



Real lebanese food around the corner from the
heart of Beirut

Our Branches

1st Branch - Lebanon - Badaro

2nd Branch - Qatar - Lusail

3rd Branch - Kuwait - Salmiya



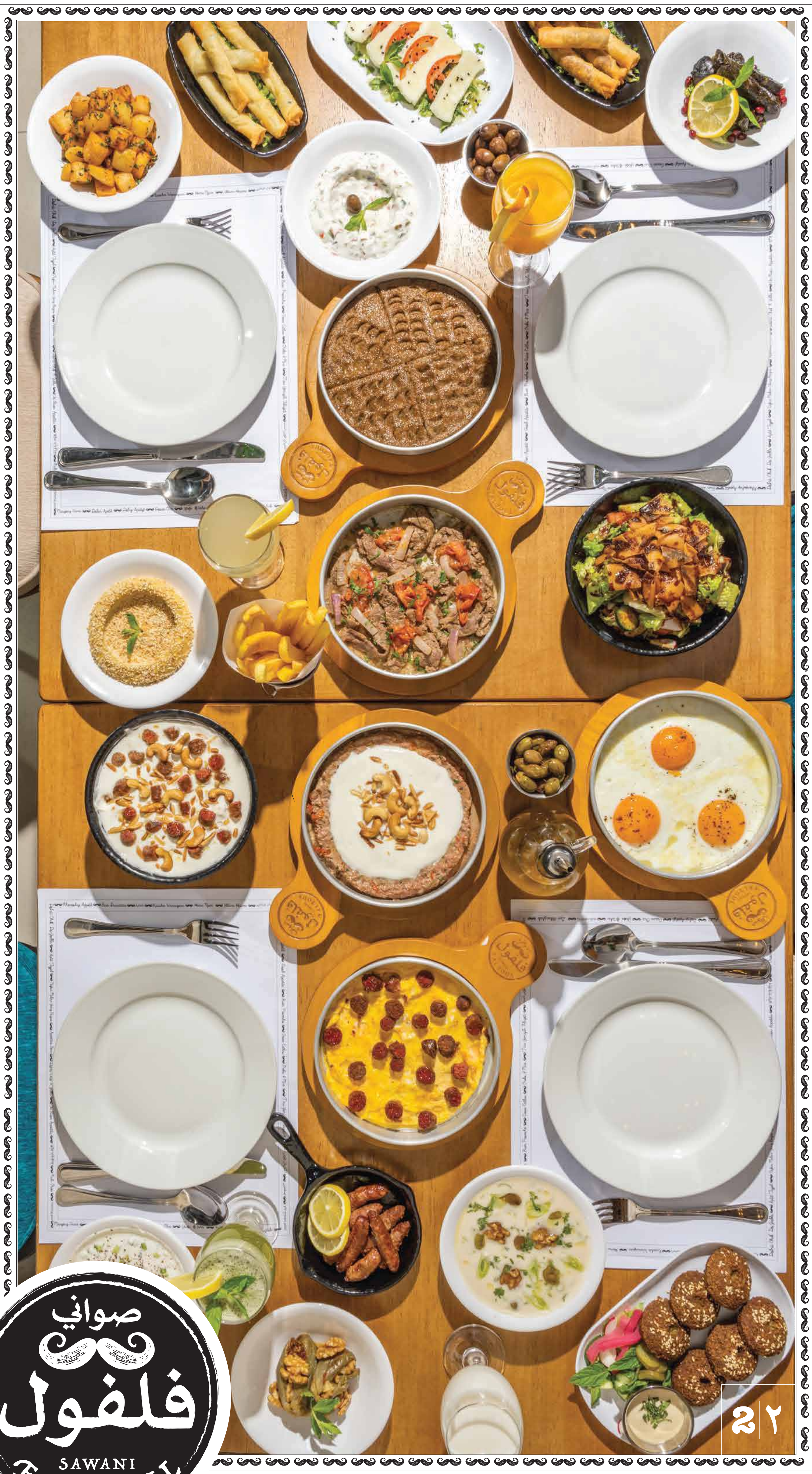
sawani_falfoul

لاي حساسية من الطعام الرجاء التواصل مع النادل

For any food allergy request: consult your server

حر Spicy

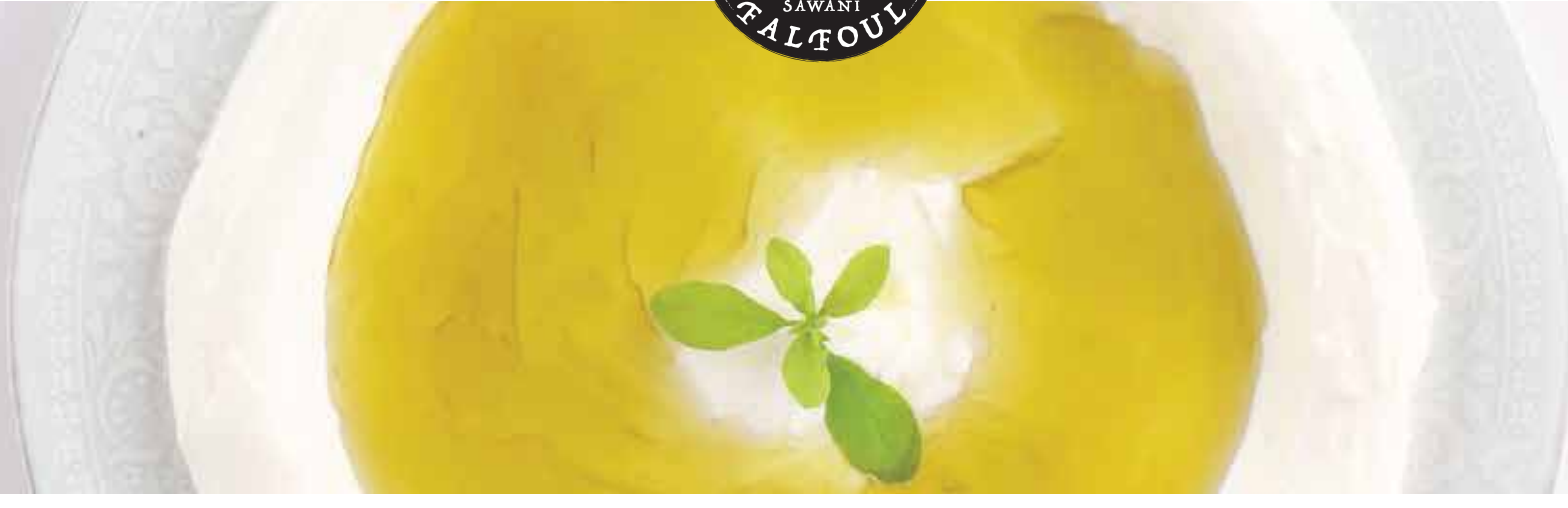
نباتي Vegan



COLD STARTERS



مقبلات باردة



Labneh 4.75\$ Traditional Lebanese Creamy Yoghurt With dry mint	\$ ٤.٧٥	لبنة لبنة بلدية لبنانية تقليدية مع نعنع يابس
Labneh Bil Toum 5.00\$ Traditional Lebanese Creamy Yoghurt With garlic	\$ ٥.٠٠	لبنة بالثوم لبنة بلدية لبنانية تقليدية مع ثوم
Goat Labneh 7.50\$ Goat Yoghurt Dipped in Olive Oil	\$ ٧.٥٠	لبنة ماعز لبنة ماعز بلدية مع زيت الزيتون
Cow Cheese 6.00\$ Fresh Cheese Cheese Slices With Tomato	\$ ٦.٠٠	جبنة بلدية شرائح جبنة بلدية مقطعة
Keshek Mahroul 6.50\$ Goat keshek, Parsley Walnuts, Green Olives, Onions	\$ ٦.٥٠	كشك محرور كشك ماعز، بقدونس جوز، زيتون أخضر، بصل
Makdous 5.00\$ Eggplant pickle stuffed with walnuts and chilli	\$ ٥.٠٠	مكدوس كبيس الباذنجان محشي بالجوز والحر

