





فخر الدين  
١٤١٧

Fakhreldin Restaurant

أهلاً بكم في فخرالدين  
WELCOME TO FAKHRELDIN





## 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, with a great influence from the Turkish - Ottoman and Greek Empires.

The Levantine cuisine offers a healthy eating plate filled with a balanced mix of nutritious ingredients recommended for a healthy diet. What makes this cuisine so special is that it includes a wide selection of vegan and vegetarian dishes. These 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



## أطباق بلاد الشام

إنك على وشك تجربة أحد أهم وأقدم وأعرق المطابخ في العالم وهو المطبخ الشرقي وبالذات مطبخ بلاد الشام والذي يضم سوريا، لبنان، فلسطين و الأردن. وقد تأثر هذا المطبخ بحضارات مختلفة عبر السنين كالحضارة اليونانية والحضارة التركية، ومن أهم ما يميزه هو التوازن في المكونات الغذائية فأطباقه تضم ما يوصى به كنظام غذائي صحي. فجميع المكونات الغذائية التي تستخدم هي مما تنبت الأرض من خضراوات وحبوب وزيوت كزيت الزيتون بالإضافة إلى الأسماك واللحوم بأنواعها المختلفة، كما ويعتمد المطبخ الشرقي على التوابل والبهارات والأعشاب المختلفة في تحضير الأطباق والتي لها فوائد صحية عديدة.

ومما يميز مطبخ بلاد الشام هو وجود تشكيلة واسعة من الوجبات النباتية التي تعد من الوجبات الصحية المتكاملة والمرغوب فيها.

نتمنى لكم وجبة هنية

## COLD STARTERS مقبات باردة

### LABNEH MAEZ

Strained goat yoghurt served with green thyme

لبنة ماعز بلدي

لبنة ماعز ناشفة تقدم مع زعتر أخضر

4.750

### WHITE CHEESE WITH ZAAATAR

White goat cheese served with green thyme

جبنة مع زعتر

جبنة ماعز بيضاء طازجة مع زعتر أخضر

4.250

### VINE LEAVES

Vine leaves with vegetarian stuffing cooked in olive oil

ورق عنب بالزيت

ورق عنب محشو بالخضار الطازجة ومطبوخ بزيت الزيتون

4.250

### FOUL AKHDAR BEL ZEIT

Fresh broad beans cooked in olive oil, lemon and garlic

فول أخضر بالزيت

فول أخضر طازج مطبوخ بزيت الزيتون مزين بالليمون والثوم

3.950

### ARTICHOKE BEL ZEIT

Artichoke with vegetable stuffing cooked in olive oil and white sauce

أرضي شوكي بالزيت

أرضي شوكي محشوة بالخضار الطازجة ومطبوخة بزيت الزيتون والصلصة البيضاء

4.250

### MOUHAMARA

Mixed spicy nuts blended with bread crumbs and olive oil

محمرة

مجموعة مكسرات مخلوطة بالقرشلة وزيت الزيتون

3.950

### HOMMOUS

Blended chick peas with sesame paste and lemon

حمص

حمص حب مخلوط بمعجون السمسم (الطحينة) والليمون

3.950

### HOMMOUS BEIRUTI

Blended chick peas with sesame paste, extra lemon, parsley and beans on top

حمص بيروت

حمص حب مخلوط بمعجون السمسم (الطحينة)، مزين بالبقدونس، ليمون زيادة وحببات حمص حب

3.950

### MOTABAL BATHENJAN

Grilled aubergine mashed with lemon and tahini

متبل بأذنجان

بأذنجان مشوي مهروس مع ليمون وطحينية

3.950

### SHANKLISH

Roquefort type sheep cheese, served with finely chopped onions, tomatoes and seasoned with thyme

شنكليش

نوع جبنة ماعز (روكفورت) تقدم مع بصل ريش مقطع ناعم، بندورة قطع صغيرة ومزين بالزعتر البري الطازج

