



قائمة الطعام  
Food Menu



المطبخ  
الآسيوي  
Asian  
Cuisine

# Soup

## الشورية



شورية توم يام

**Tom Yam Soup**

روبيان، طماطم، مشروم، بصل، فلفل

حار، عشبة الليمون وورق الليمون

Prawns, tomato, mushroom, onion, chili,  
lemongrass and lime Leaf

**AED 32**

شورية الأعشاب البحرية

**Seaweed Seafood Soup**

أعشاب بحرية جافة،

مأكولات بحرية والجزر

Dry seaweed, seafood and carrot

**AED 30**



# Appetizers مقبلات



روبيان ديناميت

**Dynamite Prawns**

روبيان مقلي بصلصة الديناميت

Battered prawns in dynamite sauce

**AED 45**



رول روبان مقرمش

**Crispy Prawn Roll**

روبيان ملفوف بالشعيرية مقلي و مقرمش

Vermicelli wrapped prawns fried until crispy

**AED 48**



دجاج سيو هي

**Chicken Siu Mai**

دجاج مفروم، جزر، بصل أخضر،

ثوم وكافيار

Minced chicken, carrot, spring onion, garlic topped off with a touch of caviar

**AED 34**



سبرينج رول خضار

**Vegetable Spring Roll**

ملفوف، جزر، بازلاء و ذرة.

Cabbage, carrot, peas and sweet corn

**AED 26**



# Noodles

## نودلز



### نودلز المأكولات البحرية الصينية

#### Chinese Seafood Noodle

مأكولات بحرية، نودلز البيض، ملفوف، جزر، فاصوليا فرنسية، بصل وبيض

Seafood, egg noodle, cabbage, carrot, french bean, onion and egg

**AED 58**



### نودلز سنغافوري بالدجاج

#### Singapore Noodle With Chicken

دجاج، شعيرية، بيض، ملفوف، جزر، فاصوليا فرنسية، بصل، فليفلة وفاصولياء

Chicken, vermicelli, egg, cabbage, carrot, french bean, onion, capsicum and beansprout

**AED 55**

# Main Course

## وجبات رئيسية



لحم بقري بريحان تايلندي مع أرز مطهو على البخار

### Thai Basil Beef with Steamed Rice

لحم مفروم، ريحان، فلفل حار،  
ثوم وفول طويل

Minced beef, basil, chili, garlic & longbean

**AED 63**



لحم بقري كريسبي

### Crispy Beef

شرائح لحم بقري مقلي مقرمشة مع فليفلة مشكلة و صلصة الفلفل الحلو  
Wok fried crispy beef strips & mixed capsicum with sweet chili sauce

**AED 63**

### الدجاج بصلصة الزنجبيل والصويا Chicken Strips in Ginger Soy Sauce

دجاج، زنجبيل، بصل أخضر.  
Chicken, ginger and spring onion

**AED 59**



\*جميع الأطباق تقدم مع  
أرز أبيض.

\*All dishes are served  
with white rice.



## مكس بحريات بأرز وأناناس Hawaiian Pineapple Seafood Rice

فليفلة مشكلة، مكس بحريات، كاجو، بصل  
أخضر، زبيب، بيض، تقدم بنصف حبة أناناس  
Mixed capsicum, seafood, egg, cashew nuts,  
raisins, spring onion and Hawaiian spices  
served in a pineapple

**AED 65**



## دجاج بالكاجو

### Chicken with Cashew Nut

دجاج، كاجو، فليفلة مشكلة، بصل، ليمون،  
ورق ليمون وصلصة فلفل حار  
Chicken, cashew nut, mixed capsicum,  
onion, lemongrass, lime leaf and  
homemade chili sauce

**AED 60**



## روبيان مع صلصة الفلفل الحلو

### Prawn with Sweet Chilli Sauce

روبيان، فليفلة مشكلة، بصل وصلصة فلفل حلو  
Prawn, mixed capsicum, onion and sweet chilli  
sauce

**AED 65**



\*جميع الأطباق تقدم مع  
أرز أبيض.