HUMMUS



حمص



Balila 5.00\$ Slow Cooked Whole Chickpeas, Cumin, Olive Oil	\$ ٥.٠٠	بليلة حمص حب مع الكمنون وزيت الزيتون
Hummus Bil Tahina 5.00\$ Chickpeas Paste, Tahina, Lemon Juice Topped With Whole Chickpeas	\$ ٥.٠٠	حمص بالطحينة حمص مسلوق، طحينة، حامض مغطى بحمص حب
Mosabaha 5.00\$ Whole Slow Cooked Chickpeas, Tahina, Garlic, Lemon Juice	\$ ٥.٠٠	مسبحة حمص حب، طحينة، ثوم وعصير الحامض
Malaysian Mosabaha 5.00\$ Mosabaha Topped With Fried Chili & Nuts	\$ ٥.٠٠	مسبحة ماليزية مسبحة مغطاة بالفلفل الحر والمكسرات
Hummus Bil Kawarma 7.00\$ Chickpeas Paste, Topped With Kawarma & Nuts	\$ ٧.٠٠	حمص بالقاورما حمص بالطحينة مغطاة بالقاورما والمكسرات
Hummus Bil Cashew 5.50\$ Chickpeas Paste, Topped With Roasted Cashew Nuts	\$ ٥.٥٠	حمص بالكاجو حمص بالطحينة مغطاة بالكاجو المحمص
Hummus Bil Sumsum 5.50\$ Chickpeas Paste, Topped With Roasted Sesame Seeds	\$ ٥.٥٠	حمص بالسسم حمص بالطحينة مغطاة ببذور السسم المحمص
Hummus Bil Lahmeh 7.00\$ Chickpeas Paste, Topped With Freshly Grounded Beef & Nuts	\$ ٧.٠٠	حمص باللحمة حمص بالطحينة مغطاة بلحم البقر الطازج والمكسرات

BAYD BALADI



بيض بلدي



Shakshouka 5.50\$
3 Scrambled eggs , Mixed with
Onion, tomato, Green Pepper & Garlic

Bayd Oyoun 4.00\$
Oven Baked 3 Sunny Side Eggs

Bayd Bil Kawarma 7.00\$
Oven Baked 3 Eggs Omelette
With kawarma

Bayd Bil Soujouk 7.00\$
Oven Baked 3 Eggs Omelette with
armenian garlic sausage slices

Bayd Bil Cheese 6.00\$
Oven Baked 3 Eggs Omelette
Mixed With Kashkawan Cheese

Bayd Bil Lahmeh 7.00\$
Oven Baked 3 Eggs Omelette
Mixed With Grounded Beef

Bayd Bil Batata 6.00\$
Oven Baked 3 Eggs Omelette Mixed
With Fried Potato Cubes

Bayd Bil Basterma 7.50\$
Oven Baked 3 Eggs Omelette
Mixed With Basterma

Bayd Bil Banadoura 6.00\$
3 Scrambled Eggs Mixed with
Tomato Cubes and Onions

شكشوكة \$5.50
عجة بيض مخفوقة مع الطماطم وحر

بيض عيون \$4.00
ثلاث بيضات

بيض بالقاورما \$7.00
ثلاث بيضات مخفوقين
مع لحمة القاورما

بيض بالسجق \$7.00
ثلاث بيضات مخفوقين مع سجق

بيض بالجبنه \$6.00
ثلاث بيضات مخفوقين
مع جبنه القشقوان

بيض باللحمه \$7.00
ثلاث بيضات مخفوقين
مع اللحمه المفرومه

بيض بالبطاطا \$6.00
ثلاث بيضات مخفوقين مع
مكعبات البطاطا المقلية

بيض بالبسترما \$7.50
ثلاث بيضات مخفوقين مع شرائح البسترما

بيض بالبندورة \$6.00
ثلاث بيضات مخفوقين مع مكعبات البندورة والبصل

FOUL



فول



Foul Medamas 5.00\$
Slow Cooked Fava Beans &
Chickpeas, Lemon
Juice, Minced Garlic, Salt