5.250

### LABNEH WITH GARLIC

Strained yoghurt mixed with garlic and mint

لبنة بالثوم

لبنة طرية مخلوطة مع الثوم والنعناع

3.950

### LABNEH WITH WALNUTS

Strained yoghurt mixed with walnuts

لبنة بالجوز

لبنة طرية مقدمة مع جوز ناعم

4.250

**MAKDOUS**  
Oil cured aubergines, stuffed with walnuts,  
red pepper, garlic and olive oil

**مكدوس**  
مخلل باذنجان محشي بالجوز، الفلفل الأحمر،  
الثوم و زيت الزيتون  
4.250

**KABIS**  
Assorted homemade pickles and olives  
with red peppers

**كبيس مشكل**  
مجموعة من الخضار المخللة والزيتون البييتية  
4.250

**SANASEL**  
Spine marrow salad

**سناسل**  
سلطة نخاع العمود الفقري للماعز أو الخروف  
6.950

**NOUKHA'AT**  
Cervelles Salad

**نخاعات**  
سلطة مخ الخروف المسلوقة  
6.950

**MUDARDARA**  
Lentil and rice topped with golden  
fried onions

**مدررة**  
عدس مسلوقة مطبوخة بالرز ومزين بالبصل  
الذهبي المقلي  
3.750

**THALAT**  
Lamb spleen stuffed with parsley,  
coriander and hot chili

**طحال محشي**  
طحال الخروف محشي بالبقدونس والكزبرة  
والفلفل الأحمر الحار  
6.500

**HINDBEH**  
Chicory sautéed with onions, garlic  
and lemon

**هندبة**  
الهندبة الخضراء مقلية بالبصل والثوم  
والليمون  
3.950

**BASTRAMA**  
Dried fillet of beef coated with  
special spices

**بسطرمة**  
شرائح لحمة العجل مجففة ومغلقة بالبهارات  
الخاصة  
5.950

**ALEPPO OLIVES**  
Green olives stuffed with red peppers

**زيتون حلبي**  
زيتون أخضر محشو بالفلفل الأحمر  
3.750

## SALADS سلطات

**BATHENJAN RAHIB**  
Grilled aubergines with sweet peppers,  
onions and tomatoes

**باذنجان الراهب**  
باذنجان مشوي مع الفليفلة الحلوة والبصل  
والبندورة  
3.950

**TABBOULEH**  
Finely chopped parsley, tomatoes, lemon,  
fresh mint, onions, bulgur with olive oil

**تبولة**  
بقدونس مقطع ناعم مع البندورة والنعناع  
والبصل والبرغل و تتبيلة الليمون وزيت الزيتون  
4.250

**CRAB SALAD**  
Crab, endive, fresh mushroom, rocca  
with lemon and olive oil

**سلطة السلطعون**  
السلطعون مع العندبة الخضراء والفطر والجرجير  
بتتبيلة الليمون وزيت الزيتون  
7.500

**BEETROOT**  
Sliced beetroot served with vinegar  
and olive oil

**شمندر**  
شمندر مقطع، متبل بالخل وزيت الزيتون  
3.950

**FAKHRELDIN SPECIAL PLATTER**  
Artichoke, palmetto, asparagus, fresh  
mushrooms, endive and avocado

**مخصوصية فخر الدين**  
جاط أرضي شوكي، بالميتو، هليون، فطر طازج،  
انديف، أفوكادو  
Medium 18.250  
Large 26.000

**FRESH VEGETABLE PLATTER**  
Assortment of fresh vegetables

**جاط خضرة مشكل**  
تشكيلة خضرة طازجة  
