

سلطات وشوربات



فتوش فخر الدين ٥.٥٠٠ Veg
سلطة خضرة متبلة بخلطة الشيف الخاصة
ومزينة بالخبز المحمص

شورية عدس ٤.٥٠٠ Ve

سلطة روكا ٤.٢٥٠ Ve
سلطة جرجير مزينة بالشمندر المسلوق
والبصل، متبلة بالليمون والسماق

شورية خضار ٤.٢٥٠ Ve

باذنجان الراهب ٣.٩٥٠ Ve
باذنجان مشوي مع الفليفلة الحلوة والبصل
والبندورة

جاط خضرة مشكل ٥.٩٥٠ Ve
تشكيلة خضرة طازجة

تبولة ٤.٧٥٠ Ve
بقدونس مقطع ناعم مع البندورة والنعناع
والبصل والبرغل و تتبيلة الليمون وزيت الزيتون

سلطة الموسم ٤.٢٥٠ Ve
سلطة الخضار الموسمية

شمندر ٤.٢٥٠ Ve
شمندر مقطع، متبل بالخل وزيت الزيتون

سلطة أرمنية ٤.٢٥٠ Ve
سلطة عربية مخلوطة بالتوابل والفلفل الحار

مخصوصية فخر الدين Veg
جاط أرضي شوكي، بالميتو، هليون، فطر طازج،
انديف، أفوكادو مع صلصة الخردل المميزة

فتوش ٤.٧٥٠ Veg
سلطة خضرة مخلوطة بالليمون والبصل
والسماق ومزينة بالخبز المحمص

وسط ١٩.٠٠٠
كبير ٢٧.٥٠٠

مقبلات باردة



لبننة ماعز بلدي ٥.٢٥٠ Veg
لبننة ماعز ناشفة تقدم مع زعتر أخضر

حمص ٤.٢٥٠ Ve
حمص حب مخلوط بمعجون السمسم
(الطحينة) والليمون

جبنة مع زعتر ٤.٥٠٠ Veg
جبنة ماعز بيضاء طازجة مع زعتر أخضر

حمص بيروتي ٤.٢٥٠ Ve
حمص حب مخلوط بمعجون السمسم (الطحينة)،
مزين بالبقدونس، ليمون زيادة وجبات حمص حب

ورق عنب بالزيت ٤.٢٥٠ Ve
ورق عنب محشو بالخضار الطازجة ومطبوخ
بزيت الزيتون

متبل باذنجان ٤.٢٥٠ Ve
باذنجان مشوي مهروس مع ليمون وطحينة

فول أخضر بالزيت ٤.٢٥٠ Ve
فول أخضر طازج مطبوخ بزيت الزيتون،
ليمون وثوم

شنكليش ٥.٥٠٠ Veg
نوع جبنة ماعز (روكفورت) تقدم مع بصل ريش
مقطع ناعم، بندورة قطع صغيرة ومزين بالزعتر
البري الطازج

أرضي شوكي بالزيت ٤.٥٠٠ Ve
أرضي شوكي محشوة بالخضار الطازجة
ومطبوخة بزيت الزيتون والصلصة البيضاء

