



قصر فخر الدين

KASR FAKHREDDINE

● SINCE 1972 ●

COLD APPETIZERS

Vegetable Platter	8.0
Cucumber Plate (5 pieces)	5.0
Hummus	8.5
Moutabbal	8.5
Selection of Pickles	6.0
Makdous (Oil Cured Baby Aubergines)	10.0
Shanklish	11.0
Hindbeh	9.0
Moudardara	8.0
Vine Leaves	9.0
Stuffed Vine Leaves with Labneh	15.0
Cheese Baladiyyeh	9.5
Cheese with Thyme	11.5
Goat Labneh	11.5
Labneh with Garlic	8.5
Labneh with Pickled Baby Eggplant	14.0
Seasonal Artichoke	8.5
Olives	8.0
Mouhammara	11.0
Premium Bottarga	40.0
Green Chili Pepper	2.5
Barbounya	9.0
Spleen Mezza	8.5
Tajen	9.0

SALADS

Tabbouleh	10.5
Fattoush	10.5
Fattoush (Finely Chopped)	12.0
Raheb	11.0
Thyme, Roquette & Purslane Salad	15.0
Thyme Salad	6.0
Roquette Salad	6.0
Purslane Salad	6.0
Lebanese Salad	8.0
Armenian Salad	8.0
Truffle Salad	39.0
Peeled & Diced Tomatoes Salad	7.0
Cabbage Salad	3.0
Lettuce Salad	4.0
Lamb Brain Salad	11.0

مقبلات باردة

سرفيس خضرة
خيار (عدد 0)
حمص
متبل
كبيس مشكل
مكدوس
شנקليش
هندبة
مدردره
ورق عنب
ورق عنب باللبنه
جبنه بلديه
جبنه مع زعتر
لبنه معزي
لبنه مع ثوم
لبنه مع مكدوس
أرضي شوي
زيتون
محمره
بطرخ أكسترا
حر أخضر
بريونيا
طحال مازة
طاجن

سلطات

جاط تبولة
جاط فتوش
فتوش ناعم
راهب
زعتر , روكا, بقله
سلطة زعتر
سلطة روكا
سلطة بقله
سلطة لبنانية
سلطة أرمنية
سلطة كما
بندوره مقشرة ومقطعة
ملفوف
خس
سلطة نخاع

RAW LAMB MEAT PLATTERS

Mixed Raw Platter	60.0
Kibbeh Frakeh	22.0
Kibbeh Nayyeh	22.0
Habra Nayyeh	22.0
Kafta Nayyeh	22.0
Sawda Nayyeh	22.0
Ftileh Nayyeh	22.0
Premium Raw Meat Selection	125.0
Meat Platter with Frakeh	85.0

لحومات نية

لوحه نية مشكله
كبة فراكة
كبة نية
هبرة نية
كفتة نية
سودة نية
فتيلة نية
لوحه أكسترا
لوحه مع فراكة

HOT APPETIZERS

Hummus with Meat	18.0
Hummus with Meat and Pine Nuts	20.0
Balila	8.0
Foul Mdammas	8.0
Mouhammasa with Pine Nuts	22.0
Fattet Hummus	15.0
Fattet Makdous	17.0
Cheese Rolls (1 piece)	3.0
Kibbeh Halabieh (1 piece)	3.5
Sambousek with Meat (1 piece)	3.0
Sambousek Keshk (1 piece)	3.0
Makanek	15.0
Soujouk	15.5
Fried Lamb Fries	25.0
Chicken Wings Provençal	16.0
Chicken Liver (with Pomegranate Molasses)	16.0
Fried Tenderloin	25.0
Fried Tenderloin with Truffle	50.0
Fried Lamb Brain	15.0
French Fries	6.5
Chili Diced Potatoes	8.5
Frogs Provençal	17.0
Chili Lamb Liver	25.0
Eggs with Qawarma	15.0
Fried Eggs	8.0
Lamb Tongues	20.0
Pan Fry Halloumi Cheese	14.0
Fried Local Truffle	40.0