5.950

**SEASONAL SALAD**

**سلطة الموسم**  
سلطة الخضار الموسمية  
3.750

**ARMENIAN SALAD**  
Mixed salad with spices

**سلطة أرمنية**  
سلطة مخلوطة بالتوابل  
3.750

**FATTOUSH**  
Mixed salad with bread, seasoned  
with summak

**فتوش**  
سلطة خضرة مخلوطة بالليمون والبصل  
والسماق ومزينة بالخبز المقلي  
4.250

**FATTOUSH FAKHRELDIN**  
Mixed salad with bread, seasoned with  
chef's special dressing

**فتوش فخر الدين**  
سلطة خضرة متبلة بخلطة الشيف الخاصة  
5.500

**ROCCA SALAD**  
Fresh rocca topped with beetroot and  
onions, seasoned with lemon and summak

**سلطة روكا**  
سلطة جرجير مزينة بالشمندر المسلوق  
والبصل، متبلة بالليمون والسماق  
3.950



## RAW MEAT اللحوم النيئة

THE FAKHRELDIN RAW PLATTER  
Platter of different fresh raw lamb cuts with  
spices and seasoning  
لوحه فخر الدين النيئة  
مجموعة من اللحوم النيئة الطازجة على لوحه  
خاصة  
32.000

HABRAH NAYEH  
Fresh raw minced lamb  
هبرة نيئة  
لحمة خروف طازجة مهروسة  
7.950

KUBBEH NAYEH  
Fresh raw minced lamb, cracked  
wheat and onions  
كبة نيئة  
لحمة خروف طازجة نيئة مهروسة مخلوطة  
بالبرغل والبصل  
8.250

KUBBEH NAYEH ORFALIYEH  
Fresh raw minced lamb, bulgur,  
onions, parsley and extra spices  
كبة نيئة أورفالية  
لحمة خروف نيئة طازجة مهروسة مخلوطة  
بالبرغل والبصل والبققدونس وبهارات زيادة  
8.250

SAWDA NAYEH  
Fresh raw lamb liver  
سودة نيئة  
كبدة خروف نيئة طازجة  
9.250

FATAYEL NAYEH  
Fresh raw lamb fillet  
فتايل نيئة  
فتيلة خروف نيئة طازجة  
12.000

KUBBEH NAYEH WITH  
MOHAMMASAH  
Fresh raw minced lamb with onion,  
meat and pine nuts on side  
كبة نيئة مع محمصه  
صحن كبة نيئة تقدم مع بصل ولحمة و صنوبر  
على جنب  
12.000

## HOT MEZZE

### مازات ساخنة

**FRIED KUBBEH**  
Fried minced lamb and pine nuts coated in  
a blend of cracked wheat and lamb meat

كبة مقلية  
لحمة مفرومة مقلية مع البصل والسنوبر  
مفطاة بخليط البرغل المعجون بلحمة الخروف  
4.750

**SAMBOUSEK**  
Fried filo-pastry filled with minced meat

سمبوسك  
رقائق عجين مقلية، محشية باللحمة  
3.950

**RAQAEQ BIL JIBNEH**  
Pastry filled with Akkawi cheese

رقائق مع الجبنة  
رقائق عجين محشية جبنة عكاوي  
4.250

**SPINACH FATAYER**  
Pastry filled with fresh spinach, onions,  
lemon juice and sumac

فطاير سبانخ  
رقائق عجين محشية بالسبانخ والبصل والليمون  
والسماق  
3.750

**JAWANEH**  
Chicken wings charcoal - grilled, served  
plain or with lemon and garlic

جوانح دجاج مطفاية أو مشوية  
جوانح دجاج مشوية عالفتحم تقدم سادة أو  
بالليمون والثوم  
3.950

