

“SIMPLY OUTSTANDING”

The Hunger Tribune

“HOME IS WHERE
AL FALAMANKI IS!”

The Lentil Stone

AL FALAMANKI CAFÉ,
in collaboration with
the BAKERY, the KITCHEN
and the ARGUILEH
presents

The man who shaped a nation

AL FALAMANKI OF ARABIA



STARRING KHALIL AL FALAMANKI SOUAD AL FALAMANKI ANIS AL FALAMANKI

PRODUCED BY BRAINSTORMSAL.COM DUBAI VERSION 1.3 IN TECHNICOLOR™

FACEBOOK/ALFALAMANKIDUBAI AND ON INSTAGRAM@ALFALAMANKIDUBAI

#ALFALAMANKIDUBAI TRADITIONAL LEBANESE CAFÉ

WITH AUTHENTIC CUISINE AND A CHARMING SHISHA GARDEN

800 FALAMANKI - +971 55 300 45 50 - +971 04 343 58 66



KhAlil's Story

I'm Anis, and I would like to share with you the story of my dad; Khalil Al Falamanki.

My father managed to achieve more in his relatively short life than many of us would even dream of. He cared little about fame or glory but met and ultimately befriended local and foreign celebrities as well as renowned politicians, traveled the seven seas and collected stuff from all around the world. He was a fun guy and people liked being around him. He was street smart and was full of interesting stories to share. Some say that the stories were blown out of proportion, but if you knew my father you would know that his unique attitude and outlook on things made all his chronicles very believable.

But how did someone with my father's background meet all these fantastic people in the first place?



Khalil Al Falamanki was born in Beirut on August 30th 1917. He went to a local public school but never finished his studies because my granddad passed away when he was still a young boy. So in order to provide for his 7 brothers and sisters he took up wrestling and by the age of 18 it had become his profession.

In 1940 my dad met a beautiful woman by the name of Souad Karam. They fell in love and within 6 months they were married. A couple of months later, while his wrestling career was skyrocketing, my father sustained a damaging injury that forced him into an early retirement.



خالد الفلمنكي my dad in all his glory!



This is when he was approached by the notorious Tarek Fakhy. Mr Fakhy, a wealthy & powerful Egyptian entrepreneur with businesses in major parts of the world, had long been an admirer of my dad in the ring. He offered my out of work dad a job as his personal bodyguard, a proposal that led to an uninterrupted 12 year association. During those 12 years Khalil gained Mr Fakhy's trust and respect and became like a son to the lonely businessman. Mr Fakhy's affairs required him to travel a lot and my father was always by his side.

the planet of the East!

This led him to meet regional players at first and international celebrities soon after. They frequently did a stopover in Egypt to see King Farouk, and often visited business partners in California where they would bump into many stars such as Alfred Hitchcock, Frank Sinatra, John Wayne and Grace Kelly to name a few.



Tarek Fakhy passed away in 1952. Needless to say, these were difficult times for Khalil but despite the heartache and above all the uncertainty, he managed to maintain and even build on the relations he had assembled over the previous decade. He offered his wits his charm and reliability to all those that needed it and he became a hot commodity amongst the stars who relied blindly on his dependability and loyalty.

I was born in 1956 and seldom got to see my father as he was constantly away. I was an only child but as he used to put it his "pride and joy". My father's two other joys were music and politics. In the late 70's my father's travels diminished as his health deteriorated. He passed away in 1982. Soon after, and as I discovered the many facets of the man I didn't get to know well enough, I started collecting the stuff he had left behind such as his pictures with famous people, his hunting rifles, his backgammon tables, his numerous ouds and his inseparable tarabish. I decided to put them all under one roof in a place that would celebrate his love of food and music, a place that would recognize his rich life. This place is Al Falamanki.



gone too soon!