\*All dishes are served  
with white rice.



المطبخ  
الصحي  
Healthy  
Cuisine



# Salads

## السلطات

### Organic Quinoa Crunchy Baby Gem Lettuce Salad

A mix of quinoa, baby gem lettuce, creamy avocado, pomegranate with mustard-lemon vinaigrette

**AED 34**

Calories : 279 - Proteins : 10.9g - Carbohydrates : 38.49g  
Dietary Fiber : 4.8g - Calcium : 1.9mg - Vitamin C : 0.17g  
Vitamin A : 0.04mg - Sodium : 710mg



### Prawns & wild rocket salad

5pcs grilled prawns, wild rocket leaves, cherry tomato, sweet onion, avocado & parmesan

**AED 40**

Calories : 298 - Proteins : 13.00g - Carbohydrates : 0.00g  
Dietary Fiber : 2.0g - Calcium : 0.19g - Vitamin C : 0.20g  
Vitamin A : 0.09g

### Roasted Corn & Organic kale

Roasted sweet corn & kale leaves, cherry tomato, pink radish with lemon olive oil

**AED 34**

Calories : 92 - Proteins : 9.5g - Carbohydrates : 0.05mg  
Dietary Fiber : 7.9g - Calcium : 41g - Vitamin C : 0.24g  
Vitamin A : 0.00mg



### Beetroot, Spinach & Chicken Bowl

Cooked beetroots, spinach leaves, orange & grapefruit, herb feta cheese with chickpeas

**AED 40**

Calories : 198.5 - Proteins : 14.45mg - Carbohydrates : 16g  
Dietary Fiber : 1.5g - Calcium : 60.3g - Vitamin C : 0.15mg  
Vitamin A : 0.00mg

# Main Course

## وجبات رئيسية

### Oven Roasted Chicken Breast with Grilled Asparagus

Roasted chicken breast & grilled asparagus drizzled with lemon

**AED 59**

Calories : 170 - Proteins : 25.21g - Carbohydrates : 0.10mg  
Dietary Fiber : 0.09g - Calcium : 16mg - Vitamin C : 1.2mg  
Vitamin A : 11mcg - Iron : 1.03g - Potassium : 284g



### Baked Salmon with Beans & Salsa

Salmon steak, mix beans & corn salsa, garnished with fresh basil, green salad and orange

**AED 74**

Calories : 589 - Proteins : 36.52g - Carbohydrates : 40.199g  
Dietary Fiber : 16.6g - Calcium : 1.2g - Vitamin C : 8.5mg  
Vitamin A : 65mcg - Sodium : 965mg - Potassium : 1.102mg



### Couscous and Sage Marinated Chicken

Yellow couscous & diced chicken marinated in sage with capsicum, zucchini topped with our homemade sauce

**AED 68**

Calories : 340 - Cholesterol : 70mg - Sodium : 338mg  
Dietary Fiber : 2.2mg - Protein : 30.77g - Calcium : 25mg - Iron : 0.95mg - Potassium : 295mg - Vitamin C : 0mg  
Vitamin A : 24mcg



### Green Thai Veg Curry (Vegan)

Coconut base green curry, green beans, capsicum, chickpeas and carrots served with brown rice

**AED 59**

Calories : 405 - Proteins : 7.99g - Carbohydrates : 0.06mg  
Dietary Fiber : 3.5g - Calcium : 20mg - Vitamin C : 0.12mg  
Vitamin A : 0mcg - Iron : 0.82mg - Cholesterol : 0mg - Sodium : 1107mg



