



أنتم الآن في بيت من بيوت عمان العريقة وهو ضمن مجموعة نادرة من تاريخ عمان والذي يسجل أول ارتباط لها في الأنماط المعمارية العالمية وقد شيد هذا المنزل بنهاية الأربعينات وبداية الخمسينات من القرن الماضي وقام ببنائه المرحوم دولة السيد فوزي الملقي، أول رئيس وزراء في الأردن في عهد المغفور له الملك حسين بن طلال رحمه الله خلال فترة الخمسينات.

كانت هذه الفترة تتميز بالنهضة المعمارية والتي اتسمت "بالحداثة المبكرة"، وتأثرت في حراك مشروع متكامل من الإبتعاد عن خط العمارة التقليدية.

تم شراء هذا المنزل من قبل عائلة فخرالدين في منتصف التسعينات وقامت العائلة بالتعاقد مع المهندس المعماري الشهير عمار خماش للإستفادة من خبرته لتحويل البيت إلى مطعم شرقي راقي مع المحافظة على التراث المعماري القديم وعلى تراث المنزل وطابعه العربى الأصيل.

ستلاحظ ذلك بمجرد دخولك والنظر إلى تفاصيل المطعم بما في ذلك الرخام الأصلي العريق والمواقد القديمة والأعمدة والنوافذ الخشبية.



إنك على وشك تجربة أحد أهم وأقدم وأعرق المأكولات الصحية في العالم. يعود تاريخ مطبخ بلاد الشام إلى آلاف السنين والذي ينتمي بالأصل إلى بلاد الشام والذي يضم الأردن، سوريا، لبنان وفلسطين وقد تأثر هذا المطبخ بحضارات مختلفة عبر السنين كالإمبراطورية العثمانية، اليونانية والتركية.

يقدم المطبخ الشرقي أطباقا صحية ذات مزيج متوازن من المكونات الغذائية الموصى بها لنظام غذائي صحي، وما يزيد من تميز هذا المطبخ احتوائه على مجموعة واسعة من الأطباق النباتية. تعتمد هذه الأطباق على توفر أجود أنواع المنتجات الغذائية الطازجة من المنطقة ويتم استخدام الخضروات الطازجة والحبوب والبقول واللحوم والأسماك الطازجة والحجاج بالإضافة إلى زيت الزيتون والتوابل والبهارات والأعشاب وعدم احتوائها على المواد المصنعة.

تم ترشيح مطعم فخرالدين كواحد من أفضل مطاعم بلاد الشام ويعتبر من المطاعم المعروفة على نطاق واسع على الصعيدين المحلي والعالمي.

مرحبا بك في فخرالدين

## سلطات وشوربات

- 💿 فتوش فخر الدین ه شوربة عدس ۱۵۰۰۰ الله 0.0 .. بقدونس مقطع ناعم مع البندورة والنعناع والبطل والبرغل وتتبيلة الليمون وزيت الزيتون
- سلطة روكا 🕟 .01.3 🐠 شوربة خضار £.60. بقدونس مقطع ناعم مع البندورة والنعناع والبصل والبرغل و تتبيلة الليمون وزيت الزيتون
- 💀 جاط خضرة مشكل 🗤 باذنجان الراهب ۳.90۰ 0.90. تشكيلة خضرة طازجة بقدونس مقطع ناعم مع البندورة والنعناع والبصل والبرغل و تتبيلة الليمون وزيت الزيتون
- س تبولة سلطة الموسم **.0V.3** 101.3 سلطة الخضار الموسمية بقدونس مقطع ناعم مع البندورة والنعناع والبصل والبرغل و تتبيلة الليمون وزيت الزيتون
- سلطة أرمنية 🕟 الشمندر 🕟 101.3 ٤.٢٥، شمندر مقطع، متبل بالخل وزيت سلطة عربية مخلوطة بالتوابل الزيتون والفلفل الحار
- 🔊 فتوش مخصوصية فخر الدين 🐚 **E.Vo**. جاط أرضى شـوكي، بالميتـو، هليـون، سلطة خضرة مخلوطة بالليمون والبصل والسماق ومزينة بالخبز فطر طازج انديف، أفوكادو مع صلصة الخردل المميزة المحمص
  - 19.... bwg (V.O., کبیر



سناسل V.10. سلطة نخاع العمود الفقري للماعز أو الخروف

بسطرمة 7.0 .. شرائح لحمة العجل مجففة ومغلفة بالبهارات الخاصة

> V.10. نخاعات سلطة مخ الخروف المسلوق

زيتون أخضر محشو بالفلفل الأحمر (يتون أخضر محشو بالفلفل الأحمر

စျှဘျသစ 🕼 ۳.90 عدس مسلوق مطبوخ بالرز ومزين بالبصل الذهبي المقلي

🕟 مکدوس E.0.. مخلل باذنجان محشي بالجوز، الفلفل الأحمر، الثوم و زيت الزيتون

> طحال محشي 7.90. نوع جبنة ماعز (روكفورت) تقدم مع بصل ريش مقطع ناعم، بندورة قطع صغيرة ومزين بالزعتر البري الطازج

کبیس مشکل 🐶 ٤.٢٥٠ مجموعة من الخضار والزيتون المخللة البيتية

> هنديق 🗸 10. هندبة خضراء مقلية بالبصل والثوم والليمون

بطارخ ۲٤.... بيض سمك نى مقدد مع ليمون وثوم

- حمص 🗸 .07.3 حمص حب مخلوط بمعجون السمسم والليمون (الطحينة)
- 😡 لبنة ماعز بلدي 0.00 لبنة ماعز ناشفةٌ تقدم مع زعتر أخضر
- حمص بیروتي 🕓 ٤.٢٥٠ حمص حب مخلوط بمعجون السمسم (الطحينة) مزين بالبقدونس، ليمون زيادة وحبات حمص حب
- جبنة مع زعتر ١٠٥٠٠ جبنة ماعز بيضاء طازجة مع زعتر أخضر
- متبل باذنجان 🕟 ٤.٢٥٠ باذنجان مشوي مهروس مع ليمون وطحينية
- ورق عنب بالزيت 🕟 101.3 بورق عنب محشو بالخضار الطازجة ومطبوخ بزيت الزيتون
- شنكليش روي 0.0 نوع جبنة ماعز (روكفورت) تقدم مع بصل ريش مقطع ناعم، بندورة قطع صغيرة ومزين بالزعتر البري الطازج
- مول أخضر بالزيت 🚾 101.3 فول أخضر طازج مطبوخ بزيت الزيتون ليمون وثوم
- 🤷 لبنة بالثوم 101.3 لبنة طرية مخلوطة مع الثوم والنعناع
- 砅 أرضي شوكي بالزيت 1.0.3 أرضى شوكى محشوة بالخضار الطازجة ومطبوخة بزيت الزيتون والصلصة البيضاء
- البنة بالجوز 🐚 1.0.3 لبنة طرية مقدمة مع جوز ناعم
- محمرة 🐚 E.0 .. مخلوطة مجموعة مكسرات بالقرشلة وزيت الزيتون