Salads

Al Falamanki's tabbouleh (2 pers.) tabbouleh with special sour grape dressing	37
My mother Souad's fattouch (2 pers.) fattouch with grilled bread & pomegranate molasses dressing	37
Field salad (4 pers.) variety of greens and vegetables from the fields	65
Khalil's salad rocketleaves, purslane, mint, spring onions, cherrytomatoes, eggplants, Khalil's cheese, walnuts, lemon and olive oil	49
Kale with quinoa and shanklish with lemon and olive oil	59
Beetroot & feta salad <small>new</small> Beetroot, feta, purslane, thyme, spring onions, mint ,walnut, lemon & olive oil	42
Seasonal salad tomatoes, cucumbers & lettuce	30
Greek salad tomatoes, cucumbers, lettuce, onions, olives and feta cheese	39
Rocket, summer purslane & feta salad rocket leaves, summer purslane, cherry tomatoes, feta mixed with balsamic dressing topped with pine nuts	42
Rocket, thyme & summer purslane salad rocket leaves, thyme, summer purslane with lemon, sumac, onions & olive oil	34
Wild Thyme salad thyme with spring onions, lemon and olive oil	33
Thyme & botargo salad Premium Egyptian Chahine botargo with thyme, spring onions, lemon & olive oil	84

Cold Mezze

Hommos	30
Hommos with meat & pine nuts	43
Historical fava hommos hommos and fava beans with our spicy mix and almonds	35
Hommos Hachim style hommos and balila with a Jordanian spicy mix and pine	35
Carrot tahina	25
Beetroot tahina	25
Pomegranate eggplant grilled eggplant with pomegranate molasses and olive oil	30
Seasoned eggplant	30
Msabbahet hommos <small>new</small>	32
Labneh, eggplants and tomatoes <small>new</small>	35
Country style labneh	30
Our labneh mix	34
Shanklish	34
Khalil's cheese	42
Green beans in oil	32
Vine leaves in oil & sour grape juice	32
Seasonal pickles	23
Olive mix	15
Spicy olives	17
Vegetable platter with olives	28
Side plate of veggies with olives	14

Seasonal Sides

Available all year long

Soaked almonds	20
Lupin beans	17
Carrots with lemon	17
Carrots with lemon & cumin	17

Available in season and at market price
Green fava beans | Green peas
Green almonds | Green Pistachios |
Jujubes | Sour plums | Chestnuts

Aysh Layshet Tray 35

Small plates of carrots, lupin beans & soaked almonds

Combos Served on an authentic tray with country style bread & fresh vegetables

Mini mezza (2 pers.) hommos, carrot tahini, beetroot tahini, eggplant with pomegranate molasses	56
Labneh & cheese (2 pers.) country style labneh, our labneh mix, Khalil's cheese, thyme & oil, goat labneh & olive mix	90

Hot Mezze

Foul medammas with a side order of veggies	30
Balila	28
Balila mixed with veggies	30
Grilled halloum steak served with figs dipped in sugar syrup	42
Hommos fatteh with yogurt	39
Eggplant fatteh <small>new</small>	45
Kafta fatteh <small>new</small>	51
Kafta with tahini in a clay dish	51
Kbaibeit with yogurt fried kebbé in yogurt with coriander, garlic and pine nuts	49
Sujok with lemon and summac	42
Sujok with tomatoes	45
Sausages in pomegranate molasses	42
Sautéed diced meat	51
Sautéed diced chicken	48
Sizzling birds grilled or fried in sumac and pomegranate molasses	6pcs 89 12pcs 168

Fried Hot Appetizers

Cheese rolls 4pcs grilled or fried	31
Fried kebbé 4pcs	31
Spicy potatoes	30
Sumac potatoes	30
Patatas bravas magical, fried and crispy potatoes	30
French fries	26

Hot saj bread basket 5



Nationalized Platters

Chicken wrap	42
Rosto wrap	42
Lebanese burger with french fries and coleslaw	51
Lebanese burger with cheese with french fries and coleslaw	55