# الأطباق المميزة Signature Dishes



# Snack

## السناك



جوانج دجاج الفلك

**Al Falak Crispy Chicken**

**Wings**

جوانج دجاج طازجة مقلية،

تقدم مع صوص باربيكيو

Fried Fresh chicken wings served with Hot  
BBQ sauce

**AED 34**

بطاطا مقلية مع الجبن

**Cheesy Fries**

كريسبي بطاطا مقلية مع صوص كريمة

الجبنة وشرائح لحم المدخن

Fried potato chips topped with cheese  
sauce & crispy bacon

**AED 32**



بطاطا ولحم مقلي

**Meat & Fries**

بطاطا كريسبي مغطاة بلحم البقر المطهي،

تقدم مع صوص كريمة الجبنة

Potato chips topped with pulled beef  
served with cheese sauce

**AED 35**



بطاطا حلوة مقلية

**Paprika Sweet Potato fries**

بطاطا حلوة مقلية تقدم مع صوص مايونيز الحار

Fried sweet potato served with sriracha mayonnaise

**AED 27**



**Halloumi fries** حلوم مقلي  
جبنة حلوم تقليدية مقلية تقدم مع صوص إيطالية  
Homemade crispy Halloumi served with garlic Alioli

**AED 32**



**خضار كريسبي مشكلة**

**Veggie Tempura Platter**

مكس خضار كريسبي تقدم مع صوص تايلندية  
Mix of crunchy battered vegetables served with Thai sweet chili sauce

**AED 32**

*Fresh Salads*

**السلطات الطازجة**



**سلطة الكراب**

**Crab Salad**

كراب، كافيار، خيار طازج وصلصة خاصة  
Crab, caviar, fresh cucumber & special sauce

**AED 42**

**سلطة حلوم الفلك**

**Al Falak Halloumi Salad**

حلوم مشوي، خس، خيار، طماطم كرزية، ريحان،  
زيتون شرائح، رمان، الفجل، صلصة برتقال وليمون  
Grilled halloumi, lettuce, cucumber, cherry  
tomatoes, basil, olive slices, pomegranate,  
radish & orange lemon dressing

**AED 38**



# Main Course

## وجبات رئيسية



بيغ بانغ

**Big Bang**

خلطة الكباب الحار مع الجبنة والفطر محشو  
بالعجين المخبوز

A mix of spicy kebabs stuffed in dough and  
baked with cheese and mushrooms

**AED 52**

ريش مشوية عل الفحم

**Charcoal Grilled Lamb Chops**

5 قطع ضلخ غنم متبلة ومشوية، تقدم مع  
سلطة الكسكس

Garlic & herb marinated chops served with  
couscous salad (5 pcs)

**AED 80**



ريزوتو سالمون

**Salmon Risotto**

طبق أرز الريزوتو الشهي مطهو مع الفطر  
والسالمون المشوي

Saffron infused risotto with mushrooms &  
peas served with a grilled salmon steak

**AED 78**



جامبو روبيان مشوي (طبق  
الشيف الخاص)

**Grilled jumbo Prawns**

**(Chef's special)**

5pcs Herb marinated jumbo prawns served  
with white rice

5 قطع جامبو روبيان مشوي، تقدم مع الأرز

**AED 94**



طبق مكس بحريات الفلك

**Al Falak Mixed Seafood Platter**

2 جامبو روبيان ، كراب ، كريسبي كالاماري و سمك طازج يقدم مع الذرة ، صوص الليمون ،  
الثوم و الأرز الأبيض

2 jumbo prawns, whole crab, crispy calamari, and fresh catch of the day fillet served with  
corn on the cob and white rice drizzled with a garlic and lemon dressing

**AED 94**



المطبخ  
الإيطالي  
Italian  
Cuisine



# Pasta

## الباستا

### اصنع الباستا الخاصة بك Make your own Pasta

#### اختر نوع الباستا Choose the type of pasta ✓

بنى • سباغيتي • فيتوتشيني • فارفيللي • رافيولي سبانخ أو جبن  
Penne • Spaghetti • Fettucine • Farfalle  
Spinach Ravioli or Cheese

#### اختر صلصتك Choose your sauce ✓

ألفريدو • مارينارا • ميلانو • بيسكو • كاربي  
Alfredo • Marinara • Milano • Pesto • Caribbean