هبرة نية 190. لحمة خروف طازجة مهروسة

فتایل نیق ۱۳.۵۰۰ فتيلة خروف نية طازجة

> 1.90. كبة نية لحمة خروف طازجة نية مهروسة مخلوطة بالبرغل والبصل

كبة نية مع محمطة 14.00 صحن كبة نية تقدم مع بصل ولحمة ناعمة وصنوبر على جنب

> كبة نية أورفيلية ١٩٥٠ لحمة خروف نية طازجة مهروسة مخلوطة بالبرغل والبصل والبقدونس، بهارات زيادة وشطة

لوحة فخر الدين النية ۳٥... مجموعة من اللحوم النية الطازجة تقدم مع التوابل المختلفة على لوحة خاصة

> 1..0.. سودة نية كبدة خروف نية طازجة

### مازات ساخنــة

حمص مع لحمة مفرومة سجق 7.90. 7.00. نقانق مبهرة مقلية أو مشوية حمص باللحمة

كبة مقلية حمص بالصنوبر 100.3 0.00 لحمة مفرومة مقلية مع البصل والصنوبر مغطاة بخليط البرغل المعجون بلحمة الخروف

سمبوسك حمص مع القاورما 10. 9.0.. رقائق عجين مقلية، محشية باللحمة لحمه مقلية بالليه البلديه مع بصل ويقدونس وطنوبر

والجبنة والجبنة älili Ve ٤.٢٥٠ 1.0.3 حمص حب مسلوق مقدم بزیت رقائق عجين محشية بجبنة عكاوى الزيتون ومتبل بالكمون

🇠 فطایر سبانخ 101.3 🍻 فول مدمس 101.3 رقائق عجين محشية بالسبانخ والبصل فول بزيت الزيتون والليمون والسماق

جوانح دجاج مطفاية أو 🧑 جبنة حلوم 0.00. تقدم مشوية أو مقلية .ov.3 مشوية جوانح دجاج مشوية عالفحم تقدم سادة أو بالليمون والثوم

> مقانق 7.90. مقانق لبنانية مقلية أو مشوية



بولة دجاج محشية بالفستق ،ه٩٥ طابات الدجاج محشية بالفستق

كبدة دجاج مقلية بصلصة الليمون كبدة دجاج مقلية بصلصة الليمون

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

كبة صاجية ١٠٥٠ طبقتين من البرغل محشي باللحمة المفرومة مخبوز بالفرن

فطر بروفنسال هم.ه فطر طازج مقلي بالليمون والكزبرة

ع**صافیر مقلیة أو مشویة** 6 حبات

ضفادع بروفنسال مهرسال ضفادع مقلية مع صلصة الليمون والثوم

> عرايس ١٠٥٠٠ خبز عربي مشوي محشي لحمة مفرومة ومشوية على الفحم

مفركة فطر مع لحمة شرائح لحمة مقلية مع فطر طازج وبصل

الده مقلیة مقلیة شرائح لحمة مقلیة

کبدة غنم مشویة أو مقلیة کبدة غنم مشویة أو مقلیة

کلاماري بانيه ۷.۵۰۰



بطاطا فخر الدين ٠٠٥.3 بطاطا مشوية تقدم مع ثوم وتوابل ورشة نعنع

مفركة بطاطا بالبيض بطاطا وبصل مع البيض

7....

1.0.

بطاطا بالكزبرة 100. مكعبات بطاطا مقلية مع الكزبرة والثوم وفلفل وزيت زيتون

مفركة بطاطا مع اللحمة بطاطا وبصل ولحمة وصنوبر



طبق مشهور في بلاد الشام يتكون من الخبز المقلي المطحون ومغطى بالعديد من المكونات الأخرى وعادة ما تُكون مغطاة بزبادي الثوم. قد تحتوي الفتة على الخضراوات أو اللحوم أو الدجاج

> فتة حمص لبن وصنوبر

9.0 .. فتة مقادم 100. حمص مطبوخ مقدم مع خبز محمص و حمص مطبوخ مقدم مع خبز محمص و لبن وصنوبر وأرجل خروف

> فتة دجاج 7.00. رز مسلوق مقدم مع خبز محمص ولبن وقطع الدجاج

## أطباق فخرالدين المميزة

**باذنجان مقلي مقدم مع بندورة وبقدونس** باذنجان مقلي مقدم مع بندورة وبقدونس وصنوبر وصلصة الرمان

سلطة الراهب · 01.3 باذنجان مع صنوبر و فستق حلبی وصلصة الرمان

سلطة الباذنجان مع الجبنة 7.10. **البلغارية والأفوكادو** طبقات من الباذنجان المقلي مع الجبنة البلغارية الأفوكادو وصلصة الرمان

لبنة ماعز على طريقة الشيف معربة لبنة ماعز تقدم مع زعتر ناعم وفلفل أخضر

كباب فخر الدين 18.0 .. لحمة مفرومة مع الصنوبر، البطل، البندورة والفلفل الأخضر، مشوية على الفحم وتقدم مع طلطة حارة

فطيرة مفركة فطر باللحمة ١٧.٥٠٠ فطيرة محشية بصل، فطر ولحمة شقف

فطيرة قلاية بندورة باللحمة 11.0

فطيرة محشية بندورة، لحمة قطع صغيرة وحر أخضر

فطيرة شورما باللحمة فطيرة محشية لحمة شرحات، بهارات، ليمون، خل وطرطور على جنب

> كبدة دجاج على طريقة الشيف 7.00. كبدة دجاج، عصير الرمان والفلفل الأحمر

### أطباق رئيسية من طيور ولحوم وأسماك

قلاية لحمة بالبندورة و البهارات لحمة شقف مقلية بالبندورة و البهارات

كباب حلبي ١٢.٧٥، لحمة مفرومة مع البصل، البهارات والبقدونس مشوية على الفحم

> كبة مشوية على الفحم ه.ه.٧ لحم طازج مفروم مع البصل و البرغل

كباب خشخاش مع ثوم وحر لحمة مفرومة مع الثوم وصلصة البندورة مع الفلفل الحار، مشوية على الفحم