**CHICKEN BALLS**  
Chicken breast stuffed with pistachio

بولة دجاج محشية بالفستق  
طابات الدجاج محشية بالفستق  
5.250

**HOMMOUS**  
With minced meat or awerma  
حمص مع لحمة مفرومة أو قاورما  
حمص باللحمة أو القاورما  
5.950

**HOMMOUS WITH PINE NUTS**  
حمص بالسنوبر  
5.250

**BALILEH**  
Boiled chick peas served in olive  
oil seasoned with cumin

بليلة  
حمص حب مسلوق مقدم بزيت الزيتون  
ومتبل بالكمون  
3.950

**FOUL MODAMMES**  
Broad beans in olive oil

فول مدمس  
فول بزيت الزيتون  
3.950

**FRIED OR GRILLED  
HALLOUMI CHEESE**

جبنة حلوم  
تقدم مشوية أو مقلية  
5.250

**MAKANEK**  
Spicy Lebanese sausages, fried  
or grilled

مقانيق  
نقانق لبنانية مقلية أو مشوية  
5.950

**SUJUK**  
Spicy sausages, fried or grilled

سجق  
نقانق مبهرة مقلية أو مشوية  
5.950

MFARRAKEH FITR BILLAHMEH  
Fried lamb fillet with fresh mushroom  
and onions

مفركة فطر مع لحمة  
شرائح لحمة مقلية مع فطر طازج وبصل  
10.250

FRIED FTEELEH GHANAM  
Fried lamb fillet

فتيلة غنم مقلية  
شرائح لحمة مقلية  
9.250

KIBDET GHANAM  
Fried or grilled lamb liver

كبدة غنم  
كبدة غنم مشوية أو مقلية  
9.250

KIBDET DAJAJ  
Fried chicken liver in lemon sauce

كبدة دجاج مقلية  
كبدة دجاج مقلية بصلصة الليمون  
4.500

BEID GHANAM  
Fried or grilled goat gonad, served  
with lemon

بيض غنم مقلي  
بيض غنم مقلي أو مشوي مقدم  
مع الليمون  
7.500

KUBBEH SAJEIYEH  
Two layers of bulgur filled with fried  
minced meat, oven baked

كبة صاجية  
طبقتين من البرغل محشي باللحمة المفرومة  
مخبوز بالفرن  
4.950

MUSHROOM PROVENCALE  
Fresh mushrooms, sautéed with  
garlic and coriander

فطر بروفنسال  
فطر طازج مقلي بالليمون والكزبرة  
4.950

ASAFEER  
fried or grilled quails (6 pcs)

عصافير مقلية أو مشوية  
(6 حبات)  
16.950

FROG LEGS PROVENCALE  
Served with lemon and garlic

ضفادع بروفنسال  
تقدم مع صلصة الليمون والثوم  
12.950

ARAYES  
Grilled minced meat in homemade  
pita bread

عرايس  
لحمة مفرومة بهجين بيتي مشوية  
5.950

## POTATO DELIGHTS ركن البطاطا

### MFARAKET BATATA WITH EGGS

Potato, onions and eggs

مفركة بطاطا بالبيض  
بطاطا وبصل مع البيض

6.000

### MFARAKET BATATA WITH MEAT

Potato, onions, meat and pine nuts

مفركة بطاطا مع اللحمة  
بطاطا وبصل ولحمة و صنوبر

7.950

### FRENCH FRIES

بطاطا مقلية

3.250

### BATATA FAKHRELDIN

Grilled potatoes served  
with garlic, spices and mint on top

بطاطا فخر الدين

بطاطا مشوية تقدم مع ثوم وتوابل ونعناع  
على الوجه

4.250

### BATATA WITH CORIANDER

Cubes of potatoes fried with coriander,  
garlic, spicy pepper and virgin olive oil

بطاطا بالكزبرة

مكعبات بطاطا مقلية مع الكزبرة والثوم وفلفل  
وزيت زيتون

4.500

## SOUPS شوربات

### CHICKEN CREAM SOUP

شوربة دجاج بالكريمة

4.250

### MUSHROOM CREAM SOUP

شوربة فطر بالكريمة

4.250

### VEGETABLE SOUP

شوربة خضار

3.950

### LENTIL SOUP

شوربة عدس

4.250

## CHEF'S FETTEH فتات على طريقة الشيف

### FATTET MAKADEM

Cooked chick peas served with toasted  
bread, yoghurt and legs of lamb,  
topped with a sprinkle of pine nuts