Grill

Herbed meat skewers (250gr.) with french fries seasoned with spices, tomatoes, onions & tahini	80
Taouk skewers (250gr.) with french fries seasoned with spices, grilled veggies & tahini	69
Mixed skewers (375gr.) with french fries seasoned with spices, grilled veggies & tahini	102
Disciplinary kafta (250gr.) with french fries seasoned with spices, tomatoes, onions & hommos	69
Cherry kafta grilled kafta in yogurt with cherries	74
Kafta arayesh with cheese <small>new</small>	65
Grilled chicken breast (300gr.) with french fries seasoned with spices and garlic	74
Spicy grilled chicken breast (300gr.) with french fries seasoned with spices and garlic	74
Almond chicken escalope with french fries and garlic	74
Grilled jumbo shrimps (250gr.)	99
Lamb cutlets <small>new</small> with french fries and grilled veggies	95
Side order of rice	14

Seasonal soup 27

Eggs -3 eggs of your choice-

Sunny side up	31
Scrambled	31
Eggs and veggies	35
Scrambled with sujok	41
Scrambled with meat	43
Scrambled with awarma	41

Oven

Salty	
Thyme	17
Thyme & labneh	22
Al Falamanki's mankoushé thyme, onions and tomatoes	22
Cheese akkawi	25
Spicy akkawi cheese	26
Halloumi	25
Kashkaval cheese	27
Kashkaval cheese & thyme	28
Kashkaval cheese & turkey	38
Bulgarian cheese & vegetables	30
Legendary meat on dough	32
Our kafta	32
Our kafta with cheese	35
Classic pizza	27
Vegetable pizza	38
Classic pizza (turkey)	45
Sujok pizza	49

Add vegetables 5 | Add pickles 8

Saj

The dough used for saj is two thirds whole grain and contains no sugar, no oil and no milk.

Salty	
Thyme	18
Thyme without oil (light)	20
Khalil's saj thyme topped with Khalil's cheese and vegetables	35
Labneh	20
Labneh & thyme	21
Kashkaval cheese	29
Kashkaval cheese & thyme	30
Kashkaval cheese & turkey	39
Add vegetables 5 Add pickles 8	

Sweet

Nutella	28
Nutella & banana	31
Nutella & halawa	32
Halawa & banana	31
White Crunch	28
Crunchy Galaxy	28

Desserts

Seasonal fruits	38
Fruit salad	32
Ice cream (3 scoops)	38
Anis' cotton candy	42
Knefeh bl saj	38
Ô kindness on baklava new	47
Baklava with ice cream scoop	
Greatness with ice cream	35
Osmalieh with ice cream scoop	
Gateau Emm Anis new	45
Dates cake with ice cream scoop	



Merry Cream

Chocolate, milk or mix (cup or cone)	25
Add toppings - 2	
Lotus with caramel syrup Oreo with chocolate syrup Strawberry coulis	

Drinks

Homemade drinks	27
Rose Julep Berries Tamarind Dried apricot Ayran yogurt Ayran yogurt with fresh mint	

Seasonal fresh juices	29
Apple Orange Carrot Strawberry Mango Banana Melon Guava Watermelon Lemonade Avocado Strawberry lemonade Pomegranate lemonade Orange lemonade Mint lemonade Kiwi lemonade	



Our fresh mixes	29
Apple & carrot Orange & carrot Carrot, orange and apple Strawberry & banana Mango & strawberry	

Iced tea	22
Peach Apple Lemon	

Homemade smoothies	30
Strawberry Mango Lemonade Mint lemonade Apple Banana Green thyme lemonade	

Milk shakes	30
Chocolate Oreo Vanilla Strawberry Mastic with cinnamon	

Mocktails	32
Falamanji: mango, strawberry, banana & passion fruit	
Tazaji: orange & strawberry topped with fresh banana	
Mazaji: strawberry, banana, milk & vanilla ice cream	
Mkhafaaji: strawberry, orange & mixed berries	
Leymounji: orange, lemon & mint bubbled with soda	
Fostokji: blended pistachios, milk & vanilla ice cream	
Bawradji: Apple, lemongrass & ginger	

Fruity Yogurt	29
Strawberry Passion fruit Wild berries	

Hot teas	21
Regular tea Tea with mint Tea with cinnamon Anise tea	
Green tea	
Moroccan tea	30

