة رد بل Red Bull ENERGY DRINK Red Bull SUGAR FREE
3.950	عصير طازج Fresh Juice
4.250	كوكتيلات غير كحولية Virgin Cocktails
3.250	بيبيسي، سفن آب، دايت بيبيسي، دايت سفن آب Pepsi, 7up, Diet Pepsi, Diet 7up
3.500	جي + جينسغ بتر لمون + صودا + تونيك G+ ginseng bitter lemon soda, tonic
3.950	لبن Laban or Yoghurt

الماء Water

مياه معدنية Still Water

ماء — محلي

Local Water

هيلدون

Hildon Water

3.000

Small 1.950

Large 3.950

مياه غازية Sparkling Water

هيلدون

Hildon Water

بيريه

Perrier

Small 2.750

Large 4.250

Small 3.950

مشروبات ساخنة HOT BEVERAGES

قهوة تركي

Turkish coffee

2.250

نسكافيه

Nescafe

3.000

قهوة بيضاء

White Coffee

1.950

شاي

Tea

2.250

أيريش كوفي مع كحول

Irish Coffee, with alcohol

6.950

قهوة فخر الدين مع كحول

Fakhreldin Coffee, with alcohol

6.950

نسبريسو

Nespresso

3.750

كاپيتشينو

Cappuccino

3.950

شراب أعشاب

Herbal Drinks

3.000