فتة مقادم

حمص مطبوخ مقدم مع خبز محمص و لبن  
وصنوبر وأرجل خروف

7.950

### FATTET HOMMOUS

Cooked chick peas served with toasted  
bread, yogurt and pine nuts

فتة حمص

حمص مطبوخ مقدم مع خبز محمص و لبن  
وصنوبر

4.950

### FATTET DAJAJ

Boiled rice served with toasted bread,  
yogurt and chicken pieces

فتة دجاج

رز مسلوق مقدم مع الخبز المقلي واللبن  
وقطع الدجاج

6.250

All prices are subject to 16% tax

## SEA FOOD MEZZE & MAIN COURSE

### أسماك كمقبلات وطبق رئيسي

SHRIMP  
Grilled or fried or provencale (per kilo)  
قريدس  
مشوي أو مقلي أو بروفنسال (بالكيلو)

CATCH OF THE DAY  
Grilled or fried or provencale (per kilo)  
طبق السمك اليومي  
مشوي أو مقلي أو بروفنسال (بالكيلو)

FRIED CALAMARI  
كلاماري بانيه  
7.250

SMOKED SALMON  
سالمون مدخن  
9.950

BATAREKH  
Fish roe  
بطارخ  
22.000

## CHEF'S CORNER

### ركن الشيف

CHEF'S SPECIAL  
STRAINED CHTOURA  
Strained goat yoghurt  
with za'atar and green chili peppers  
لبنة ماعز على طريقة الشيف  
تقدم مع زعتر ناعم وحر أخضر  
6.750

CHICKEN LIVER  
With pomegranate juice and red pepper  
كبدة دجاج على طريقة الشيف  
كبدة دجاج، عصير الرمان والفلفل الأحمر  
6.500

KEBAB FAKHRELDIN  
Minced meat with pine nuts, onion,  
tomato, green pepper, charcoal grilled  
and served with chili paste  
كباب فخر الدين  
لحمة مفرومة مع الصنوبر، البصل، البندورة و  
الفلفل الأخضر، مشوية على الفحم وتقدم مع  
صلصة حارة  
12.500

FRIED EGGPLANT  
Served with tomato, parsley, pine  
nuts and grenadine sauce  
باذنجان مقلي  
باذنجان مقلي مقدم مع بندورة وبقدونس  
وصنوبر وصلصة الرمان  
4.250

EL RAHIB SALAD  
Eggplant with pine nuts, pistachio  
and grenadine sauce  
سلطة الراهب  
باذنجان مع صنوبر و فستق حلبي وصلصة  
الرمان  
4.500

EGGPLANT SALAD  
Bulgarian cheese, avocado and  
grenadine sauce  
سلطة الباذنجان مع الجبنة  
البلغارية والأفوكادو  
جبنة بلغارية، أفوكادو وصلصة الرمان  
6.250

## MAIN COURSE

### أطباق رئيسية من طيور ولحوم

**KABAB KHISHKHASH**  
Minced meat with garlic, chili and tomato  
sauce, charcoal grilled

كباب خشخاش مع ثوم وحر  
لحمة مفرومة مع الثوم، صلصة البندورة مع  
الفلل الحار، مشوية على الفحم

11.500

**KABAB ANTABLI**  
Minced meat with tomato sauce,  
charcoal grilled

كباب عنتبلي مع بندورة ناعمة  
لحمة مفرومة مع صلصة البندورة، مشوية على  
الفحم

11.500

**KABAB ORFALI**  
Minced meat with tomato and pine  
nuts, charcoal grilled

كباب أورفلي بالبندورة  
لحمة مفرومة مع البندورة و الصنوبر، مشوية  
على الفحم

11.500

**KABAB YOUGHORTILYEH**  
Grilled minced meat, onions,  
spices and parsley, served with yogurt

كباب باللبن - يوغورتيليه  
لحمة مفرومة مشوية، بصل، بهارات و  
بقدونس، يتم تقديمها مع اللبن