Hot & healthy	21
Flowers Zuffa flowers Khatmeyeh flowers Anise Camomile	

Hot coffees	
Espresso	19
Doppio	25
Nescafe	23
Americano	23
Cappuccino	23
Turkish	19
White coffee	16
Café latté	23
Hot Chocolate	23



Cold coffees	27
Blueberry Strawberry Caramel Oreo Banana	

Cold & Refreshing	
Small water bottle	10
Large water bottle	16
Evian bottle	26
Sparkling water bottle	25
Soft drinks	16
Energy drink	24
Soda or tonic	19
Non-alcoholic beer	23



AlFalamankiDubai



Shishas

...Choose your shisha type & choose a flavor:

Shisha: Mouassal:	70
Special:	75
Flavors: Apple Grape Mint Rose Mango Strawberry Orange Melon Lemon Cherry Apple & mint Lemon & mint Grape & mint Lemon & mango Zaghoul Watermelon & mint Grape & berry Cocktail	

...Persian	80
Asfahani or mild flavor	

...Al Falamanki's mix	70
-----------------------	----

...Shisha head top-up	31
-----------------------	----



هك يا طو: في مته على جلو؟

٣٨	فواكة الموسم
٣٢	سلطة فواكة
٣٨	بوظة (٣ سكوب)
٤٢	غزل الأنيس
٣٨	كنافة بالصاج
٤٧	يا لطيف على البقلاوة شركة
	بقلاوة مع سكوب بوظة
٣٥	شسي عظيم مع بوظة
	عنملته مع سكوب بوظة
٤٥	غاتو إم أنيس شركة
	غاتو على تمر و سكوب بوظة



هك ماري كريم

٢٥	شوكولا أو حليب أو مشكل (كتابه أو كورنيه)
	دعما ب٢
	لوتوس وكاراميل سيروب أوريو وشوكولا سيروب كوليس فريز



١٩	قهوة سخنة
٢٥	إيسرسو
٢٣	دوبيو
٢٣	نسكافيه
٢٣	أماريكانو
٢٣	كابوتشينو
١٩	قهوة تركي
١٦	قهوة بيضا
٢٣	كافيه لانيه
٢٣	شوكولا سخن

٢٧	قهوة باردة
	عنيبه فريز كاراميل أوريو موز

١٠	بارد ومنعش
١٦	أنيه مائي صغيرة
٢٦	أنيه مائي كبيرة
٢٥	إيفيان
١٦	أنيه مائي غازية
٢٤	مشروب غازي ناعم
١٩	مشروب الطاقة
٢٣	سودا أو تونيك
	بيرة من دون كحول

هك أرغيلة

٧٠	•نقي أرغيلتك. و طعمة على زواك
٧٥	الأرغيلة: معسل
	سبسيال
	الطعمة: تفاح عنب نعنع ورد منغا فريز ليمون شمام حامض كرز تفاح و نعنع حامض و نعنع عنب و نعنع حامض و منغا زغلول بطيخ و نعنع عنب و توت كوكتيل
٨٠	•عجمي
	أصفهاني أو نكهة
٧٠	•خلطة الفلمنكي
٣١	•غير راس

هك المشروب

٢٧	مشروباتنا
	ورد جلاب توت تمر هندي قمر الدين لبن عيران لبن عيران بالنعنع

٢٩	عصير طازا. موسمي
	تفاح برتقال جزر فريز مانغا موز شمام جوافه بطيخ ليموناضة أفوكادو ليموناضة فريز ليموناضة رمان ليموناضة برتقال ليموناضة مع نعنع كيوي ليموناضة

٢٩	مخلوطاتنا الطازا
	تفاح و جزر برتقال و جزر جزر برتقال و تفاح فريز و موز مانغا و فريز

٢٢	شاي بارد
	دزء تفاح حامض

٣٠	سموودي طازا
	فريز مانغا ليموناضة ليموناضة و نعنع تفاح موز ليموناضة بالزعتر الأخضر