لبننة بالثوم ٤.٢٥٠ Veg
لبننة طرية مخلوطة مع الثوم والنعناع

محمرة ٤.٥٠٠ Veg
مجموعة مكسرات مخلوطة بالقرشلة وزيت
الزيتون

لبننة بالجوز ٤.٥٠٠ Veg
لبننة طرية مقدمة مع جوز ناعم



بسطرمة ٦.٥٠٠
شرائح لحمة العجل مجففة ومغلقة بالبهارات
الخاصة

سناسل ٧.٢٥٠
سلطة نخاع العمود الفقري للماعز أو الخروف

زيتون حلي ٤.٢٥٠ 
زيتون أخضر محشي بالفلفل الأحمر

نخاعات ٧.٢٥٠
سلطة مخ الخروف المسلوق

مكدوس ٤.٥٠٠ 
مخلل باذنجان محشي بالجوز، الفلفل الأحمر، الثوم
و زيت الزيتون

مدرجرة ٣.٩٥٠ 
عدس مسلوق مطبوخ بالرز ومزين بالبصل
الذهبي المقلي

كبيس مشكل ٤.٢٥٠ 
مجموعة من الخضار والزيتون المخللة البيتية

طحال محشي ٦.٩٥٠
طحال الخروف محشي بالبقدونس والكزبرة
والفلفل الأحمر الحار

بطارخ ٢٤.٠٠٠
بيض سمك ني مقعد مع ليمون وثوم

هندبة ٤.٢٥٠ 
هندبة خضراء مقلية بالبصل والثوم والليمون

اللحوم النية



فتايل نية ١٣.٥٠٠
فتيلة خروف نية طازجة

هيرة نية ٨.٩٥٠
لحمة خروف طازجة مهروسة

كبة نية مع محمصة ١٣.٥٠٠
صحن كبة نية تقدم مع بصل ولحمة ناعمة
وصنوبر على جنب

كبة نية ٨.٩٥٠
لحمة خروف طازجة نية مهروسة مخلوطة
بالبرغل والبصل

لوحه فخر الدين النية ٣٥.٠٠٠
مجموعة من اللحوم النية الطازجة تقدم مع
التوابل المختلفة على لوحه خاصة

كبة نية أورفيلية ٨.٩٥٠
لحمة خروف نية طازجة مهروسة مخلوطة
بالبرغل والبصل والبقدونس، بهارات زيادة
وشطة

سودة نية ١٠.٥٠٠
كبة خروف نية طازجة

مازات ساخنة

سجق ٦.٩٥٠
نقائق مبهرة مقلية أو مشوية

حمص مع لحمة مفرومة ٦.٧٥٠
حمص باللحمة

كبة مقلية ٤.٩٥٠
لحمة مفرومة مقلية مع البصل والصنوبر
مقطعة بخليط البرغل المعجون بلحمة الخروف

حمص بالصنوبر ٥.٧٥٠ Ve

سمبوسك ٤.٢٥٠
رقائق عجينة مقلية، محشية باللحمة

حمص مع القاورما ٩.٥٠٠
لحمه مقلية بالليه البلديه مع
بصل و بقدونس و صنوبر

رقائق مع الجبنة ٤.٥٠٠ Veg
رقائق عجينة محشية بجبنة عكاوي

بليلة ٤.٢٥٠ Ve
حمص حب مسلوقة مقدم بزيت الزيتون ومتبل
ومتبل بالكمون

فطاير سبانخ ٤.٢٥٠ Veg
رقائق عجينة محشية بالسبانخ والبصل والليمون
والسماق

فول مدمس ٤.٢٥٠ Ve
فول بزيت الزيتون

جوانح دجاج مطفاية أو مشوية ٤.٧٥٠
جوانح دجاج مشوية عالفحم تقدم سادة أو
بالليمون والثوم

جبنة حلوم ٥.٧٥٠ Veg
تقدم مشوية أو مقلية

مقاتق ٦.٩٥٠
مقاتق لبنانية مقلية أو مشوية



١٣.٥٠٠ ضفادع بروفنسال
ضفادع مقلية مع صلصة الليمون والثوم

٥.٩٥٠ بولة دجاج محشية بالفستق
طابات الدجاج محشية بالفستق

٦.٥٠٠ عرايس
خير عربي مشوي محشي لحمه مفرومة
ومشوية على الفحم

٤.٥٠٠ كبدة دجاج مقلية
كبدة دجاج مقلية بصلصة الليمون

١٣.٥٠٠ مفركة فطر مع لحمه
شرائح لحمه مقلية مع فطر طازج وبصل

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

١٢.٥٠٠ فتيلة غنم مقلية
شرائح لحمه مقلية

٦.٢٥٠ كبة صاجية
طبقتين من البرغل محشي باللحمه المفرومة
مخبوز بالفرن

١.٥٠٠ كبدة غنم
كبدة غنم مشوية أو مقلية


٥.٢٥٠ فطر بروفنسال 
فطر طازج مقلي بالليمون والكزبرة


٧.٥٠٠ كلاماري بانيه

١٧.٩٥٠ عصافير مقلية أو مشوية
(6 حبات)


ركن البطاطا



٦.٠٠٠ مفرقة بطاطا بالببيض 
بطاطا وبصل مع البيض

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

٨.٥٠٠ مفرقة بطاطا مع اللحم
بطاطا وبصل ولحمة وصنوبر

٤.٩٥٠ بطاطا بالكزبرة 
مكعبات بطاطا مقلية مع الكزبرة والثوم وفلفل
وزيت زيتون

فتات



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

٩.٥٠٠ فتة مقادم
حمص مطبوخ مقدم مع خبز محمص و لبن
وصنوبر وأرجل خروف

٤.٩٥٠ فتة حمص 
حمص مطبوخ مقدم مع خبز محمص و لبن
وصنوبر

٦.٧٥٠ فتة دجاج
رز مسلوق مقدم مع خبز محمص ولبن وقطع
الدجاج

أطباق فخر الدين المميزة



كباب فخر الدين ١٤.٥٠٠

لحمة مفرومة مع الصنوبر، البصل، البندورة والفلفل الأخضر، مشوية على الفحم وتقدم مع صلصة حارة