> لحمة شقف مكعبات مشوية على الفحم لحمة شقف مكعبات مشوية على الفحم

كباب عنتبلي مع بندورة ناعمة لحمة مفرومة مع صلصة البندورة ومشوية على الفحم

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

**كباب أورفلي بالبندورة** لحمة مفرومة مع البندورة و الصنوبر ومشوية على الفحم

> كستيليتة غنم ريش ريش غنم مشوية على الفحم

**كباب باللبن – يوغورتيليه ١٢.٧٥٠** لحمة مفرومة مشوية، بصل، بهارات وبقدونس، يتم تقديمها مع اللبن

كستيليتة بالفرن ريش غنم مع البطاطا و البندورة مشوية بالفرن

كباب بالباذنجان ۱۲.۷۵ لحمة مفرومة مع الثوم وشرائح من الباذنجان ومشوية على الفحم

> شيش طاووق مشوي ۱۲.۷۵۰ مكعبات الدجاج متبلة ومشوية على الفحم

**زغالیل حمام** ۱٦.٥٠٠ غالیل مشویة، مطفی بالثوم واللیمون



### شیش طاووق مطفی مع الفطر ۱۲۹۵۰

مكعبات الدجاج المنقوع مع الثوم والليمون مشوى على الفحم ويتم تقديمه مع الفطر

### **قريدس** قريدس مشوي أو مقلي أو بروفنسال (بالكيلو)

### مشاوي مشكلة، شيش طاووق كباب حلبي، شقف مشوية تشكيلة من مكعبات اللحم، الدجاج و اللحم المفروم المشوي على الفحم

طبق السمك اليومي سمك مشوي (على الفحم أو بالفرن) أو مقلي يقدم مع صلصة البروفنسال (بالكيلو)

### فروج كامل مسحب على الفحم أو على الشواية

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



- المالي لبنان مع الموز معادد، معادد موز معالية، قشطة، ماء ورد، قطع موز وعسل
- **حلاوة القشطة** ده.۸ حلیب مکثف، ماء ورد، عسل ومزین بالفستق
- ۷.۷۵۰ **قیلمتٔد** ووره قطق عجینة کنافة محشیة قشطة
- بوظة عربية ····· بوظة مع فستق حلبي
- مشطة بالعسل معمد مع قشطة وقطر على جنب عبينة حلاوة مع قشطة وقطر على جنب
- **بوظة فخر الدين سبيشال ٥٠٠٠** بوظة عربية مع فستق حلبي وقشطة وعسل

م**هلبية مداع** قشطة مكثفة مع العسل





| کوکتیل، ابیریتیفز ودایجیستیفز   | جن   |                      |                       |
|---|--|----------------------|-----------------------|
| کوکتیل مع کحول ۱۹۵۰   | بيفيتر   | کأس<br>۲.۲۵۰<br>۲.۸۵ | زجاجة<br><b>٦٩</b>    |
| <b>مشهیات ومهظمات ۱۹۰۰</b><br>کامباري، مارتیني، سامبوکا، جرابا، برانکا، اماریتو | هندریکس  | V.90.                | 11,111                |
|   | عرق  |                      | کأس                   |
| کونیاك دیلوکس ۱۲.۹۰<br>کونیاك سوبر دیلوکس ۱۷.۰۰۰                                | عرق ديلوكس زعمط، مد<br>عرق الراح، محلي<br>عرق توما، مستورد | لي                   | ο.Γο.<br>ο.Γο.<br>7.ο |

### كحول

| زجاجة | ئ زجاجة ½ | 1⁄4 زجاجة |                                     |           |               | ويسكي                          |
|-------|-----------|-----------|-------------------------------------|-----------|---------------|--------------------------------|
| ربب   | مرجب ر    | ٠٠٠ رب    |                                     | زجاجة     | كأس           |                                |
| ۳q    | Γο        | ı31       | جولد حداد، محلي                     | ٧٢        | 7.0           | جيمسون                         |
| ۳q    | ۲٥        | ı31       | دیلوکس زعمط، محلی                   | Vo        | 7.0           | جاك دانيلز<br>مانور            |
| ۳q    | ۲٥        | ı٤        | <br>الراح، محلی                     | V9        | V<br>V.90.    | جي اند بي<br>شيفاز ريقال       |
| 00    | ۲٥        | 10        | ايليت الزهرة حداد، <del>محل</del> ى | ۵         | _             | ىثىيفاز ريقال ¼ زجاجة          |
| ٤٥    | Γο        | 10        | کریستال حداد                        | ٧٢        | _             | شیفاز ریقال 1⁄2 زجاجة          |
| 09    | ۳۲        | П         |                                     | l<br>Eo   | V.90.         | بلاك ليبل<br>بلاك ليبل ¼ زجاجة |
|       |           |           | توما، لبناني                        | ۷۲        | _             | بلاك ليبل ½ زجاجة              |
| ۸٩    | ٥٢        | ۳٥        | فقرا، لبناني                        | lhd''''   | $\Lambda.Vo.$ | دبل بلاك ليبلُ                 |
| ۸٩    | ٥٢        | ۳٥        | كفريا، لبناني                       | ا۲۰       | 9.90.         | شیفاز 15 سنة                   |
| ۸٧    | P3        | μ         | بران، لبناني                        | וך<br>וחש | ΙΓ.ο<br>ΙΙ.ο  | جلینفدیتش 12 سنة<br>جولد لیبل  |
| ۸٩    | ٥٢        | ۳٥        | كسارة، لبناني                       | I/\q      | 10            | جوند نیبن<br>شیفاز 18 سنة      |
| llo   | V         | ٤٥        | مسايا، لبناني                       |           |               |                                |
| ۳٥    | -         | -         | بران، 5 سنوات                       |           |               |                                |

### فودكا

| زجاجة | كأس   |                        |
|-------|-------|------------------------|
| ٦     | 0.90. | ابسلوت                 |
| ٦     | 0.90. | ستوليشنايا             |
| V     | ٦.٢٥٠ | راشن ستاندرد           |
| ٧٦    | 7.90. | راشن ستاندرد بلاتينيوم |
| Λ9    | V.o., | بيلوغا نوبل            |
| 1.0   | ۸.۲٥٠ | جرای غوز               |





مشروبات ساخنة POJ

كأس زجاجة r.Vo. قهوة بيضاء هافانا كلب ٦.٢٥٠ ٦٥.... ۳.٥.. قهوة تركية ۹۲.... 7.Vo. کابتن مورجن 1000 مل شاي m.Vo. شراب أعشاب ۳.V٥.

۳.٥.. اسبريسو تيكيلا

اسبریسو دبل 0.... كأس زجاجة

٧.... 0.90. اولمیکا سیلفر

> بيرة میاه

میاه معدنیة ۳.٥.. بيرة بدون كحول ۳.٥.. میاه محلیة امستیل، محلي 0.0.. ۳.90۰ میاه هیلدون کراکیل، محلی ٦.٥..