**AED 32**

#### إضافة Add ons

#### خضار Vegetables ✓

بركولي • فطر • زيتون • فليفلة  
broccoli • mushrooms • olives • capsicum

**AED 2+**

#### بروتين Protein ✓

دجاج مشوي • دجاج كرسبي • روبيان  
شرائح لحم مدخن • كرات لحم  
grilled chicken • crispy chicken • shrimp  
smoked beef strips • meatballs

**AED 8+**

#### جبنة Cheese ✓

موزاريلا • شيدر • بارميزا  
mozzarella • cheddar • parmesan

**AED 5+**

# Pasta

## الباستا

### بحريات ريجاتوني باستا

#### Seafood Rigatoni

Pink sauce, mixed seafood, cherry tomato, parmesan and fresh basil  
صلصة بينك ، مأكولات بحرية مشكلة ، طماطم كرزية ، جبنة بارميزان و ريحان طازج

**AED 54**



# Pizza بيتزا

## كاليفورنيا

### California

رانش صوص، قطع الدجاج المشوية، جبنة موزاريلا، فطر، بصل وفليفلة  
Ranch sauce, grilled chicken pieces, mozzarella cheese, mushrooms, onions and capsicum

**AED 45**



## بيتزا دجاج مانجو

### Chicken Mango Pizza

دجاج باربيكو المشوي، جبنة مزاريللا، بارميزان، مانجو، أفاكادو و ريحان طازج  
Paprika barbecue chicken, mozzarella cheese, parmesan, mango, avocado & fresh basil

**AED 47**



## بيتزا أجبان الثلاثة

### Three Cheese Pizza

جبنة موزاريلا، جبنة شيدر، جبنة بارميزان و ريحان طازج  
Mozzarella cheese, cheddar cheese, parmesan cheese & fresh basil

**AED 42**

# Pizza بيتزا

بيتزا كواترو استاجيوني

## Quattro Stagioni Pizza

Pepperoni, sausage, turkey, minced meat and mozzarella cheese

بيبروني، سجق، حبش، لحم مفروم وجبنة موزاريلا

**AED 45**



كاريبي

## Caribbean

جبنة موزاريلا، روبيان، كالماري، فليفة، فطر وكابر.

Mozzarella cheese, shrimp, calamari, pepper, mushroom and capers

**AED 48**



## بيتزا الخضار Veggie Pizza

Creamy spinach base, artichoke, capsicums, mushroom, black olives & fresh basil

سبانخ كريمي، أرضي شوكي، فليفة، فطر، زيتون أسود و ربحان طازج

**AED 42**

Choose your favorite pizza crust styles (thick, thin, stuffed)

إختيار طريقة العجين المفضل لك

(سميك، رقيق، محشي الأطراف)

Add mixed vegetables, 2+ choices of one veggie

إضافة الخضار المشكلة



المطبخ  
العالمي  
International  
Cuisine



# Fresh Salads

## السلطات الطازجة



### سلطة افكادو مع دجاج أو روبّيان Avocado Salad (Chicken or Prawns)

افكادو ، صدر دجاج مشوية، خس، طماطم، ورق الجرجير الطازج، خيار، جبنة البارميزان وصوص البالساميك  
Avocado, marinated chicken, lettuce, tomato, fresh rocca leaves, cucumber, parmesan  
cheese with balsamic dressing

**AED 40 + 5**



### سلطة السيزر مع الدجاج أو روبّيان Caesar Chicken Salad or Prawns

خس ايس بيرج، شرائح دجاج مشوية، كروتون، جبنة البارميزان مع صلصة السيزر.  
Iceberg lettuce, grilled chicken breast slices, croutons,  
parmesan cheese with caesar dressing

**AED 40 + 5**

+ AED 5

\* لإضافة روبّيان.  
\* for Prawn adding

# Main Course

## وجبات رئيسية

تندرلاين بيف ستيك

### Beef Tenderloin Steak

لحمة التندرلاين الاسترالية مع اختيارك صوص الفطر  
أو كريمة الجبنة أو بوافر.