باذنجان مقلي ٤.٢٥٠ Ve

باذنجان مقلي مقدم مع بندورة وبقدونس وصنوبر وصلصة الرمان

فطيرة مفركة فطر باللحمة ١٧.٥٠٠

فطيرة محشية بصل، فطر ولحمة شقف

سلطة الراهب ٤.٧٥٠ Ve

باذنجان مع صنوبر و فستق حلي وصلصة الرمان

فطيرة قلاية بندورة باللحمة ١١.٥٠٠

فطيرة محشية بندورة، لحمة قطع صغيرة وحر اخضر

سلطة الباذنجان مع الجبنة ٦.٧٥٠ Veg

البلغارية والأفوكادو
طبقات من الباذنجان المقلي مع الجبنة البلغارية، الأفوكادو وصلصة الرمان

فطيرة شورما باللحمة ١٥.٥٠٠

فطيرة محشية لحمة شحات، بهارات، ليمون، خل، طرطور على جنب

لبنة ماعز على طريقة الشيف ٦.٧٥٠ Veg

لبنة ماعز تقدم مع زعتر ناعم وفلفل أخضر

كبدة دجاج على طريقة الشيف ٦.٧٥٠

كبدة دجاج، عصير الرمان والفلفل الأحمر

أطباق رئيسية من طيور ولحوم وأسماك



كباب حلبي ١٢.٧٥٠
لحمة مفرومة مع البصل، البهارات والبقدونس،
مشوية على الفحم

قلالية لحمة بالبندورة ٨.٥٠٠
لحمة شقف مقلية بالبندورة و البهارات

كباب خشخاش مع ثوم وحر ١٢.٧٥٠
لحمة مفرومة مع الثوم وصلصة البندورة مع
الفلل الحار، مشوية على الفحم

كبة مشوية على الفحم ٧.٥٠٠
لحم طازج مفروم مع البصل و البرغل

كباب عنتلي مع بندورة ناعمة ١٢.٧٥٠
لحمة مفرومة مع صلصة البندورة ومشوية على الفحم

لحمة شقف مشوية بلدي ١٦.٥٠٠
لحمة شقف مكعبات مشوية على الفحم

كباب أورفلي بالبندورة ١٢.٧٥٠
لحمة مفرومة مع البندورة و الصنوبر ومشوية
على الفحم

لحمة شقف متبل بلدي ١٦.٥٠٠
مكعبات لحم منقوعة بالليمون و الثوم، مشوية
على الفحم

كباب باللبن - يوغورتيه ١٢.٧٥٠
لحمة مفرومة مشوية، بصل، بهارات
وبقدونس، يتم تقديمها مع اللبن

كستيليتة غنم ريش ١٦.٥٠٠
ريش غنم مشوية على الفحم

كباب بالباذنجان ١٢.٧٥٠
لحمة مفرومة مع الثوم وشرائح من الباذنجان
ومشوية على الفحم

كستيليتة بالفرن ١٦.٥٠٠
ريش غنم مع البطاطا و البندورة مشوية
بالفرن



Vegan



Vegetarian

يرجى إبلاغ النادل إذا كنت تعاني من أي نوع من أنواع الحساسية

يضاف ضريبة مبيعات وخدمة



زغاليل حمام ١٦.٥٠٠
زغاليل مشوية، مطفى بالثوم والليمون

شيش طاووق مشوي ١٢.٧٥٠
مكعبات الدجاج متبلّة ومشوية على الفحم

قريدس
قريدس مشوي أو مقلي أو بروفنسال
(بالكيلو)

شيش طاووق مطفى مع الفطر ١٢.٩٥٠
مكعبات الدجاج المنقوع مع الثوم والليمون،
مشوي على الفحم ويتم تقديمه مع الفطر

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

مشاوي مشكّلة، شيش طاووق، ١٦.٧٥٠
كباب حلبي، شقف مشوية
تشكيلة من مكعبات اللحم، الدجاج و اللحم
المفروم المشوي على الفحم

فروج كامل مسح على الفحم ١٢.٩٥٠
أو على الشواية
فروج كامل مسح مشوي على الشواية أو
على الفحم، يتم تقديمه مع البطاطا و الخضار