میاه غازیت هاینکن، کوروّنا، المازا، طیبة V.o.. T.90. میاه هیلدون حجم صغیر

E.Vo. میاه هیلدون حجم کبیر ۳.V٥. سان بیندیتو حجم صغیر

### مشروبات باردة

۳.۲٥٠ مشروبات الصودا الغازية ۳.٥.، مشروبات جي الغازية

ماء الصودا، مأَّء التونيك، ليمون مر

۳.V٥. مشروبات الطاقة ريد بل، ريد بل خالي من السكر، ريد بل البطيخ،

ريد بل جوز الهند والتوت

كوكتيلات غير كحولية ۳.90. ۳.90.

لبن عيران عصير طازج 0....







It was during the mid-last century's Golden Age, in the late 30s and 40s that this deep-rooted house was built in one of the oldest neighborhoods of Amman.

The Fakhreldin family bought the house in 1995 and decided to convert it into a high-end restaurant serving Levantine cuisine, which originates from Jordan, Syria, Palestine, and Lebanon. The house, which deviated from tradition, but still kept the typical Jordanian cream color, with a lime stone facade, represents early sophistication, which celebrated a contemporary lifestyle. It was built and owned by his Excellency the late Mr. Fawzi Mulki, Jordan's first Prime Minister during the late King Hussein's era in the 1950s and has been a home to several prominent personalities.

The Fakhreldin family appointed the renowned architect Ammar Khammash, distinguished in preserving old houses' heritage, to provide his expertise. The collective decision between them was to preserve the heritage of the house while it was converted into an elegant restaurant, conserving its original overall look and feel. Visitors instantly notice this as soon as they walk in and observe the details including the original marble on the floor, the old fireplaces, pillars, and wooden windows.

The outdoor lush garden operates during fair weather and is planted with typically oriental vegetation namely fragrant Jasmine, bay leaf, fig, apricot, and almond trees.

WELCOME TO FAKHRELDIN



What you're about to experience is one of the oldest and healthiest cuisines in the word. The Levantine cuisine is thousands of years old and originates mainly from the Levant countries of 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 nutritous 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 are added.

We hope you enjoy your meal!

In 2016, a small patch in the front lawn was embedded ith organic herb and vegetable planters, which the Chef uses in some of his very special salads.

Fakhreldin has been nominated as one of the best restaurants in Jordan and the Middle East and has been extensively recognized internationally.

SAHTEIN



| <b>LENTIL SOUP</b> | 4.500 | FATTOUSH FAKHRELDIN                 |
|--------------------|-------|-------------------------------------|
|                    |       | Mixed venetables salad with toasted |

Mixed vegetables salad with toasted bread, seasoned with Chef special dressing

5.500

VEGETABLE SOUP 4.250 ROCCA SALAD 4.250

Fresh rocca topped with beetroot and

Fresh rocca topped with beetroot and onions, seasoned with lemon and summak

FRESH VEGETABLE PLATTER 5.950 BATHENJAN RAHIB 3.950
Assortment of fresh vegetables Grilled aubergine with sweet peppers, onions, and tomatoes

SEASONAL SALAD
4.250
TABBOULEH
4.750
Finely chopped parsley, tomatoes, fresh mint, onions, bulgur with olive oil and lemon

ARMENIAN SALAD 4.250

Mixed vegetables salad with spices

Sliced beetroot served with vinegar and olive oil

FATTOUSH 4.750
Mixed vegetables salad with toasted bread, seasoned with summak

FAKHRELDIN SPECIAL PLATTER
Artichoke, palmetto, asparagus, fresh
mushrooms, endive, and avacodo with a
special mustard dressing

Medium 19.000 Large 27.500



- HUMMUS 4.250
  Blended chickpeas with sesame paste and lemon
- LABNEH MAEZ 5.250
  Strained goat yoghurt served with green thyme
- HUMMUS BEIRUTI 4.250
  Blended chickpeas with sesame paste, garlic paste, extra lemon, pasrley, and broad beans on top
- WHITE CHEESE WITH 4.500
  ZAATAR
  White local cheese served with green thyme
- MOTABAL BATHENJAN 4.250
  Grilled aubergine mashed with lemon and sesame paste
- VINE LEAVES 4.250
  Vine leaves with vegetarian stuffing cooked in olive oil
- SHANKLISH 5.500

  Feta cheese, served with finely chopped onions, tomatoes and seasoned with thyme
- FOUL AKHDAR BEL ZEIT 4.250
  Fresh broad beans cooked in olive oil,
  lemon, and garlic
- LABNEH WITH GARLIC 4.250
  Strained yoghurt mixed with garlic and mint
- ARTICHOKE BEL ZEIT 4.500

  Artichoke with vegetable stuffing cooked in olive oil
- LABNEH WITH WALNUTS 4.500
  Strained yoghurt topped with walnuts
- MOUHAMARA 4.500
  Mixed spicy walnuts blended with bread crumbs and olive oil

SANASEL 7.250
Spine marrow salad served cold or cooked in the oven

BASTRAMA 6.500

Dried fillet of beef coated with special spices

NOUKHA'AT 7.250 Cervelles salad served cold or cooked in the oven ALEPPO OLIVES 4.250Green olives stuffed with red peppers



MUDARDARA 3.950
Lentil and rice topped with golden fried onions

MAKDOUS 4.500
Oil cured aubergines, stuffed with walnuts, red pepper, garlic, and olive oil

THALAT 6.950
Lamb spleen stuffed with garlic, coriander and hot chili served cold or cooked in the oven

Assorted homemade pickles and olives with red peppers

HINDBEH 4.250 Chicory sautéed with onions, garlic, and lemon BATAREKH 24.000 Hard roe served with garlic and olive oil



HARRAH NAYEH 8.950

FATAYEL NAYEH
Fresh raw lamb fillet

13.500

Fresh raw lamb tartar

KUBBEH NAYEH 8.950 Fresh raw lamb tartar, bulgur, and onions KUBBEH NAYEH WITH 13.500 MOHAMMASAH

Fresh raw lamb tartar with onion, meat, and pine nuts on the side

KUBBEH NAYEH ORFALIYEH 8.950 Fresh raw lamb tartar, bulgur, onions, parsley, and extra spices THE FAKHRELDIN RAW 35.000 PLATTER