Australian beef tenderloin with choice of sauce -  
Mushroom, Pepper or Cheese sauce

**AED 90**

\*اختيارك ٢ من المرافقات

(ماش بطاطا، خضار سوتيه، بطاطا مقلية، أرز)

\*Choice of 2 side

(Mashed potato, sauteed vegetables, fries or white rice)





## تاكو دجاج

### Chicken Taco

Chicken breast slices, cheddar cheese, mixed vegetables and special sauce, served with sour cream & avocado guacamole

شرائح صدر الدجاج المطهية، جبنة الشيدر، خضار مشكلة وصلصة خاصة، تقدم مع الكريمة ليمون وافيكاو الغواكامول

**AED 55**



## تاكو ستيك لحمة

### Beef Steak Taco

شرائح ستيك مشوية، جبنة الشيدر، خضار مشكلة وصلصة خاصة، تقدم مع الكريمة ليمون وأفاكادو الغواكامولي

Grilled steak slices, cheddar cheese, mixed vegetables and special sauce, served with french fries & guacamole sauce

**AED 60**



## كوردون بلو

### Cordon Bleu

صدر من الدجاج المحشي بالفطر وجبنة الموزيلا والحبش المدخن مع صوص الكريمة  
Chicken breast stuffed w/ mushrooms, mozzarella cheese and smoked turkey creamy sauce

**AED 70**



المطبخ  
الشرقي  
Oriental  
Cuisine



# Fresh Salads

## السلطات الطازجة



### تبولة Tabbouleh

Parsley, tomato, onion, mint, groats, lemon juice, Olive Oil and Salt  
بقدونس، طماطم، بصل، نعناع، برغل، عصير الليمون، زيت الزيتون والملح

**AED 38**



### فتوش Fattoush

Seasonal vegetables, toasted Arabic bread, pomegranate, sumac, and lemon juice  
خضار موسمية، خبز محمص، رمان، سماق و عصير الليمون

**AED 35**

### جرجير Rocca Salad

Fresh rocca leaves, tomato, onion, fresh mushroom, parmesan cheese and the chef's special sauce  
ورق الجرجير الطازج، طماطم، بصل، فطر طازج، جبنة بارميزان وصوص الشيف

**AED 35**



# Cold Mezza

## المقبلات الباردة



### حمص Hummus

Traditional hummus with boiled chickpeas and olive oil  
حمص تقليدي مع الحمص المسلوق  
وزيت الزيتون  
**AED 25**



### متبّل Mutabbal

Mashed eggplant blended with tahini, lemon, olive oil and pomegranate seeds  
باذنجان مهروس مع الطحينة  
والليمون ، زيت الزيتون  
وحب الرمان  
**AED 25**



# Hot Mezza

## المقبلات الساخن

### كبة مقلية Fried Kibbeh

Balls of minced lean beef stuffed with toasted pine nuts and spices coated in cracked wheat and deep fried. 4 pcs  
كبة مقلية مصنوعة من البرغل ومحشوة باللحم، ٤ حبات

**AED 30**



### سودة دجاج بصوص ليمون والثوم

### Lemon & Garlic Chicken Liver

Secret sauce , garlic, lemon, paprika & parsley  
صوص الخاص، ثوم، ليمون، بابريكا و بقدونس

**AED 31**



### حمص باللحمة

### Hummus with Meat

Traditional hummus topped with cubes of meat & pine nuts  
حمص تقليدي مع مكعبات اللحم و الصنوبر

**AED 32**



# Fresh Grills

## مشاوي طازجة

### مشاوي الفلك

#### Al Falak Mix Grill

سيخ من قطع لحم ضان، سيخ شيش طاووق،  
٢ سيخ كباب لحم، ريش وعرايس  
Meat skewers, shish tawook, 2 lamb kabab,  
lamb chop, arayes

**AED 78**



### كباب الفلك

#### Al Falak Kabab

لحم مفروم كباب حلي بالتوابل الخاصة  
مشوي على الفحم  
Grilled ground meat halabi kebab

**AED 55**

### ريش Lamb Chops

ريش غنم متبلة بالتوابل الخاصة المشوية  
على الفحم  
Marinated grilled lamb chops  
with special spices

**AED 80**



\*جميع المشاوي تقدم  
مع انطاكلي، بطاطا  
مقلية وخضار مشوية.  
\*All grills are served with  
antakli, French fries and  
grilled vegetables.