٣٠	شايس بالهليب
	شوكولا أوريو فانيلا فريز مسكة مع قرفة



٣٢	كوكتيل بلا كحول
----	-----------------

فلمنجي: مانغا. فريز. موز مع فواكة الشغف
طازجي: برتقال. فريز و موز طازا
مزاجي: فريز. موز. حليب و بوظة على فانيلا
مخفاجي: فريز و برتقال مخفوق مع مخلوطة توت بري
ليموجي: برتقال نعنع و حامض مخلوط مع صودا
فستقجي: فستق حلي مخفوق مع حليب و بوظة على فانيلا
بورديجي: تفاح. شراب عشبة ليمون و زجبل

٢٩	فروتني يوغرت
	فريز فواكه الشغف توت بري

٢١	شاي سخن
	شاي عادي شاي مع نعنع شاي مع قرفة شاي يانسون شاي أخضر

٣٠	شاي مغربي
----	-----------

٢١	سخن وصحي
	زهورات زهورات الزوفا زهورات الخاتية يانسون بابوخ



من خزائلات الفلمنكي

- حَبْك نار و قلبي مقلاية • كلام و سلام •
- سرده على ورده • مش مين ما هوّا صار شوّا
- مشي يا عشي • منك قليل يا خليل

هك فرن

مالح

- ١٧ زعتر
- ٢٢ زعتر و لبنه
- ٢٢ منقوشة الفلمنكي
- زعتر مع بصل و بندورة
- ٢٥ جبنة عكاوي
- ٢٦ عكاوي بالشطبة
- ٢٥ حلوم
- ٢٧ قشقوان
- ٢٨ قشقوان و زعتر
- ٢٨ قشقوان و حبش
- ٣٠ بلغاري متبل
- ٣٢ لحمة بعجين غير شكل
- ٣٢ كفتتنا
- ٣٥ كفتتنا بجبنة
- ٢٧ بيتزا عادي
- ٢٨ بيتزا بالخضرة
- ٤٥ بيتزا مع حبش
- ٤٩ بيتزا بالسجق

مع خضرة ٥ / مع كبيس + ٨

هك حاج

عجينة الصاج تلتينا أمحة كاملة، وخالية من السكر والدهون و الحليب.

مالح

- ١٨ زعتر
- ٢٠ زعتر بلا زيت (ريجيم)
- ٣٥ خليل على الصاج
- زعتر مع جبنة خليل وخضرة على الوج
- ٢٠ لبنه
- ٢١ لبنه و رشّة زعتر
- ٢٩ قشقوان
- ٣٠ قشقوان و زعتر
- ٣٩ قشقوان و حبش

مع خضرة ٥ / مع كبيس + ٨

حلو

- ٢٨ نوتيللا
- ٣١ نوتيللا و موز
- ٣٢ نوتيللا و حلاوة
- ٣١ حلاوة و موز
- ٢٨ كرانش أبيض
- ٢٨ غالاكسي بقرمش

هك بيض (٣ بيضات)

- ٣١ بيض عيون
- ٣١ بيض مخفوق
- ٣٥ بيض بالخضرة
- ٤١ بيض مخفوق بالسجق
- ٤٣ بيض مخفوق بلحمة
- ٤١ بيض مخفوق بأوارما

هك شوربة موسمية

٢٧

هك أطباق مجنسة

- ٤٢ دجاج بالصاج
- ٤٢ روستو بالصاج
- ٥١ همبرغر لبناني
- مع بطاطا مقلية وسلطة ملفوف ومايونيز
- ٥٥ همبرغر لبناني مع جبنة
- مع بطاطا مقلية وسلطة ملفوف ومايونيز