Platter of differer fresh raw lamb cuts with spices and seasoning

SAWDA NAYEH 10.500

Fresh raw lamb liver



|     | HUMMUS WITH SLICED<br>MEAT  | 6.750 |     | SUJUK 6.950<br>Makanek sausages with spices   |
|-----|---|-------|-----|---|
| Ve  | HUMMUS WITH PINE NUTS   | 5.750 |     | FRIED KUBBEH 4.950 Fried minced lamb and pine nuts coated in a blend of cracked wheat and lamb meat |
|     | HUMMUS WITH AWERMA Fried lamb with lamb fat, onions, roasted pine nuts, and a sprinkle of parsley | 9.500 |     | SAMBOUSEK 4.250 Fried filo-pastry filled minced meat  |
| Ve  | BALILEH 4.250<br>Boiled chickpeas served in olive oil<br>seasoned with cumin                      |       | Veg | RAQAEQ BIL JIBNEH 4.500 Pastry filled with Akkawi cheese  |
| Ve  | FOUL MODAMMES 4.250 Broad beans in olive oil  | )     | Veg | SPINACH FATAYER 4.250 Baked pastry filled with spinach, onions, lemon juice, and sumac              |
| Veg | FRIED OR GRILLED 5.750 HALLOUMI CHEESE  |       |     | JAWANEH 4.750<br>Chicken wings charcoal-grilled, served<br>plain, or with lemon, and garlic         |
|     | MAKANEK 6.950<br>Lebanese sausages, fried or grilled  |       |     |   |



CHICKEN BALLS 5.950

Stuffed with pistachio

FROG LEGS PROVENÇALE

13.500

Served with lemon, garlic, and coriander

KIIBDET DAJAJ 4.500

Fried chicken liver in lemon sauce

ARAYES 6.500

Grilled minced meat in homemade

pita bread

BEID GHANAM

8.500

Fried or grilled goat ganad, served with lemon

**BILLAHMEH** 

13.500

Pan-fried lamb fillet with fresh

mushroom and onions

MFARRAKEH FITR

KUBBEH SAJEIYEH 6.250

5.250

Two layers of bulgur filled with minced meat, oven baked

Fried lamb fillet

FRIED FTEELEH GHANAM 12.500

MUSHROOM PROVENÇAL

Fresh mushrooms, sautéed with garlic

and coriander

KIBDET GHANAM

10.500

Fried or grilled lamb liver

**ASAFEER** 17.950

Fried or grilled Figbirds (6 pcs)

FRIED CALAMARI

7.500



BATATA FAKHRELDIN 4.500
Grilled potatoes served with garlic and spices with fresh thyme on top

MFARAKEH BATATA 6.000
WITH EGGS
Potato, onions, and eggs

BATATA WITH CORIANDER 4.950
Cubes of potatoes fried with coriander,
garlic, spicy pepper, and olive oil

MFARAKEH BATATA 8.500
WITH MEAT
Potato, onions, meat, and pine nuts



Fatteh is a typically southern Levant dish made of fresh roasted or fried pita bread crumbled and crushed covered with many other ingredients which are most typically created with garlic yoghurt.

Fatteh may consist of all vegetarian ingredients, meat, or chicken

FATTET HUMMUS 4.950
Crooked chickpeas served with toasted bread, yoghurt, topped with pine nuts

FATTET MAKADEM 9.500
Cooked chickpeas served with toasted bread, yoghurt, and leg of lamb, topped with a sprinkle of pine nuts

FATTET DAJAJ 6.750 Boiled rice served with toasted bread, yoghurt, and shredded chicken

# FAKHRELDIN'S SPECIALTIES

FRIED EGGPLANT 4.250
Served with tomato, parsley, pine nuts, and pomegranate sauce

KEBAB FAKHRELDIN 14.500
Minced meat with pine nuts, onion, tomato, green pepper, charcoal grilled and served with chili paste

EL RAHIB SALAD 4.750
Eggplant with pine nuts pistachio, and pomegranate sauce

MUSHROOM AND MEAT PIE 17.500
Sautéed onions, mushrooms, and meat

EGGPLANT SALAD 6.750
Layers of Bulgarian cheese, avocado served with pomegranate sauce

TOMATO AND MEAT PIE 11.500
Spicy tomatoes and small meat cubes

CHEF'S SPECIAL STRAINED
6.750
CHTOURA
Strained goat yoghurt with za'atar
and green chili peppers

MEAT SHAWERMA PIE 15.500
Meat shawerma pie served with
tarator sauce

CHICKEN LIVER CHEF'S STYLE 6.750
With pomegranate juice and red pepper



QALAYEH BANDOURA 8.500 BIL LAHMEH

Pan-fried tender meat with tomato sauce and spices

KABAB HALABI 12.750
Minced meat with onions, spices, and parsley, charcoal-grilled

CHARCOAL-GRILLED KUBBEH 7.500
Fresh minced meat with onions and bulgur

KABAB KHISHKHASH 12.750 Minced meat with garlic, chili, and tomato sauce, charcoal-grilled SHOKAF MASHWI 16.500

Tender meat cubes, charcoal-grilled

KABAB ANTABLI 12.750 Minced meat with tomato sauce, charcoal-grilled

SHOKAF MOTABBAL 16.500

Meat cubes marinated in lemon, garlic and spices, charcoal-grilled

16.500

KABAB ORFALI 12.750

Minced meat with tomatoes and pine nuts, charcoal-grilled

KASTALETA GHANAM

Lamb cutlets, charcoal-grilled

KABAB YOUGHORTILYEH

12.750

Grilled minced meat, onions, toasted bread, spices, and parsley, served with yoghurt

KASTALETA IN OVEN 16.500

Lamb cutlets, prepared with potatoes and tomatoes

KABAB AUBERGINE

12.750

Minced meat with garlic and slices of aubergine, charcoal-grilled

SHISK TAWOUK 12.750

Marinated chicken cubes, charcoal-grilled

ZAGALEEL HAMAM

16.500

Grilled or sautéed pigeons with gralic

and lemon sauce

SHISH TAWOUK WITH 12.950 **MUSHROOMS** 

Chicken cubes marinated with garlic and lemon, charcoal-grilled, served with lemon sauce

**SHRIMP** 

Grilled, fried, or Provençale (per kilo)

MIXED GRILL 16.750

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

CATCH OF THE DAY

Charcoal-grilled in the oven, fried, or served with a Provençale sauce (per kilo)

**BONELESS CHICKEN** 12.950

Whole baby chicken grilled or charcoal-grilled served with potatoes and vegetables