٨.٥٠٠ حلوة القشطة Veg
حليب مكثف، ماء ورد، عسل ومزین بالفستق

٩.٥٠٠ ليالي لبنان مع الموز Veg
مهلبية، قشطة، ماء ورد، قطع موز وعسل

٦.٠٠٠ بوظة عربية Veg
بوظة مع فستق حليبي

٧.٧٥٠ عثمالية Veg
عجينة كنافة محشية قشطة

٨.٥٠٠ بوظة فخر الدين سبيشال Veg
بوظة عربية مع فستق حليبي وقشطة وعسل

٨.٩٥٠ قشطة بالعسل Veg
عجينة حلوة مع قشطة وقطر على جنب

٤.٥٠٠ مهلبية Veg
قشطة مكثفة مع العسل





مشروبات

كوكتيل، ابيريٲيفز ودايجيسٲيفز عرق

كوكٲيل مع كحول ٦.٩٥٠	عرق ديٲلوكس زعمط (محلّي) ٥.٢٥٠
مشهيات ومهضمات ٦.٩٥٠	عرق الراح (محلّي) ٥.٢٥٠
كامباري، مارتيني، سامبوكا، جرابا، برانكا، اماريتو	عرق توما، (مستورد) ٦.٥٠٠

زجاجة 1/4 زجاجة 1/2 زجاجة

جولد حداد محلّي ١٤.٠٠٠ ٢٥.٠٠٠ ٣٩.٠٠٠

ديٲلوكس زعمط، محلّي ١٤.٠٠٠ ٢٥.٠٠٠ ٣٩.٠٠٠

الراح محلّي ١٤.٠٠٠ ٢٥.٠٠٠ ٣٩.٠٠٠

ايليت الزهرة حداد محلّي - - ٥٥.٠٠٠

كريستال حداد - - ٤٥.٠٠٠

جدودنا - - ٥٠.٠٠٠

توما، لبناني ٢١.٠٠٠ ٣٢.٠٠٠ ٥٩.٠٠٠

فقرا، لبناني ٤٢.٠٠٠ ٥٨.٠٠٠ ٩٩.٠٠٠

كفريا، لبناني ٤٢.٠٠٠ ٥٨.٠٠٠ ٩٩.٠٠٠

بران، لبناني ٤٢.٠٠٠ ٥٨.٠٠٠ ٩٩.٠٠٠

كسارة، لبناني ٤٢.٠٠٠ ٥٨.٠٠٠ ٩٩.٠٠٠

مسايا، لبناني ٦.٠٠٠ ٨٥.٠٠٠ ١٤٥.٠٠٠

بران 5 سنوات - - ١٣٥.٠٠٠

كونياك ديٲلوكس ١٢.٩٥٠
كونياك سوبر ديٲلوكس ١٧.٠٠٠

كحول

ويسكي

كأس	زجاجة	
٦.٥٠٠	٧٢.٠٠٠	جيمسون
٦.٥٠٠	٧٧.٠٠٠	جاك دانيلز
٧.٠٠٠	٧٩.٠٠٠	جي اند بي
٧.٩٥٠	١٠٠.٠٠٠	شيفاز ريقال
٧.٩٥٠	١٠٠.٠٠٠	بلاك ليبل
٨.٧٥٠	١٣٩.٠٠٠	دبل بلاك ليبل
٩.٩٥٠	١٢٠.٠٠٠	شيفاز 15 سنه
١٠.٥٠٠	١٢٩.٠٠٠	جلينفديٲش 12 سنه
١١.٥٠٠	١٦٣.٠٠٠	جولد ليبل
١٥.٠٠٠	١٨٩.٠٠٠	شيفاز 18 سنه

فودكا

كأس	زجاجة	
٥.٩٥٠	٦.٠٠٠	ايسلوت
٥.٩٥٠	٦.٠٠٠	ستوليشنايا
٦.٢٥٠	٧.٠٠٠	راشن ستاندرد
٦.٩٥٠	٧٦.٠٠٠	راشن ستاندرد بلاتينيوم
٧.٢٥٠	٧٩.٠٠٠	بيلوغا نوبل
٨.٠٠٠	١٠٩.٠٠٠	جرابي غوز