هك مشاوي

- ٨٠ شيشين لحمة بالأعشاب (٢٥٠ غ)
- مع بطاطا مقلية و رشّة توابل، بندورة، بصل و طحينية
- ٦٩ شيشين طاووق (٢٥٠ غ)
- مع بطاطا مقلية و رشّة توابل، خضرة مشوية و طحينية
- ١٠٢ مشاوي مشكل (٣٧٥ غ)
- مع بطاطا مقلية و رشّة توابل، خضرة مشوية و طحينية
- ٦٩ كفتنا مشوية تأديبية (٢٥٠ غ)
- مع بطاطا مقلية و رشّة توابل، بندورة، بصل و حمص
- ٧٤ كفتنا مشوية باللبن والكرز
- ٦٥ كفته عرايش بالجبنة **شركة**
- ٧٤ صدر دجاج مشوي (٣٠٠ غ)
- مع بطاطا مقوّة و رشّة توابل، و توم
- ٧٤ صدر دجاج مشوي بالحر (٣٠٠ غ)
- مع بطاطا مقلية و رشّة توابل و توم
- ٧٤ إسكالوب دجاج باللوز
- مع بطاطا مقلية و توم
- ٩٩ فريديس جامبو مشوي (٢٥٠ غ)
- ٩٥ ريش كستلانة **شركة**
- مع بطاطا مقلية و خضرة مشوية

صحن رز ع جنب ١٤

منتجات الفلمنكي باب أول و من جميع الصيغ اللبنانية.

هك سلطة

- ٣٧ تبولة الفلمنكي (لشخصين)
- تبولة بالحصرم
- ٣٧ فتوش إمي سعاد (لشخصين)
- فتوش مع خبز محمص و دبس الرمان
- ٦٥ سلطة من البستان (الأربعة)
- حشايش و خضرة مشكلة
- ٤٩ سلطة خليل
- روكا، بألة، نعنغ، بصل أخضر، بندورة كرزية و باتنجان مع جبنة خليل، جوز و حامض و زيت زيتون
- ٥٩ كيناوا مع كايل و شنكليش
- و حامض و زيت زيتون
- ٤٢ سلطة شمندر و فيتا **شركة**
- شمندر، بألة، زعتر، نعنغ، بصل أخضر، فيتا مع جوز و حامض و زيت زيتون
- ٣٠ سلطة الموسم
- بندورة، خيار و خس
- ٣٩ سلطة يونانية
- بندورة، خيار، خس، بصل، زيتون أسود و جبنة فيتا
- ٤٢ سلطة روكا، بألة و فيتا
- روكا، بألة، بندورة كرزية، فيتا مع صنوبر و خل بلساميك
- ٣٤ سلطة روكا، زعتر و بألة
- روكا زعتر و بألة مع حامض، سماء، بصل و زيت زيتون
- ٣٣ سلطة زعتر
- زعتر أخضر، بصل أخضر، حامض و زيت زيتون
- ٨٤ سلطة زعتر و بطرخ شاهين المصري
- بطرخ شاهين المصري مع زعتر أخضر، بصل أخضر، حامض و زيت زيتون

هك مقبلات ساخنة

- ٣٠ فول مدمس (مع سرفيس خضرة)
- ٢٨ بليلة
- ٣٠ بليلة متبلّة بالخضرة
- ٤٢ ستايك حلوم مشوي مع تين بالأطر
- ٣٩ فته حمص باللبن
- ٤٥ فته باتنجان **شركة**
- ٥١ فته كفتنا **شركة**
- ٥١ فخارة كفتنا بالطحينية
- ٤٩ كبيبات باللبن
- كبيبات باللبن و الكزبرة و التوم و صنوبر
- ٤٢ سجق بحامض و سماء
- ٤٥ سجق بالبندورة
- ٤٢ مقانق بدبس الرمان
- ٥١ لحمة رأس عصفور
- ٤٨ دجاج رأس زرزور
- ٨٩ عصافير مستسنة بالسماء و دبس الرمان ٦ قطع
- مشوي أو مقلي ١٢ قطعة ١٦٨

مقبلات ساخنة مقلية

- ٣١ رفاقا بجبنة ٤ قطع (مشوي أو مقلي)
- ٣١ كبة فراص مقلي ٤ قطع
- ٣٠ بطاطا حرّة
- ٣٠ بطاطا بالسماء
- ٣٠ برافو عالبطاطا
- بطاطا مقلية سحرية مقرمشة
- ٢٦ بطاطا مقلية