Foul Sada 5.00\$
Slow Cooked Fava Beans,
Lemon Juice, Minced Garlic, Salt

Foul Bil Tahina 5.50\$
Slow Cooked Fava Beans, With Tahina

Foul Bil Laban 5.50\$
Slow Cooked Fava Beans, Topped
With Tahina Yoghurt

Foul Bil Bayd 5.50\$
Oven Baked Foul Medamas
Topped With Egg

Foul Bil Soujouk 7.50\$
Slow Cooked Fava Beans, Topped
With Fried Soujouk

فول مدمس \$5.00
فول مدمس مع عصير
الحامض، ثوم وملح

فول سادة \$5.00
فول سادة مع عصير
الحامض، ثوم وملح

فول بالطحينة \$5.50
فول سادة مع طحينة

فول باللبن \$5.50
فول سادة مغطى باللبن والطحينة

فول بالبيض \$5.50
فول مدمس مغطى بالبيض المسلوق

فول بالسجق \$7.50
فول سادة مغطى بالسجق المقلية

HOT MEZZEH



مازات ساخنة



Makanek 7.50\$
Lebanese Sausage
with Pommegrenate Molasses

Soujouk 7.50\$
Armenian Garlic Sausage

Sawda Djej 5.00\$
Chicken Liver
with Pommegrenate Molasses

Lsanat 6.50\$
Pan fried tongue with
lemon & garlic

Rokakat Cheese with Zaatar 5.00\$
4 pieces of cheese
rokokat with fresh thyme

Rokakat Falafel 5.00\$
4 pieces of rokokat
stuffed with Falafel

Rokakat Basterma 6.00\$
4 pieces of rokokat stuffed
with basterma and chilli

Keshek Kawarma 7.50\$
Keshek Stew in Kawarma
Served with Fried Bread

Makadem Plate 8.00\$
2 Pieces of boneless
slow cooked lamb legs

Batata Harra 5.00\$
Fried Potato Cubes
With Spicy Garlic Coriander

Falafel Plate 4.00\$
5 pieces of falafel served with tahina sauce

French Fries 5.00\$
Traditional French Fries,
Fried To Golden Perfection

مقائق \$7.50
مقائق لبناني مع دبس الرمان

سجق \$7.50
سجق على الطريقة الأرمنية مع نوم

سودة دجاج \$5.00
سودة دجاج متبلة مع دبس الرمان

لسانات \$6.50
لسانات مقلية متبلة
بالحامض والثوم

رقاقات بالجينة والزعر الأخر \$5.00
أربع قطع من أصابع الرقاقات
المحشية بالجينة مع الزعر الطازج

رقاقات فلافل \$5.00
أربع حبات من عجينة
الرقاقات المحشية بالفلافل

رقاقات بالبستردا \$6.00
أربع قطع من أصابع الرقاقات
محشية بالبستردا

كشك بالقورما \$7.50
كشك مطبوخ بالقورما
يقدم مع خبز مقلي

صحن مقادم \$8.00
قطعتين من المقادم
مطبوخة على نار هادئة

بطاطا حرة \$5.00
مكعبات البطاطا المقلية
مع الثوم والكزبرة والحر

صحن فلافل \$4.00
خمسة أقراص فلافل تقدم مع صوص الطحينة

بطاطا مقلية \$5.00
بطاطا مقلية

SALADS



سلطات



Falafel Salad 6.00\$
Romaine Lettuce, Tomatoes,
Turnip Pickles, Mint, Radish
Parsley, Topped With Falafel
Pcs, Lemon-tahina Dressing