جن

كأس	زجاجة	
٦.٢٥٠	٦٩.٠٠٠	بيفيتز
٧.٩٥٠	١٠٠.٠٠٠	هندريكس



رم

مياه

كأس	زجاجة	مياه معدنية	
٦.٢٥٠	٦٥.٠٠٠	مياه محلية	٢.٩٥٠
٦.٧٥٠	٩٢.٠٠٠	مياه هيلدون	٣.٩٥٠
		مياه غازية	
		مياه هيلدون (حجم صغير)	٢.٩٥٠
		مياه هيلدون (حجم كبير)	٤.٧٥٠
		بيريه (حجم صغير)	٣.٧٥٠
كأس	زجاجة		
٥.٩٥٠	٧٠.٠٠٠		

تيكيلا

اولميكا سيلفر

مشروبات ساخنة

قهوة بيضاء	٢.٥٠٠
قهوة تركية	٣.٥٠٠
شاي	٣.٥٠٠
شراب اعشاب	٣.٧٥٠
نسبريسو	٣.٥٠٠
نسبريسو دبل	٥.٠٠٠

بيرة

بيرة بدون كحول	٣.٥٠٠
امستيل محلي	٥.٥٠٠
كراكيل محلي	٦.٥٠٠
هاينكن، كورونا، المازا، طيبة	٧.٥٠٠

مشروبات باردة

بيسي، سفن اب، بيبسي دايت، سفن اب دايت	٣.٢٥٠
جي+ جنسينج	٣.٥٠٠
(بيتر ليمون، صودا، تونيك)	
كوكتيلات غير كحولية	٣.٩٥٠
لبن عيران	٣.٩٥٠
عصير طازج	٥.٠٠٠



FAKHRELDIN STORY



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 façade, 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 the 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

LEVANTINE CUISINE

The logo for Levantine Cuisine features a stylized, circular emblem. It depicts a map of the Levant region, with the Mediterranean Sea to the west and the Red Sea to the east. The landmasses are rendered in a light, textured style, and the water areas are a slightly darker shade. The emblem is centered between the words 'LEVANTINE' and '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 flavorful 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 with 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 also been extensively recognized internationally.

SAHTEIN

SOUPS & SALADS



Ve LENTIL SOUP 4.500

Ve VEGETABLE SOUP 4.250

Ve FRESH VEGETABLE PLATTER 5.950
Assortment of fresh vegetables

Ve SEASONAL SALAD 4.250

Ve ARMENIAN SALAD 4.250
Mixed vegetables salad with spices

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

Veg FATTOUSH FAKHRELDIN 5.500
Mixed vegetables salad with toasted bread, seasoned with Chef special dressing

Ve ROCCA SALAD 4.250
Fresh rocca topped with beetroot and onions, seasoned with lemon and summak

Ve BATHENJAN RAHIB 3.950
Grilled aubergines with sweet peppers, onions and tomatoes

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

Ve BEETROOT 4.250
Sliced beetroot served with vinegar and olive oil

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

Medium 19.000
Large 27.500

COLD MEZZE

- Ve** **HOMMOUS** 4.250
Blended chick peas with sesame paste and lemon
- Ve** **LABNEH MAEZ** 5.250
Strained goat yoghurt served with green thyme
- Ve** **HOMMOUS BEIRUTI** 4.250
Blended chick peas with sesame paste, garlic paste, extra lemon, parsley and broad beans on top
- Ve** **WHITE CHEESE WITH ZAATAR** 4.500
White local cheese served with green thyme
- Ve** **MOTABAL BATHENJAN** 4.250
Grilled aubergine mashed with lemon and sesame paste
- Ve** **VINE LEAVES** 4.250
Vine leaves with vegetarian stuffing cooked in olive oil
- Ve** **SHANKLISH** 5.500
Fettah cheese, served with finely chopped onions, tomatoes and seasoned with thyme
- Ve** **FOUL AKHDAR BEL ZEIT** 4.250
Fresh broad beans cooked in olive oil, lemon and garlic
- Ve** **LABNEH WITH GARLIC** 4.250
Strained yoghurt mixed with garlic and mint
- Ve** **ARTICHOKE BEL ZEIT** 4.500
Artichoke with vegetable stuffing cooked in olive oil
- Ve** **LABNEH WITH WALNUTS** 4.500
Strained yoghurt topped with walnuts
- Ve** **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