- LAYALY LIBNAN 9.500
  Mohalabiyah, cream, rosewater, sliced bananas, and honey
- MOHALABIYAH 4.500
  Cooked condensed milk, rosewater, honey, and pistachio on top
- OSMALIYEH 7.750
  Thin strands of shredded filo dough stuffed with cream
- ARABIC ICE CREAM 6.000 lce cream with pistachios
- HALAWAT ALQISHTA 8.500
  Halaweh pastry with cream and sugar syrup served on the side
- FAKHRELDIN SPECIAL 8.500
  ICE CREAM
  Arabic ice cream with pistachios,
  cream, and honey
- QISHTA WITH HONEY 8.950
  Thick cream with honey





| COCKTAILS, APERIT   | TF & DIO   | GESTIF   | ARAK  |            |           |                                     |
|---|--|--|---|------------|-----------|-------------------------------------|
| COCKTAILS WITH ALCOH<br>APERITIF AND DIGESTIF<br>Campari, Martini, Sambuca,<br>Grappa, Branca, Amaretto | OL   | 6.950<br>6.950                                 | DELUXE ZUMOT Local<br>ALRAH Local<br>TOUMA Imported           |            |           | By Glass<br>5.250<br>5.250<br>6.500 |
| COGNAC DELUXE   |  | 12.950   |   | ¼ Bottle ½ | ⁄2 Bottle | Bottle                              |
| COGNAC DELUXE V.S.O.P   |  | 17.000   | Gold Haddad Local   | 14.000     | 25.000    | 39.000                              |
| SPIRITS   |  |  | Deluxe Zumot Local  | 14.000     | 25.000    | 39.000                              |
| WHISKEY   | Glass  | Bottle   | Alrah Local   | 14.000     | 25.000    | 39.000                              |
| Jameson<br>Jack Daniels<br>J&B  | 6.500<br>6.500<br>7.000                            | 72.000<br>75.000<br>79.000                     | Elite Al Zahra Haddad<br>Local                                | 15.000     | 25.000    | 55.000                              |
| Chivas Regal  | 7.950  | 100.000  | Crystal Silver Haddad   | 15.000     | 25.000    | 45.000                              |
| Chivas Regal 1/4 Bottle Chivas Regal 1/2 Bottle   | 7.050  | 45.000<br>72.000                               | Touma Lebanese  | 21.000     | 32.000    | 59.000                              |
| Black Label<br>Black Label ¼ Bottle   | 7.950<br>-   | 100.000<br>45.000                              | Fakra Lebanese  | 35.000     | 52.000    | 89.000                              |
| Black Label ½ Bottle Double Black Label   | -<br>8.750   | 72.000<br>139.000                              | Kefraya Lebanese  | 35.000     | 52.000    | 89.000                              |
| Chivas 15YO   | 9.950  | 120.000  | Brun Lebanese   | 30.000     | 49.000    | 87.000                              |
| Glenfiddich 12YO<br>Gold Label  | 12.500<br>11.500                                   | 160.000<br>163.000                             | Ksara Lebanese  | 35.000     | 52.000    | 89.000                              |
| Chivas 18YO   | 15.000   | 189.000  | Massaya Lebanese  | 45.000     | 70.000    | 115.000                             |
| VODKA   |  |  | Brun 5YO  | -          | ~         | 135.000                             |
| Absolut Stolichnaya Red Russian Standard Russian Standard Platinum Beluga Noble Grey Goose              | 5.950<br>5.950<br>6.250<br>6.950<br>7.500<br>8.250 | 60.000<br>60.000<br>70.000<br>76.000<br>89.000 | BEER  |            |           |                                     |
| ,   |  |  | Non Alcoholic Beer Amstel Bottle Local                        |            |           | 3.500<br>5.500                      |
| GIN<br>Beefeater<br>Hendricks   | 6.250<br>7.950                                     | 69.000<br>100.000                              | Carakale Local<br>Heineken, Corona,<br>Almaza, Taybeh Importe | d          |           | 6.500<br>7.500                      |
| RUM<br>Havana Club<br>Captain Morgan 1000ml   | 6.250<br>6.750                                     | 65.000<br>92.000                               |   |            |           |                                     |
| TEQUILA<br>Olmeca Silver  | 5.950  | 70.000   |   |            |           |                                     |



### SOFT DRINKS

| Soda Drinks                    | 3.250 |
|--------------------------------|-------|
| G+ Ginseng                     | 3.500 |
| Soda Water, Tonic Water,       |       |
| Bitter Lemon                   |       |
| Energy Drinks                  | 3.750 |
| Red Bull, Red Bull sugar free, |       |
| Red Bull Watermelon,           |       |
| Red Bull Coconut & Berry       |       |
| Virgin Cocktails               | 3.950 |
| Laban Ayran                    | 3.950 |
| Fresh Juices                   | 5.000 |

### HOT DRINKS

| White Coffee    | 2.750 |
|-----------------|-------|
| Turkish Coffee  | 3.500 |
| Tea             | 3.750 |
| Herbal Drinks   | 3.750 |
| Espresso        | 3.500 |
| Espresso Double | 5.000 |

### WATER

| STILL WATER Local Water Hildon Water | 3.500<br>3.950 |
|--------------------------------------|----------------|
| SPARKLING WATER                      |                |
| Hildon Water Small                   | 2.950          |
| Hildon Water Large                   | 4.750          |
| San Benedetto Small                  | 3.750          |



### WINE BY GLASS

### **RED WINE**

| LOCAL<br>Saint George - Merlot  | 6.50                 |
|---|----------------------|
| IMPORTED Torresella - Merlot - Italian Long Mountain - Cabernet Sauvignon - South African B&G - Cabernet Sauvignon - French   | 7.50<br>7.95<br>8.25 |
| WHITE WINE  |                      |
| LOCAL<br>Saint George - Pinot Grigio  | 6.50                 |
| IMPORTED  Torresella - Pinot Grigio - Italian  Long Mountain - Chardonnay - South African  B&G - Sauvignon Blanc - French   | 7.50<br>7.95<br>8.25 |
| ROSÉ WINE   |                      |
| LOCAL<br>Saint George - Shiraz  | 6.50                 |
| IMPORTED Torresella - Pinot Grigio - Italian B&G Rose D'Anjou - Gamay,Grolleau - French   | 7.50<br>8.25         |
| NATURAL WINE  Made from handpicked organic grapes using traditional winemaking techniques; natural fermentation, no filtration or addition of sugar, sulphates or chemicals.  |                      |
| WHITE Judith Beck - Austria Weissburgunder (Pinot Blanc), delicate and refreshing aroma with notes of green apple, citrus, and white flowers. On the palate, this wine is crisp and bright, with a zesty acidity that complements its fruity flavors. |                      |
| RED Grimon Crianza - Spain Tempranillo, Made from a blend of Tempranillo, Garnacha, and Graciano grapes and has a complex aroma with notes of blackberry, cherry, vanilla, and spice. The wine's oak aging contributes to its rich                    |                      |

and velvety texture, giving it a smooth and lingering finish.

### **ORANGE**

White wine made by leaving the white grapes' skin and seeds during fermentation, essentially the same way red wine is made. The wine has a deep amber color and a tendency to have citrusy and tangy flavors.

### Baglio Antico Catarratto - Italy

Catarratto Bianco, it has ripe peachy and tangy pink-grapefruit aromas which contrast nicely with the almost marmalade and spicy ginger notes on the tongue. Altogether tangy and dry it's quite a bold number, but certainly worth taking the time to appreciate.