Fattouch Salad 5.00\$
Traditional Homemade Fattouch
Lettuce, tomato, cucumber, mint
radish, onion, pomegranate molasses
Topped with Toasted Bread

Tabouleh 5.00\$
Traditional Homemade Tabouleh
Parsley, burgul, onion, mint
tomato, lemon, olive oil

Halloumi Salad 7.50\$
Traditional Fattouch
Topped with grilled Halloumi

سلطة فلافل \$6.00
خس، طماطم، كبيس اللفت،
نعنع، فجل، بقدونس مغطاة بأقراص
الفلافل و الحامض والطحينة

فتوش \$5.00
خس، بندورة، خيار، نعنع، فجل
بصل، دبس رمان، مغطى بمكعبات
الخبز المحمص

تبولة \$5.00
بقدونس، برغل، بصل، نعنع، بندورة،
حامض، زيت الزيتون

سلطة حلوم \$7.50
فتوش مغطى بشرائح الحلوم المشوية



<p>Grilled Halloumi 8.00\$ Light Salted Grilled Halloumi Slices Served With mint sauce</p>	<p>حلوم مشوي \$8.00 حلوم خفيف الملح مقطع شرحات ويقدم مع صوص النعنع</p>
<p>Kafta Bil Saniyeh 9.50\$ Baked Kafta With Tomato & Potato Slices</p>	<p>كفتة بالصينية \$9.50 صينية كفتة محمرة مع طماطم وقطع البطاطا</p>
<p>Kafta Bil Tahina 9.50\$ Falfoul's Favorite Tray, Baked Kafta Covered With Tahina Sauce Yoghurt & Nuts</p>	<p>كفتة بالطحينة \$9.50 صينية كفتة مع صوص اللبن بالطحينة والمكسرات</p>
<p>Sfiha Haydariyeh 6.00\$ A dozen (12 pieces) from the famous Sfiha of Baalbek served with a yoghurt cup</p>	<p>سفيحة حيدرية \$6.00 ١٢ حبات سفيحة بعلبكية مع لبن</p>
<p>Tawouk Breast 7.50\$ Oven baked Chicken Breast, tawouk dressing served with Roasted potato slices</p>	<p>صدر طاووق \$7.50 صدر دجاج مشوي، صوص الطاووق تقدم مع شرحات البطاطا</p>
<p>Djej bil Zeytoun 7.50\$ Oven baked Chicken Breast layed on a bed of vegetable tajine and green olives</p>	<p>دجاج بالزيتون \$7.50 صدر دجاج مشوي مغطس بالخضار والزيتون الأخضر</p>
<p>Kibbeh Bil Saniyeh 9.00\$ Traditional kibbeh bil saniyeh & nuts served with yoghurt cucumber</p>	<p>كبة بالصينية \$9.00 كبة لبنانية و مكسرات مقدمة مع لبن وخيار</p>
<p> Kibbeh Falfoul 9.50\$ Traditional kibbeh bil saniyeh topped with kawarma tomato and onion</p>	<p>كبة فلفول \$9.50 كبة لبنانية مغطاة بالقاورما والطماطم والبصل</p>
<p>Cauliflower Tahina 7.00\$ Fried cauliflower baked with Tahina sauce topped with parsley and nuts</p>	<p>زهرة بالطحينة \$7.00 زهرة مقلية مشوية بصلصة الطحينة مع البقدونس والمكسرات</p>