Ve ALEPPO OLIVES 4.250
Green olives stuffed with red peppers

Ve MUDARDARA 3.950
Lentil and rice topped with golden
fried onions

Ve 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

Ve KABIS 4.250
Assorted homemade pickles and olives with
red peppers

Ve HINDBEH 4.250
Chicory sautéed with onions, garlic
and lemon

BATAREKH 24.000
Hard roe served with garlic and olive oil



RAW MEAT

HABRAH NAYEH 8.950
Fresh raw lamb tartar

FATAYEL NAYEH 13.500
Fresh raw lamb fillet

KUBBEH NAYEH 8.950
Fresh raw lamb tartar, bulgur and onions

**KUBBEH NAYEH WITH
MOHAMMASAH** 13.500
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
PLATTER** 35.000
Platter of different fresh raw lamb cuts with
spices and seasoning

SAWDA NAYEH 10.500
Fresh raw lamb liver

HOT MEZZE

HOMMOUS WITH SLICED MEAT 6.750


SUJUK 6.950
Makanek sausages with spices

 HOMMOUS 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


HOMMOUS WITH AWERMA 9.500
Fried lamb with lamb fat, onions, roasted pine nuts and a sprinkle of parsley

SAMBOUSEK 4.250
Fried filo-pastry filled with minced meat

 BALILEH 4.250
Boiled chick peas served in olive oil seasoned with cumin

 RAQAEQ BIL JIBNEH 4.500
Pastry filled with Akkawi cheese

 FOUL MODAMMES 4.250
Broad beans in olive oil

 SPINACH FATAYER 4.250
Baked pastry filled with spinach, onions, lemon juice and sumac

 FRIED OR GRILLED HALLOUMI CHEESE 5.750

JAWANEH 4.750
Chicken wings charcoal-grilled, served plain or with lemon and garlic

MAKANEK 6.950
Lebanese sausages, fried or grilled



CHICKEN BALLS 5.950
Stuffed with pistachio

FROG LEGS PROVENCALE 13.500
Served with lemon, garlic and coriander

KIBDET 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 gonad, served with lemon

MFARRAKEH FITR 13.500
BILLAHMEH
Pan-fried lamb fillet with fresh mushroom and onions

KUBBEH SAJEIYEH 6.250
Two layers of bulgur filled with minced meat, oven-baked

FRIED FTEELEH GHANAM 12.500
Fried lamb fillet

 **MUSHROOM PROVENCALE** 5.250
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

POTATO DELIGHTS



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

Veg **MFARAKET BATATA** 6.000
WITH EGGS
Potato, onions and eggs

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

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

FATTEH



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 coated with garlic yoghurt. Fatteh may consist of all vegetarian ingredients or meat or chicken.

Veg **FATTET HOMMOUS** 4.950
Cooked chick peas served with toasted
bread, yogurt, topped with pine nuts

FATTET MAKADEM 9.500
Cooked chick peas served with toasted
bread, yoghurt and legs of lamb,
topped with a sprinkle of pine nuts

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

FAKHRELDIN'S SPECIALTIES



Ve **FRIED EGGPLANT** 6.750
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

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

MUSHROOM AND MEAT PIE 17.500
Sautéed onions, mushrooms and meat

Veg **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

Veg **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



MAIN COURSE

MEAT, BIRD & SEAFOOD

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

KABAB ORFALI 12.750

Minced meat with tomato and pine nuts, charcoal-grilled

KASTALETA GHANAM 16.500

Lamb cutlets, charcoal-grilled

KABAB YOUGHORTILYEH 12.750

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

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



SHISH TAWOUK 12.750
Marinated chicken cubes, charcoal-grilled

ZAGALEEL HAMAM 16.500
Grilled or sautéed pigeons with garlic and lemon sauce

SHISH TAWOUK WITH MUSHROOMS 12.950
Chicken cubes marinated with garlic and lemon, charcoal grilled, served with lemon sauce

SHRIMP
Grilled or fried or Provençale (per kilo)


MIXED GRILL 16.750
A selection of cubed meat, chicken and kebab, charcoal-grilled


CATCH OF THE DAY
Charcoal-grilled in the oven or 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



DESSERT


 **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
Ice 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





BEVERAGES

COCKTAILS, APERITIF & DIGESTIF

COCKTAILS WITH ALCOHOL 6.950

APERITIF AND DIGESTIF 6.950

Campari, Martini, Sambuca, Grappa,
Branca, Amaretto,

COGNAC DELUXE 12.950

COGNAC DELUXE V.S.O.P 17.000

SPIRITS

WHISKEY

	Glass	Bottle
Jameson	6.500	72.000
Jack Daniels	6.500	77.000
J&B	7.000	79.000
Chivas Regal	7.950	100.000
Black Label	7.950	100.000
Double Black Label	8.750	139.000
Chivas 15YO	9.950	120.000
Glenfiddich 12YO	10.500	129.000
Gold Label	11.500	163.000
Chivas 18YO	15.000	189.000