57

#### RED WINE BY BOTTLE LOCAL Saint George 30 Merlot, Powerful yet fresh with smooth tannins, hints of blueberry and sour cherry with cedar and blond tobacco notes with a long mocha finish. Saint George 30 Cabernet Sauvignon, Full-body, velvety, cocoa aromas and soft cinnamon spices, smooth tannins with black cherries and plums. 34 JR Classic Shiraz, Medium bodied with a deep ruby color with violets, herbs and spice, red berry, ground pepper and currant flavors. It is well balanced with a long sweet finish. ITALIAN Torresella - Veneto IGT 34 Merlot - Dry with a distinctive vinous aroma and a delicately herbaceous flavor. Its taste highlights well-structured, rounded fruit, but also considerable body and moderate tannins. Stemmari Passiata - Siciliana DOC 38 Nero D'avola, Syrah - Aromas are fruity, with notes of red berries and floral hints of violet. Spicy notes from Syrah and hints of tobacco and vanilla coming from the refinement in wood. 39 Talamonti Moda - Montepulciano D'abruzzo DOC Montepulciano - Multiple nuances of violet blend with intense and persistent aromas of cherry, plum and fresh raspberry in a harmonious bouquet. Ruffino - Chianti DOCG 40 Sangiovese - Dry, medium-bodied and well-structured. It enjoys aromas and flavors of plums, red berry and cherry fruits, with spicy notes and a touch of pepper. 51 Santa Margherita - Chianti Classico DOCG Sangiovese - Aromas from cherries and plums, with tannic, oak-aged flavors which are bright and round, with a dry, warm, earthy after-taste. 45 Santa Cristina - Tuscany IGT Sangiovese, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot - Full-bodied with purplish highlights, offers fruity notes of cherries, blackberries, and plums fused with aromas of vanilla and coffee. 58 Ca'Bianca - Barolo DOCG Nebbiolo - Aromatic with rich tannins and characteristics of old oak, with a garnet coloring, tending towards dark blue. A taste of soft tannins and pleasantly fresh with an elegant aftertaste of licorice. Frescobaldi Castelgiocondo - Brunello di Montalcino DOCG 82 Sangiovese - Complex aromas of raspberry and blackcurrant, with subtle hints of blueberry, enriched by elegant floral notes with cinnamon, pepper and a leathery feel. Banfi - Brunello di Montalcino DOCG 110 Sangiovese - With shades of brick it has a moderate tannin with preserved sour cherry, dried oregano, red balsamic and red pepper flakes. **FRENCH** 39 B&G - Languedoc Roussillon Cabernet Sauvignon – Aromas of ripe blackcurrant and blackberry with flattering toasty and spicy notes when agitated. Round and smooth on the palate with velvety tannins. Long fruity after taste with notes of vanilla and licorice. Louis Eschenauer - Bordeaux 42 Merlot, Cabernet Sauvignon- Celebrates its own typical aromas with red summer fruits and vegetables from blackcurrant to green peppers, with spice and even hay notes good tannic structure, with traces of licorice. 54 Mouton Cadet - Saint-Emilion Merlot-Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon, A deep garnet red intense

70

and deep the nose expresses aromas of black fruit, blackberry jam and violet. A round and fruity

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Expressive, rich, and complex nose mixing with

blackcurrant berries and black cherries and spice. With a rich finish of spice, vanilla and licorice notes.

attack on black fruit and spicy flavours.

Chateau Magnol - Haut Medoc

| Pere Anselme La Fiole - Châteauneuf-du-Pape<br>Grenache, Mourvedre, Shiraz - Full-bodied, fruity and spiced. Reminiscent of ripe berries, cherry<br>"eau-de-vie", warm spices and truffles.   | 87 |
|---|----|
| CHILEAN 9 Lives - Central Valley Cabernet Sauvignon - Aromas of Strawberries and figs entwined with tobacco and vanilla coming from 9 months oak guard. Smooth and structured tannins for a balanced wine.  | 37 |
| Leyda - Leyda Valley Pinot Noir — Aromas of cherries, raspberries and blueberries, a soft spicy note and subtle herbal character. In the mouth, it is fresh and juicy with vibrant acidity and creamy texture. The tannins are  | 39 |
| Santa Digna - Central Valley Shiraz, Syrah - Mouth coating cherry spice mingled with ripe plum, fetching hints of raspberry and integrated oak.   | 45 |
| Escudo Rojo - Maipo Valley  Cabernet Sauvignon - A dry and spicy wine with flavours of blackcurrants and raspberries.   | 53 |
| SOUTH AFRICAN  Long Mountain - Breede River Valley  Cabernet Sauvignon - Deep color, good tannin structure, moderate acidity and aromas of blackcurrant, tomato leaf, dark spices and cedar wood.   | 37 |
| KWV - Western Cape Merlot - Prominent aromas of riped plum and sour cherries with hints of black pepper.  | 46 |
| LEBANESE Chateau Kefraya - les breteches Rouge Syrah - Fresh jammy aromas of red fruit, velvety smooth in the mouth, it has flavours of plums and cherries that are supported by silky tannins and good acidity into a round finish.  | 52 |
| Chateau Ksara Reserve du Couvent Rouge<br>Syrah - This wine, with its dark ruby red colour, combines finesse and elegance with the aroma of wood and vanilla, and supple, pure, and round tannins give it length and persistence on the palate.                                   | 52 |
| Ixsir Altitudes  Cabernet Sauvignon - Syrah Imprinted with mature fruits, it's delicatly soft with complex bouquet balances and an oaked aroma with red and black fruits. Its final silky taste makes it a pleasant and accessible wine to share in a relaxed environment.        | 64 |
| ROSÉ WINE BY BOTTLE   |    |
| Saint George - Jordan Shiraz - Aromas of blackberries, raspberries and ripe strawberries with just a touch of aniseed and spices such as cloves and cinnamon.   | 30 |
| Torresella - Italy - Veneto IGT Pino Grigio - A pale blushed pink colour with a bouquet characterized by delicate hints of citrus fruits and wild berries.  | 34 |
| B&G - Franch - Rose D'Anjou Gamay, Grolleau Intense salmon-pink, with fruits and overtones of sweet red fruits and spices. Fine and elegant with ripe red berries and hints   | 39 |
| of an aroma of black pepper.  Santa Margherita StilRose - Italy - Lake Garda  Sangiovese, Barbera A delicate pink colour, with elegant yet complex aromas of fresh and vibrant floral and fruity notes of orange, wild strawberries, along with hints of sweet lychee and ginger. | 54 |
| Whispering Angel - France - Côtes de Provence Grenache, Syrah Pale pink salmon colour with a lovely fragrance. Clean and fresh light summer fruits with a certain fleshiness and structure on the palate, which brings out the red grape base.                                    | 69 |