Fatteh Hummus Toasted Bread, Chickpeas, Garlic & Cumin, with tahina yoghurt & Nuts	5.50\$	فتّة حمص خبز محمص، حمص، ثوم، كمّون، طحينة مع لبن مغطاة بالمكسرات	\$٥.٥٠
Fatteh Djej Toasted Bread, Chickpeas, Garlic & Cumin, Tahina yoghurt Topped with shredded chicken, onion, sumac, Nuts	7.00\$	فتّة دجاج خبز محمص، حمص، ثوم، كمّون، طحينة مع لبن، مغطاة بصدر دجاج مع بصل، سمّاق ومكسرات	\$٧.٠٠
Fatteh Makadem Toasted Bread, Chickpeas, Garlic & Cumin, Tahina yoghurt Topped with 2 Boneless Lamb Legs & Nuts	8.00\$	فتّة مقادم خبز محمص، حمص، ثوم، كمون، طحينة مع لبن مغطاة بقطعتين من اللحم والمكسرات	\$٨.٠٠
Fatteh Kawarma Toasted Bread, Chickpeas, Garlic & Cumin, Tahina yoghurt topped with Kawarma (Beef Confit) & Nuts	8.00\$	فتّة قاورما خبز محمص، حمص، ثوم، كمون، طحينة مع لبن مغطاة بالقاورما والمكسرات	\$٨.٠٠
Fatteh Lsanat Toasted Bread, Chickpeas, Garlic & Cumin, Tahina yoghurt topped with tongue & nuts	8.50\$	فتّة لسانات خبز محمص، حمص، ثوم، كمون، طحينة مع لبن مغطاة باللسانات، والمكسرات	\$٨.٥٠
Fatteh Batinjan Toasted Bread, Chickpeas, Garlic & Cumin, fried eggplants, Tahina Yoghurt Topped with marinara sauce, Meat and Nuts	8.00\$	فتّة باذنجان خبز محمص، حمص، ثوم، كمون، باذنجان مقلي، طحينة باللبن مغطاة بصلصة الطماطم باللحمة والمكسرات	\$٨.٠٠
Fatteh Shish Barak Chickpeas, Garlic & Cumin, tahina yoghurt topped with shish barak, coriander and nuts	9.50\$	فتّة شيش برك حمص، ثوم، كمون، طحينة باللبن مغطاة بالشيش برك، كزبرة، مكسرات	\$٩.٥٠
Fatteh Sfiha Chickpeas, Garlic & Cumin, topped with 12 Pieces Sfiha	9.50\$	فتّة سفيحة حمص، ثوم، كمون، مغطاة ب ١٢ قطع سفيحة	\$٩.٥٠