VODKA

Absolut	5.950	60.000
Stolichnaya Red	5.950	60.000
Russian Standard	6.250	70.000
Russian Standard Platinum	6.950	76.000
Beluga Noble	7.250	79.000
Grey Goose	8.000	109.000

GIN

Beefeater	6.250	69.000
Hendricks	7.950	100.000

ARAK

DELUXE ZUMOT (LOCAL) 5.250

ALRAH (LOCAL) 5.250

TOUMA (IMPORTED) 6.500

	¼ Bottle	½ Bottle	Bottle
Gold Haddad, Local	14.000	25.000	39.000
Deluxe Zumot, Local	14.000	25.000	39.000
Alrah, Local	14.000	25.000	39.000
Elite Al Zahra Haddad Local	-	-	55.000
Crystal Silver Haddad	-	-	45.000
Jdoudna	-	-	50.000
Touma, Lebanese	21.000	32.000	59.000
Fakra, Lebanese	42.000	58.000	99.000
Kefraya, Lebanese	42.000	58.000	99.000
Brun, Lebanese	42.000	58.000	99.000
Ksara, Lebanese	42.000	58.000	99.000
Massaya, Lebanese	60.000	85.000	145.000
Brun 5 Years	-	-	135.000



	Glass	Bottle
RUM		
Havana Club	6.250	65.000
Captain Morgan	6.750	92.000

TEQUILA		
Olmeca Silver	5.950	70.000

BEER

Non Alcoholic Beer	3.500
Amstel Bottle, Local	5.500
Carakale, Local	6.500
Heineken, Corona, Almaza, Taybeh	7.500

SOFT DRINKS

Pepsi, 7up, Diet Pepsi, Diet 7up	3.250
G+ Ginseng	3.500
(Bitter Lemon, Soda, Tonic)	
Virgin Cocktails	3.950
Laban Ayrar	3.950
Fresh Juices	5.000

HOT DRINKS

White Coffee	2.500
Turkish Coffee	3.500
Tea	3.500
Herbal Drinks	3.750
Nespresso	3.500
Nespresso Double	5.000

WATER

Still Water	
Local Water	2.950
Hildon Water	3.950

Sparkling Water	
Hildon Water (small)	2.950
Hildon Water (large)	4.750
Perrier (small)	3.750





WINE LIST

WINE BY GLASS

RED WINE

LOCAL

Saint George - Merlot 6.50

IMPORTED

Torresella - Merlot - Italian 7.50

Long Mountain - Cabernet Sauvignon - 7.95

South African

B&G - Cabernet Sauvignon - French 8.25

WHITE WINE

LOCAL

Saint George - Pinot Grigio 6.50

IMPORTED

Torresella - Pinot Grigio - Italian 7.50

Long Mountain - Chardonnay - 7.95

South African

B&G - Sauvignon Blanc - French 8.25

ROSÉ WINE

LOCAL

Saint George - Shiraz 6.50

IMPORTED

Torresella - Pinot Grigio - Italian 7.50

B&G Rose D'Anjou - Gamay, Grolleau - 8.25

French

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 55

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 55

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 57

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.

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.

JR Classic 34

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.

Talamonti Moda - Montepulciano D'abruzzo DOC	39	Louis Eschenauer - Bordeaux	42
Montepulciano - Multiple nuances of violet blend with intense and persistent aromas of cherry, plum and fresh raspberry in a harmonious bouquet.		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.	
Ruffino - Chianti DOCG	40	Mouton Cadet - Saint-Emilion	54
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.		Merlot-Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon, A deep garnet red intense and deep the nose expresses aromas of black fruit, blackberry jam and violet. A round and fruity attack on black fruit and spicy flavours.	
Santa Margherita - Chianti Classico DOCG	51	Chateau Magnol - Haut Medoc	70
Sangiovese - Aromas from cherries and plums, with tannic, oak-aged flavors which are bright and round, with a dry, warm, earthy after-taste.		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.	
Santa Cristina - Tuscany IGT	45	Pere Anselme La Fiole - Châteauneuf-du-Pape	87
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.		Grenache, Mourvedre, Shiraz - Full-bodied, fruity and spiced. Reminiscent of ripe berries, cherry "eau-de-vie", warm spices and truffles.	
Ca'Bianca - Barolo DOCG	58		
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			
B&G - Languedoc Roussillon	39		
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.			
		CHILEAN	
		9 Lives - Central Valley	37
		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.	
		Leyda - Leyda Valley	39
		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 silky and rounded.	
		Santa Digna - Central Valley	45
		Shiraz, Syrah - Mouth coating cherry spice mingled with ripe plum, fetching hints of raspberry and integrated oak.	
		Escudo Rojo - Maipo Valley	53
		Cabernet Sauvignon – A dry and spicy wine with flavours of blackcurrants and raspberries.	