سلة صاج ليكلي سخن

هك مازة موسمية

على مدار السنة

- ٢٠ لوز متنوع
- ١٧ ترمس
- ١٧ جزر حامض
- ١٧ جزر حامض و كمون

حسب الموسم و بسعر السوق

- فول أخضر | بازبلا | لوز أخضر | عتاب | فستق حلي | جانارك | كستنا

هك أيش ليشات

صحن صغيرة من الجزر و الترمس و اللوز المتنوع ٣٥

هك تشكيلة بالصينية

- ٥٦ صينية تقليدية مع خبز الضيعة و خضرة
- مازة مهضومة (لشخصين)
- ٩٠ حمص، جزر بطحينية، شمندر بطحينية، مدبّس باتنجان
- ألبان و أجبان (لشخصين)
- لبنه بلدية، لبنتنا المخلوطة، جبنة خليل، زعتر و زيت، لبنه معزة، زيتون مشكّل



حمص | طحينية جزر | مدبّس باتنجان | طحينية شمندر

هك مقبلات باردة

- ٣٠ حمص
- ٤٣ حمص مع لحمة و صنوبر
- ٣٥ حمص تاريخي مفول
- حمص مفول مع خلطنا الحرة و لوز
- ٣٥ حمص هاشم
- حمص و بليلة مع خلطة أردنية حرّة و صنوبر
- ٢٥ جزر بطحينية
- ٢٥ شمندر بطحينية
- ٣٠ مدبّس باتنجان
- متبل باتنجان مع دبس الرمان و زيت زيتون
- ٣٠ متبل باتنجان
- ٣٢ مسيحة حمص **شركة**
- ٣٥ لبنه بالباتنجان و البندورة **شركة**
- ٣٠ لبنه بلدية
- ٣٤ لبنتنا المخلوطة
- ٣٤ شنكليش متبل
- ٤٢ جبنة خليل
- ٣٢ لوبية بزيت
- ٣٢ ورق عنب بالزيت محصرم
- ٢٣ كبيس الموسم
- ١٥ زيتون مشكل
- ١٧ زيتون بالحر
- ٢٨ صحن خضرة مشكل مع زيتون
- ١٤ سرفيس خضرة مع زيتون

بن لهنن مظهر تعرفت على الأستاذ طارق نصري، رجل أعمال معروف، محترم، وغني وكانت معجبته بقدراته بتي بالمهارة فطلب منه يصير مرانثو.
بلشت علاقة بيناتن ضابطة 12 سنة، من خلالها صار بيبي إيدو اليمين، إبنو، وأكثر بكثير.
بعلمك شغل الأستاذ طارق كرمك أعمال نصري بارع، بزم بيتي العالم معو وعرفنو على أكبر المشاهير، من الملكة فاروق و ألفريد هيتشكوك، لفرنك سيناترا وكثير غيرت.

كان بيبي دقيق
عود باب أوك



قصة البابا:



أنا انيس

أنا أنيس الفلمنكي وحابب إرويلكن قصة بيبي، خليك الفلمنكي. بيبي كان زلمي ما تهتمو الشيرة، بن إدر بوسك بيماتو لمطابخ قلاك متا جنتي بيهدروا يعلموا فيها. عاشر كك الناس، من عالم السياسة العملية، لمشاهير هوليوود، وكلو بشطارتو، لسانو الحلو وبعدهتو. بقولو عنو مزيق ملكي و رب الأخبار، وأد ما صاير معو قصص خيالية كانت الناس تفكر إنو عم بعلها.
صاحب المشاهير لأنو كان محبوب، بن خلك قريب منن لأن كان ملك مشاكك. بن كيف وصل بيبي خليك تعرفت على كك هك عالم؟

خلق بيبي خليك الفلمنكي ب 30 آب، 1917. فات عالمعارف بن ما كتمك دروسو، لأنو مات جدي، وكانت بعدو صغير، فتعلم المهارة حتى يقدر يعيش إمو واخوانو السبعة. وبعمر 18، قرر يحترف المهارة يلي تفوق فيها وصارت مهنتو.

