

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 ZAATAR
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 محشو 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
وحبات حمص حب
3.950

MOTABAL BATHENJAN
Grilled aubergine mashed with lemon
and tahini
متبل باذنجان
باذنجان مشوي مهروس مع ليمون وطحينية
3.950

SHANKLISH
Roquefort type sheep cheese, served
with finely chopped onions, tomatoes
and seasoned with thyme
شנקليش
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 المسلوق
_____ 6.950

MUDARDARA
Lentil and rice topped with golden
fried onions

مدررة
عدس مسلوق مطبوخ 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 ومغلفة 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
باط أرضي شوكي، بالميتو، هليون، فطر طازج،
انديف، أفوكادو
Medium 18.250
Large 26.000

FRESH VEGETABLE PLATTER
Assortment of fresh vegetables

باط 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 عجينة مقلية، محشية باللحمة
3.950

RAQAEQ BIL JIBNEH
Pastry filled with Akkawi cheese

رقائق مع الجبنة
رقائق عجينة محشية جبنة عكاوي
4.250

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

فطاير سبانخ
رقائق عجينة 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 عالفتح تقدم سادة أو
بالليمون والثوم
3.950

CHICKEN BALLS
Chicken breast stuffed with pistachio

بولة دجاج محشية بالفستق
طبات 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 مسلوقة 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 PROVENCE
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 PROVENCE
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 و نعناع
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 حلي 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
الفلفل 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 مسح على الفحم
أو على الجريل

فروج كامل مسح 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