SOUTH AFRICAN

- Long Mountain - Breede River Valley 37
Cabernet Sauvignon - Deep color, good tannin structure, moderate acidity and aromas of blackcurrant, tomato leaf, dark spices and cedar wood.
- KWV - Western Cape 46
Merlot – Prominent aromas of riped plum and sour cherries with hints of black pepper.

LEBANESE

- Chateau Kefraya - les breteches Rouge 52
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.
- Chateau Ksara Reserve du Couvent Rouge 52
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.
- Ixsir Altitudes 64
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.

ROSÉ WINE BY BOTTLE

- Saint George - Jordan 30
Shiraz - Aromas of blackberries, raspberries and ripe strawberries with just a touch of aniseed and spices such as cloves and cinnamon.

- Torresella - Italy - Veneto IGT 34
Pino Grigio - A pale blushed pink colour with a bouquet characterized by delicate hints of citrus fruits and wild berries.
- B&G - Franch - Rose D'Anjou 39
Gamay, Grolleau Intense salmon-pink, with fruits and overtones of sweet red fruits and spices. Fine and elegant with ripe red berries and hints of an aroma of black pepper.
- Santa Margherita StilRose - Italy - Lake Garda 54
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.
- Whispering Angel - France - Côtes de Provence 69
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.

WHITE WINE BY BOTTLE

LOCAL

- Saint George - Pinot Grigio 30
Crisp, developing aromas of yellow lemon curd, hints of dried herbs and almonds.
- 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 34
Light bodied wine with a shiny golden color. Refreshingly crispy and highlighted by citrusy aromas and hints of orange.

ITALIAN

Torresella - Veneto DOC

Pinot Grigio - Subtle 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.

Lunardi - Soave DOC

Trebbiano, Garganega - Pale yellow with greenish hues. A fruity wine with delightful scent of almond blossom. Fresh on the palate.

Casale Del Grillo - Frascati Superiore DOC

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.

Ruffino Lumina - Veneto DOC

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

Chardonnay - Pale with a pronounced bouquet of exotic fruit and wildflowers and an attractive lingering aftertaste of apples and bananas.

Villa Antinori - Tuscany IGT

Pinot Grigio, Pinot Blanc, Trebbiano - Brilliant pale straw color with an aroma of flowers and fresh and soft flavours.

Santa Margherita - Trentino - Alto Adige DOC

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

Cortese - Straw yellow color. Fragrance of flowers and fruit with hints of peach.

FRENCH

B&G - Côtes de Gascogne IGP

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.

Mouton Cadet - Bordeaux

Sauvignon blanc - Semillon - Muscadelle, It has a brilliant pale yellow color and is rich and complex with aromas of fresh white fruits and citrus.

Domaine Laroche - Chablis

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

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

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.

Leyda - Leyda Valley

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.

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.

LEBANESE

Chateau Kefraya - Les Breteches Blanc 52

Muscat, A nose of white flowers, Les Breteches combines intense refreshing notes of exotic fruits and citrus on the palate.

Chateau Ksara Blanc de Blanc 55

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, elegance, and floral aroma. On the palate, it is soft, fresh, and long-lasting.

Ixsir - Altitudes 64

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.

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

VDV Ice Rose - France Mini Bottle 10

Bortolomiol Senior Extra Brut - Italy - 12

Prosecco Valdobbiadene DOCG
Mini Bottle

VDV Ice - France 38

A semi sweet delicate aroma of golden apples, plums, honey, walnut butter, and flowers with hints of toast, citrus, peaches and passion fruit that linger on the palate. Perfect on Ice!!

Santa Margherita - Italy - Prosecco 49
Valdobbiadene DOCG

Fairly dry with fine refreshing bubbles, with aromas of fresh green pineapple, white flowers and hints of green tea.

Nicholas Feuillatte - France - 99
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.

Moet et Chandon - France - 135
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.

Dom Pierre Pérignon - France - 345
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 and briny convergence.