سنة 1940 تعرفت البابا على إمي سعاد كرم، وتجهزرو بعد ستة أشهر، وما كانت عمره إلا 23 سنة. ما في كم شهر، ولما كان صار بمرحلة يُعتبر فيها من أبرز المهارعين الهاجرين، تعرض بيبي للإصابة منعو يكمل مهنتو، فاضطر يعترك.



عش من ما هو طارق شها
خلق الفلمنكي

ليرينغ انغليش
فلمنكي ستايك

- » Upside down = مقلوبة
- » سعيد كتب كتابه على فيني = Happy wrote his book on In In
- » Made in husband = معموك بالجوز
- » Moons = قمار
- » She went on you = رامت عليك
- » Danger on my mind = خطر على بالي
- » Like an elephant = كفيك
- » Evaluate my envelopes = قدير ظروفي



موتة الأستاذ طارق ب 1952، معنو كانت مرملة صعبة على بيبي، ما منعتو من متابعة علاقاتو مع المشاهير، ولإبك إندهرت من وراءها متو وروحو المرحمة وضمها، لأنو كان مدبر مي. بابنتي إمي على هالذني ب 1956 وكنه ولد وهد بن ما كنت شوف بيبي كتير أنا وعم بكير لأن شغلوا كان أخذ كك وأتو، وأصى أبو أنيس الخمسينات والستينات عم بسافر.

هوس بيبي بالحياة، الموسيقى والسياسة: كان يجتمع إسطلونات المغنيين المفضلين عندو مثل أسمران، فريد الاطرسن، عبد الوهاب وكانت دقيق عود باب أوك لدرجة إنو إم كلثوم دعيتو يدق معها بكرا مقلدة من مقلاتها.

أما بخصوص السياسة، كان يهواها بلا ما ياخذ طرف، والبرهان على هالشي علاقاتو الجيدة مع الشيخ يار الحميتك، الرئيس كميل شمعون والرئيس كمال جنبلاط، مني إنو إدر بيني علاقات مع أخهام سياسية مثل الرئيس ريشارد نيكسون والرئيس جون كينيدي.



كان بيبي عيشن حبيب اللثمة الطيبة وكان العرق، بن لسوء العظ هالشي أدى لمشاكل بكدو خلو يرمع على لبنان ويخفف سفراتو. مات بيبي ب 1982 ومن بعدها وعلى عدة سنين صرت جمع كك شي متعلق نبي مثل الصور، بوارييد الصيد، طرايشو يلي ما كانت تفارق راسو (متي بأغرب المملات) آلات العود، مسابحو العديدة ومتي العفش يلي مجموعو من حوك العالم.

فررت مطا كك شي جمعوتو عن مياتو بمعل وامن، ويكوت هالمعل بيرمز لهياتو الفنية. هالمقهي إسمو الفلمنكي.



لبيق
عصرو
يل سلفيز

مرشح لـ ٧ جوائز فوآدا!

مقهى الفلمنكي يقدم،
بالتعاون مع المطبخ

بطولة خليل الفلمنكي
سعاد الفلمنكي
أنيس الفلمنكي



مغامرات خليل الفلمنكي...

قصة رجل جبار
مقطعة من وقائع حياته

إنتاج
برينستون من م.ك. كوم

الفصل الثاني من دبي



مثل مين ما هوا صار شو!!

الفلمنكي قهوة لبنانية بمطبخ لبناني أصيل.
وأعدة أرغيلة مهضومة بالجنية.

٨٠٠ ٣٢٥٦٦٦٦٥٤ . +٩٧١٥٥٣٠٠٤٥٥٠ . +٩٧١ ٤ ٣٤٣٥٨٦٦



AlFalamankiDubai



@AlFalamankiDubai

#AlFalamankiDubai #الفلمنكي-دبي