مقبلات ساخنة

حمص مع لحمه
حمص لحمه و صنوبر
بليلة
فول مدمس
محمصة مع صنوبر
فتة حمص
فتة مكدوس
رقائق جبنة (عدد ا)
كبة طابية (عدد ا)
سمبوسك لحمه (عدد ا)
سمبوسك كشك (عدد ا)
مقانيق
سجق
بيض غنم مقلي
جوانح بروفنسال
سودة دجاج (مع دبس اليرمان)
فتيلة مقلية
فتيلة مع الكما
نخاع مقلي
بطاطا مقلية
بطاطا حرة
ضفادع
سودة غنم بالحر
بيض بالقاورما
بيض مقلي
لسانات غنم
طوم مشوي
كما مقلي

GRILLED DISHES

Boneless Chicken	21.0
Diced Chicken Breast Skewers	17.0
Grilled Lamb Meat Skewers	23.0
Grilled Lamb Cutlets	28.0
Grilled Kafta	21.0
Kafta Aarayess	21.0
Kabab Khushkhash	21.0
Kabab Aantabli	21.0
Eggplant Kabab	21.0
Orfali Kabab	21.0
Ground Meat with Bulgur	23.0
Kebbeh Sajieh	15.0
Smashed Meat Tababis	23.0
Grilled Fig Birds (1 piece)	3.5
Grilled Tenderloin	30.0
Grilled Local Truffle	39.0
Grilled Lamb Fries	25.0
Grilled Lamb Sweetbread	16.0
Grilled Chicken Wings	15.0
Grilled Local Sausages	15.0
Grilled Local Chili Sausages	15.0

SPECIALITIES

Stuffed Lamb Neck served with Vine Leaves	88.0
Fawarigh (Stuffed Local White Sausages)	25.0
Maqadem (Slow Cooked Sheep Trotters)(4 pieces)	24.0
Lamb Tongue Fatteh	24.0
Lamb Trotters Fatteh	24.0
Lamb Confit with Rice	29.0

FISH

Grilled Shrimps (1kg)	60.0
Baby Shrimps Platter	27.0
Calamari	26.0
Seafood Platter (Squid, Calamari, and Baby Shrimps)	30.0

أطباق مشوية

فروج مسح
شيش طاووق
لحم مشوي
كستلانة مشوية
كفتة مشوية
كفتة عرايس
كباب خشخاش
كباب عنتبلي
كباب باذنجان
كباب أورفلي
كبة على السيخ
كبة صاجية
طبابيس هبرة
عصفور مشوي (عدد 1)
فتايل مشوية
كما مشوي
بيض غنم مشوي
حلاوات مشوية
جوانح مشوية
مقانق
سجق مشوي

الاختصاصات

رقبة محشية مع ورق عنب
فوارغ محشية
مقادم (عدد ٤)
فتة لسانات
فتة مقادم
خروف محشي

أسماك

قريدس مشوي (ك 1)
صحن قريدس
كلامار
ثمر البحر



FRUITS

Mango	22.0
Pineapple	20.0
Assorted Fruits (per person)	8.0

فاكهة

مانغا
أناناس
فواكه مُشكّلة (للشخص الواحد)



DESSERTS

Honey Cup	10.0
Clotted Cream and Honey	14.0
Rice Pudding	8.0
Plain Pudding	8.0
Clotted Cream and Pistachio	10.0
Cheese Rolls Stuffed with Clotted Cream	10.0
Osmalieh with Clotted Cream	10.0
Karabij Filled with Pistachio	12.0