### WHITE WINE BY BOTTLE

| LOCAL  | 2.0        |
|--|------------|
| Saint George - Pinot Grigio  Crisp, developing aromas of yellow lemon curd, hints of dried herbs and almonds.  | 30         |
| Saint George - Chardonnay  | 30         |
| Strong creamy notes of custard, butter and vanilla combined with almond and chestnut. With golden apple pie, quince and lemon curd followed by smooth aromas of vanilla and soft.            |            |
| JR Classic - Sauvignon Blanc<br>Light bodied wine with a shiny golden color. Refreshingly crispy and highlighted by citrusy aromas and<br>hints of orange.                                   | 34         |
|  |            |
| ITALIAN  |            |
| Torresella - Veneto DOC  | 33         |
| Pinot Grigio - Subtlet persistent on both the nose and palate with an aroma of delicate florals and pears. It is elegant and well-balanced, with a clean and crisp finish.                   | 0.5        |
| Lunardi - Soave DOC Trebbiano, Garganega - Pale yellow with greenish hues. A fruity wine with delightful scent of almond   | 35         |
| blossom. Fresh on the palate.  Casale Del Grillo - Frascati Superiore DOC  | 39         |
| Malvasia - With a delicious aroma and a pronounced pale gold color it is beautifully ripe. Through the fruit concentration comes a fine line of wonderful citrus acidity, velvety and fresh. | 37         |
| Ruffino Lumina - Veneto DOC  | 40         |
| Pinot Grigio - Aromas of freshly cut lemons, pears and touches of honey. Vibrant and crisp on the palate with mineral notes and a clean finish.  |            |
| Lamberti - Veneto IGT  | 42         |
| Chardonnay - Pale with a pronounced bouquet of exotic fruit and wildflowers and an attractive  |            |
| lingering aftertaste of apples and bananas.  | F.0        |
| Villa Antinori - Tuscany IGT<br>Pinot Grigio, Pinot Blanc, Trebbiano- Brilliant pale straw color with an aroma of flowers and fresh and  | 58         |
| soft flavours.   |            |
| Santa Margherita - Trentino - Alto Adige DOC   | 51         |
| Pinot Grigio - Dry wine with straw yellow color with a clean, intense aroma and bone-dry taste and an appealing flavor of golden apples, which creates great personality and versatility.    |            |
| Villa Sparina - Gavi   | 51         |
| Cortese - Straw yellow color. Fragrance of flowers and fruit with hints of peach.  |            |
| FRENCH   |            |
| B&G - Côtes de Gascogne IGP  | 39         |
| Sauvignon Blanc - Intense nose with strong pink grapefruit and exotic fruit aromas (pineapple). Full of fruits on the palate, with a nice freshness and a lemony after-taste.                | 37         |
| Mouton Cadet - Bordeaux  | 48         |
| Sauvignon blanc - Semillon - Muscadelle, It has a brilliant pale yellow color and is rich and complex  |            |
| with aromas of fresh white fruits and citruses.  | <b>5</b> 0 |
| Domaine Laroche - Chablis  Chardenesy Day and valley stroyy released and in complex releasing floral fauity and mineral  | 58         |
| Chardonnay - Dry and yellow straw colored and is complex, releasing floral, fruity and mineral scents. Charmed this medium-bodied wine reveals a broad texture and a long finish.            |            |
| Calvet - Sancerre  | 66         |
| Sauvignon Blanc - Floral aromas which are rich and ripe on the palate with typical Sauvignon Blanc characteristics of gooseberry hints, citrus and herbaceous nettle.                        |            |
| CHILEAN  |            |
| 9 Lives - Central Valley   | 37         |
| Sauvignon Blanc - Intense and fresh with citrus notes like grapefruit and white flowers, such as orange  |            |
| blossoms. Refreshing, balanced acidity with a smooth palate and a very fruity finish.<br>Leyda - Leyda Valley  | 39         |

Sauvignon Blanc – Mineral and expressive with great aromatic intensity. Notes of white fruit and ripe

citrus fruits, like grapefruit and mandarins, along with a subtle herbaceous character. It has a

refreshing tang of acidity.

| Santa Digna - Central Valley Sauvignon Blanc - Easy drinking, full-flavored Sauvignon, quite floral with some melon and lime characteristics.   | 45       |
|---|----------|
| SOUTH AFRICAN Long Mountain - Breede River Valley Chardonnay - Light yellow hues, it has bell pepper and apricot aromas with a hint of lemon zest. KWV - Western Cape Sauvignon Blanc - Elegant and refreshing with tangs of grapefruit, lime and guava.  | 37<br>46 |
| LEBANESE Chateau Kefraya - Les Breteches Blanc Muscat, A nose of white flowers, Les Breteches combines intense refreshing notes of exotic fruits and  | 52       |
| Chateau Ksara Blanc de Blanc Chardonnay gives this wine its finesse and elegance with a subtle aroma of hazelnuts and exotic fruits. The Sémillon grapes give it its roundness, length, and rich taste. This wine seduces with its finesse,   | 55       |
| elegance, and floral aroma. On the palate, it is soft, fresh, and long-lasting.  Ixsirm - Altitudes  Muscat - Breathing an exquisite bouquet of floral aromas with hints of Muscat and notes of grapefruit, this floral and fruity blend translates into a balanced and sharp palate hinted with spicy undertones. A soft touch of acidity gives the wine a pleasant freshness. | 64       |
| CHAMPAGNE & SPARKLING WINE  |          |
| VDV Ice Rose - France Mini Bottle<br>Bortolomiol Senior Extra Brut - Italy - Prosecco Valdobbiadene DOCG<br>Mini Bottle   | 10<br>12 |
| VDV Ice - France A semi sweet delicate aroma of golden apples, plums, honey, walnut butter, and flowers with hints of toast, citruses, peaches and passion fruit that linger on the palate. Perfect on Ice!!  | 38       |
| Santa Margherita - Italy - Prosecco Valdobbiadene DOCG Fairly dry with fine refreshing bubbles, with aromas of fresh green pineapple, white flowers and hints of green tea.   | 49       |
| Nicholas Feuillatte - France - Champagne Brut Pale gold in color, abundance of delicate bubbles. Floral aroma of fruits with subtle predominance of white fruits like pears and apples with almonds and hazelnuts. Fresh opening, smooth, pleasant and balanced.  | 99       |
| Moet et Chandon - France - Champagne Brut  A fresh crisp palate reveals white-fleshed fruits like apples, pears, white peaches, and citrus fruits, floral notes of lime blossom, elegant hints of brioche and fresh nut.  | 135      |
| Dom Pierre Pérignon - France - Champagne Brut  Notes of guava and spicy green grapefruit zest combined with stone fruit, white peach and nectarine.  The wine opens up and is complemented by woody vanilla and warm, lightly toasted brioche. The wine's power is remarkably restrained with various sensations of silky, salty, sappy, bitter andbriny converage.             | 345      |