SANDWICHES



سندويشات

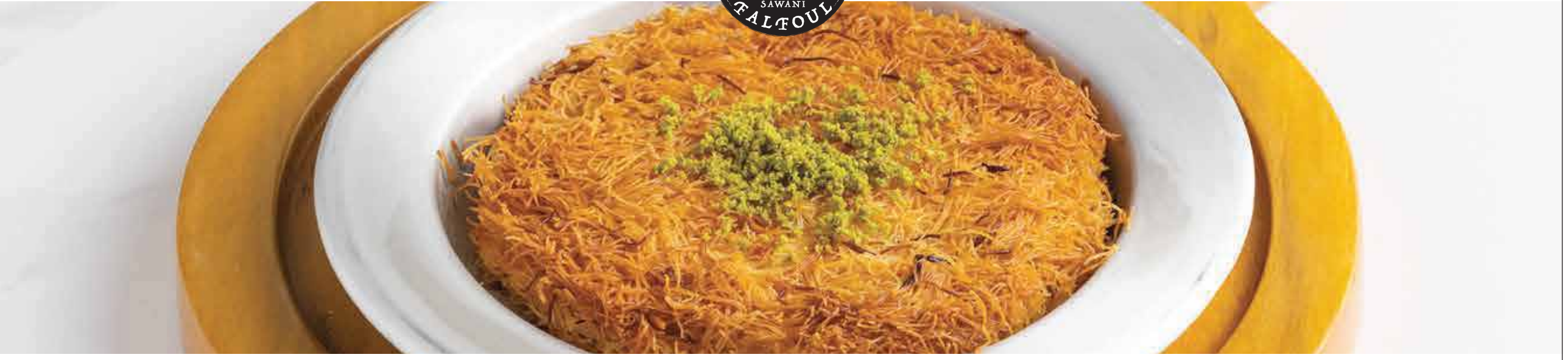


Labneh Home made labneh tomato, mint, olive, cucumber	2.00\$	\$2.00	لبنة لبنة، بندورة، نعنع، زيتون، خيار
Halloumi Halloumi cheese, tomato & mint sauce	3.00\$	\$3.00	حلوم جبنة حلوم، طماطم وصوص النعنع
Sawda Djej Chicken liver, pickles and Garlic Sauce	3.00\$	\$3.00	سودة دجاج سودة دجاج كبيس، ثوم
Makanek Lebanese sausage (Makanek) tomato, pickles, Garlic	3.50\$	\$3.50	مقانتق مقانتق لبنانية، طماطم، كبيس، ثوم
 Soujouk Armenian Garlic sausage (Soujouk) tomato, pickles, Garlic	3.50\$	\$3.50	 سجق سجق أرمني، طماطم، كبيس، ثوم
Djej Msahab Pulled Chicken breast, garlic and pickles	3.50\$	\$3.50	دجاج مسح دجاج مسح، ثوم، كبيس
Lsanat Tongue, garlic, mint, pickles	3.50\$	\$3.50	لسانات لسانات، ثوم، نعنع، كبيس
 Falafel Sandwich 3 pcs Falafel, mixed veggies, Tahina sauce, pickles	2.50\$	\$2.50	 فلافل ثلاث أقراص فلافل، خضرة، صوص الطحينة، كبيس
 Falafel Sandwich Extra 4 pcs Falafel, mixed veggies, Tahina sauce, pickles	3.00\$	\$3.00	 فلافل إكسترا أربع أقراص فلافل، خضرة، صوص الطحينة، كبيس

SWEET TREATS



حلويات



Traditional Debs Bil Tahina 2.50\$ Kharoub Molasses With Tahina	دبس بالطحينة \$2.50 دبس خروب، طحينة
Kunafa Nabulsia 4.00\$ Freshly Baked Osmaliya Dough stuffed with Akkawi cheese topped with sugar syrup	كنافة نابلسية \$4.00 عجينة عثمانية، جبنة عكاوي، قطر
Crème Brulée HALAWA 4.00\$ A Lebanese version of the famous crème brulée mixed with HALAWA paste	كريم برولي حلاوة \$4.00 كريم برولي محمرة، حلاوة
Nostalgie Lubnan 2.50\$ Traditional mouhalabiya layed on a bed of carmaliezed biscuit served with kamardine sauce	نوستلجي لبنان \$2.50 مهلبية، بسكوت، قمر الدين

BEVERAGES



مشروبات



Mineral Water S 1.00\$	مياه معدنية صغيرة \$1.00
Sparkling Water 2.00\$	مياه غازية \$2.00
Fresh Orange Juice 1.75\$	عصير برتقال طبيعي \$1.7
Soft Drink 1.20\$	مشروبات غازية \$1.20
Fresh Lemonade 1.75\$	ليموناضة طازجة \$1.75
Fresh Laban Airan 1.75\$	لبن عيران طازج \$1.75
Turkish Coffee 2.00\$	قهوة تركية \$2.00
Espresso 2.00\$	إسبريسو \$2.00
Double Espresso 3.00\$	دوبل إسبريسو \$3.00
Cappuccino 3.50\$	كابوتشينو \$3.50
Tea 1.60\$	شاي \$1.60
Arak Brun Glass 4.00\$	كأس عرق \$4.00
Arak Brun 1/4 Bottle 8.00\$	1/4 زجاجة عرق \$8.00
Arak Brun 1/2 Bottle 15.00\$	1/2 زجاجة عرق \$11.00
Red Wine 1/2 Bottle 13.00\$	1/2 زجاجة نبيذ أحمر \$13.00
Almaza Beer 2.50\$	بيرا ألمازا \$2.50