حلويات

كاسة عسل
قشطة مع عسل
رز بطيب
مهلبية
قشطة مد
حلاوة الجبن
عثمية بالقشطة
كرايج



SCAN FOR DIGITAL MENU





a story of heritage and flavors



BEVERAGES

مشروبات

Mineral Water 1L	5.0
مياه معدنية	
Perrier	3.5
بيريه	
Soft Drinks	3.5
مرطبات	
Fresh Juice	4.75
عصير طازج	
Lemonade	4.75
ليموناضة	
Red Bull	5.0
ريد بول	
Iced Tea	4.25
آيس تي	
Beer	5.25
بيرة	
Foreign Beer	7.5
بيرة أجنبية	
Non-Alcoholic Beer	5.0
بيرة بدون كحول	
Light Beer	5.25
بيرة لايت	
Premium Nuts	8.0
قلوبات أكسترا	

COFFEE & TEA

قهوة وشاي

Turkish Coffee	3.0
قهوة تركية	
Espresso Single	4.0
اسبرسو سنغل	
Espresso Double	6.0
اسبرسو دبل	
White Coffee	2.5
قهوة بيضاء	
Tea	3.0
شاي	

NARJILEH

أركيلة

Narjileh Maassal	15.0
أركيلة معسل	
Narjileh Aajami	17.0
أركيلة عجمي	

SIGNATURE COCKTAILS

Saifi Mule \$13.0

Vodka, Zaatar, Summac, Citrus
Bold citrus and red summac notes meet earthy zaatar for a drink rooted in lebanese identity.

Le Bourb \$14.0

Bourbon Whisky, Smoked Eggplant Skin, Sweet Vermouth, Fernet Branca
A deep, smoky blend of bourbon and charred eggplant peel, inspired by old souks and wood-burning aromas.

Midnight Brew \$13.0

The Three Brothers Bathtub Gin, Coffee, Salted Caramel Popcorn
A rich blend of Arabic coffee and sweet caramel notes, capturing the warmth of Beirut's neighborhood cafés.

Beirut Blossom \$14.0

The Three Brothers Hibiscus and Elderflower Light Gin Passion fruit
Prosecco and floral gin blend with hibiscus and passion fruit for a refreshing sip that echoes Beirut's vibrant nights.

Lebanese Dream \$14.0

Mtallat Arak, Pomegranate, Floral Tea
A spirited mix of arak, tart pomegranate, and soothing tea, capturing the essence of Lebanese heritage.

SIGNATURE MOCKTAILS

My Wardi \$8.0

Strawberry, Rose, Lemon, Soda
A vibrant, refreshing mocktail blending the sweet freshness of ripe strawberries with the delicate floral whisper of rose. A toast to warm welcomes and good company in the heart of Beirut.

Dreamy Sunrise \$8.0

Passion Fruit, Lemon, Pineapple
A bright mix of passion fruit and citrus. Light, refreshing, and full of warmth, this mocktail captures the sweetness of Lebanese hospitality in every sip.

WHISKEY PREMIUM ويسكي بريميوم

	GLS	1/2 BTL	BTL
Dewar's 12 Years	\$12.0		\$120.0
Double Black			\$140.0
Old Parr			\$150.0
Johnnie Walker Black Label	\$12.0	\$75.0	\$120.0
Johnnie Walker Gold Label			\$140.0
Johnnie Walker Platinum			\$250.0
Chivas Regal	\$12.0	\$75.0	\$120.0
Chivas Royal Salute 25 Years			\$300.0
Chivas Royal Salute 32 Years			\$750.0
Chivas Royal Salute 38 Years			\$950.0
Chivas Royal Gun Salute			\$4,500.0
Macallan 12 Years Double Cask	\$17.0		\$200.0
Macallan 15 Years Double Cask	\$25.0		\$260.0
Macallan 18 Years Double Cask	\$40.0		\$450.0
Macallan 18 Years Sherry Oak 2022	\$60.0		\$580.0

WHISKEY REGULAR ويسكي ريغولار

	GLS	1/2 BTL	BTL
Johnnie Walker Red Label	\$8.0	\$47.0	\$85.0
Dewar's White Label	\$8.0	\$47.0	\$85.0
J&B	\$8.0	\$47.0	\$85.0