11.500

**KABAB AUBERGINE**  
Minced meat with garlic and slices of  
aubergine, charcoal grilled

كباب بالباذنجان  
لحمة مفرومة مع الثوم وشرائح من الباذنجان،  
مشوية على الفحم

11.500

**SHISH TAWOUK**  
Marinated chicken cubes, charcoal grilled

شيش طاووق مشوي  
مكعبات الدجاج المتبل، مشوية على الفحم

11.500

**LEHMEH BILBANDOURA**  
Fried tender meat with tomatoes  
and spices

قلاية لحمة بالبندورة  
لحمة شقف مقلية بالبندورة و البهارات

6.250

**CHARCOAL- GRILLED KUBBEH**  
Fresh minced meat with onions and bulgur

كبة مشوية على الفحم  
لحم طازج مفروم مع البصل و البرغل

7.500

**SHOKAF MASHWI**  
Tender meat cubes, charcoal grilled

لحمة شقف مشوية بلدي  
لحمة شقف مكعبات، مشوية على الفحم

14.250

**SHOKAF MOTABBAL**  
Meat cubes marinated in lemon  
and garlic, charcoal grilled

لحمة شقف متبل بلدي  
مكعبات لحم منقوعة بالليمون و الثوم،  
مشوية على الفحم

14.500

**KASTALETA GHANAM**  
Lamb cutlets, charcoal grilled

كستليتة غنم ريش  
ريش غنم مشوية على الفحم

14.500

**KASTALETA IN OVEN**  
Lamb cutlets, prepared with potatoes  
and tomatoes

كستليتة بالفرن  
ريش غنم تم تحضيرها مع البطاطا و البندورة  
مشوية بالفرن

14.500

**KABAB HALABI**  
Minced meat with onions, spices  
and parsley, charcoal grilled

كباب حلب  
لحمة مفرومة مع البصل، البهارات و البقدونس،  
مشوية على الفحم

11.500

### BONELESS CHICKEN

Whole baby chicken grilled or charcoal  
grilled served with potatoes and  
vegetables and minced meat, charcoal

فروج كامل مسحب على الفحم  
أو على الجريل

فروج كامل مسحب مشوي على الشواية أو  
على الفحم، يتم تقديمه مع البطاطا و الخضار

12.750

### ZAGALEEL HAMAM

Grilled pigeons with a garlic and  
lemon sauce

زغاليل حمام  
مطفي بالثوم والليمون

14.950

### SHISH TAWOUK WITH MUSHROOMS

Chicken cubes marinated with garlic  
and lemon, charcoal grilled, served  
with mushrooms

شيش طاووق مطفي مع الفطر  
مكعبات الدجاج المنقوع مع الثوم والليمون،  
مشوي على الفحم، يتم تقديمه مع الفطر

12.500

### MIXED GRILL

A selection of cubed meat, chicken and  
minced meat, charcoal grilled

مشاوي مشكلة، شيش طاووق،  
كباب حلي، شقف مشوية  
تشكيلة من مكعبات اللحم، الدجاج و اللحم  
المفروم، مشوي على الفحم

14.250

## INTERNATIONAL DISHES أطباق عالمية

### CHICKEN ESCALOPE

Chicken escalope served with vegetables  
and French fries

اسكالوب دجاج  
صدر دجاج بانية يقدم مع خضار و بطاطا مقلية

11.500

### FILLET STEAK

With pepper or mushroom sauce

فيلية ستيك مع صوص البهار أو الفطر  
فيلية ستيك مع صلصة الفلفل أو الفطر

14.500

### ESCALOPE PANE

Veal escalope served with vegetables  
and French fries

اسكالوب بانية  
لحم بقر متبل بانية مع البطاطا المقلية والخضار

13.500

## DESSERT حلو

MOHALABIYAH

مهلبيه

4.500

HALAWAT ALQISHTA

حلاوة القشطة

7.500

LAYALY LIBNAN

ليالي لبنان مع الموز

8.250

OSMALIYEH

عثمليه

7.500

QISHTA WITH HONEY

قشطة بالعسل

7.500

PLEASE REFER TO MANAGER FOR SET MENUS FOR  
GROUPS AND EVENTS

لوجيات شاملة للمجموعات الكبيرة الرجاء مراجعة مدير الصالة للتفاصيل

All prices are subject to 16% tax