## شيش طاووق Shish Tawook

قطع صدر الدجاج متبلة بالتوابل الخاصة المشوية على الفحم

Marinated grilled chicken cubes with special spices

**AED 55**



## لحمة شقف Lamb Skewers

قطع من لحم الغنم متبلة بالتوابل الخاصة المشوية على الفحم

Marinated grilled lamb cubes with special spices

**AED 63**

## نصف دجاج مشوي Grilled Half Chicken

دجاج متبل تتبيلة خاصة ومشوي على الفحم

Marinated grilled chicken

**AED 40**

\*جميع المشاوي تقدم  
مع انطاكلي، بطاطا  
مقلية وخضار مشوية.  
\*All grills are served with  
antakli, French fries and  
grilled vegetables.

# Sandwiches

## ساندويش

### ساندويش الشيف

#### Chef Sandwich

شرائح لحمية، فليفلة، ذرة، بصل ومزيج من الالبان الشهية

Meat slices, capsicum, corn onion and mix cheese

**AED 44**



### فرانشيسكو دجاج

#### Francisco Chicken

خبز صمون محشو بالدجاج، مايونيز، جبنة شيدر، مخلل، فليفلة خضراء وفليفلة حمراء

Samoon bread stuffed with chicken breast slices, mayonnaise, cheddar cheese, pickles, green capsicum and red pepper

**AED 43**



\*جميع ساندويش يقدم مع بطاطا مقوية وسلطة كول سلو.

\*All sandwiches are served, french fries and coleslaw.



## برغر الفلك

### Al Falak Burger

قطعة لحم (واغيو) مشوية، مايونيز، فطر مشوي، شرائح لحم مدخن، طماطم، خس، بصل، يقدم مع بطاطا مقلية وسلطة كول سلو  
Grilled wagyu beef, sriracha mayo, grilled mushrooms, tomato slices, lettuce, onion, served with french fries and coleslaw salad

**AED 48**



## برغر دجاج

### Chicken Burger

صدر دجاج كريسي، جبنة الشيدر، طماطم، خس، مايونيز الحلو، يقدم مع بطاطا مقلية وسلطة كول سلو  
Crispy chicken breast, cheddar cheese, tomato, lettuce, sriracha mayo served with french fries and coleslaw salad

**AED 43**



## دايناميت دجاج

### Dynamite Chicken

كريسي دجاج مع صلصة الديناميت والجبنة  
Crispy chicken with dynamite sauce and cheese

**AED 43**

\*جميع ساندويش يقدم مع بطاطا مقلية وسلطة كول سلو.

\*All sandwiches are served, french fries and coleslaw.

# Manakeesh مناقيش



## زعتار Zaatar

منقوشة طازجة تخبز مع الزعتار وزيت الزيتون  
Manakeesh topped with zaatar

**AED 22**



## جبنة عكاوي Akawe Cheese

منقوشة طازجة تخبز مع جبنة العكاوي  
Manakeesh topped with akawe cheese

**AED 24**

## منقوشة لحمة Meat

منقوشة طازجة تخبز مع لحم مفروم ومتبل  
مع الطماطم والبصل  
Manakeesh topped with minced meat  
blended with tomato and onion

**AED 30**





منقوشة محمرة

**Muhammarah**

منقوشة طازجة تخبز مع صلصة الطماطم  
الحارة والبصل  
Manakeesh topped with spicy tomato and  
onion

**AED 25**



جبنة قشقوان

**Kashkaval Cheese**

٣ حبات منقوشة جبنة قشقوان طازجة  
3 Pcs. Manakeesh Stuffed  
with kashkaval cheese

**AED 28**

حسب اختيارك Mix

**AED 30**



ببساطة الأفضل  
Simply the Best



  [alfalak.cafe](https://www.alfalak.cafe)