ARAK عرق

	1/4 BTL	1/2 BTL	BTL
Fakhreddine فخرالدين	\$14.0	\$20.0	\$30.0
Kefraya كفريا	\$13.0	\$20.0	\$30.0
XO Faqra فقرا	\$25.0	\$37.0	\$55.0
Faqra فقرا	\$9.0	\$11.0	\$18.0
Ksara	\$13.0	\$20.0	\$30.0
Brun برون	\$18.0	\$22.0	\$35.0
Brun 5 years برون 5 سنوات			\$60.0
Brun 10 years برون 10 سنوات			\$100.0
Aarak Glass كأس عرق	\$6.0		

CHAMPAGNE

شمبانيا

Moët & Chandon	\$330.0
Dom Perignon Rosé	\$850.0
Dom Perignon Blanc	\$600.0

COGNAC

كونياك

Hennessy VS	\$17.0
Hennessy VSOP	\$25.0
Hennessy XO	\$35.0

LOCAL WINE

نبيد

CHÂTEAU KEFRAYA

شاتو كفريا

RED

Chateau Kefraya 2021	\$40.0
Coteaux 2020	\$40.0
Comte De M	\$180.0

ROSÉ

Myst	\$40.0
------	--------

WHITE

Blanc de Blanc	\$40.0
----------------	--------

IRIS DOMAIN

إيريس دومين

Red	\$85.0
-----	--------

IXSIR WINERY

إكسیر واینری

RED

Altitudes	\$43
-----------	------

ROSÉ

Altitudes	\$43
-----------	------

WHITE

Altitudes	\$43
-----------	------

Grande Reserve	\$43
----------------	------

CHÂTEAU MUSAR

شاتو موزار

RED

1/2 BTL BTL

Musar Jeune	\$25.0	\$40.0
-------------	--------	--------

Hochar		\$90.0
--------	--	--------

ROSÉ

Musar Jeune	\$25.0	\$40.0
-------------	--------	--------

Korai		\$70.0
-------	--	--------

WHITE

Musar Jeune	\$25.0	\$40.0
-------------	--------	--------

Korai		\$70.0
-------	--	--------

CHATEAU KSARA

شاتو كساره

1/2 BTL BTL

RED

Reserve du Couvent

\$25.0 \$40.0

Souverain

\$120.0

ROSÉ

Sunset

\$25.0 \$40.0

WHITE

Blanc de Blanc

\$25.0 \$40.0

Chardonnay

\$60.0

INTERNATIONAL WINE

نبيذ

PROSECCO

بروسيكو

Piccini Prosecco

\$40.0

Italy

Piccini Prosecco Rosé

\$60.0

Italy 2022

Venetian Dress

\$65.0

Italy

Venetian Dress Rosé

\$70.0

Italy 2023

RED WINE

نبيذ احمر

Piccini Chianti

\$25.0

Italy 2023

Parallele 45 Côtes du Rhône - Bio

\$50.0

France 2023

Brouilly Beaujolais

\$75.0

Joseph Drouhin France 2021

Crozes Hermitage Les Jalets - Bio

\$85.0

France 2022

La Foret Bourgogne Pinot Noir

\$85.0

Joseph Drouhin France 2022

Les Fiefs De Lagrange Saint Julien

\$175.0

France 2018

ROSE WINE

نبيذ روزيه

Cheval Noir Bordeaux Rosé

\$40.0

France 2024

Palais Constance

\$80.0

France 2022

WHITE WINE

نبيذ أبيض

Piccini Pinot Grigio

\$50.0

Italy 2024

Parallele 45 - Bio

\$50.0

France 2024

Chablis Domaine des Hâtes

\$50.0

France 2023

Gavi Di Gavi Marchesi Di Barolo

\$80.0

Italy 2024

La Foret Bourgogne Chardonnay

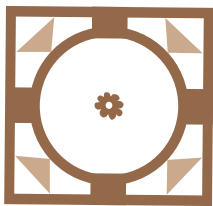
\$85 .0

Joseph Drouhin France 2022

Chablis Premier Cru Mont De Milieu

\$175.0

Joseph Drouhin France 2023



SCAN FOR DIGITAL MENU