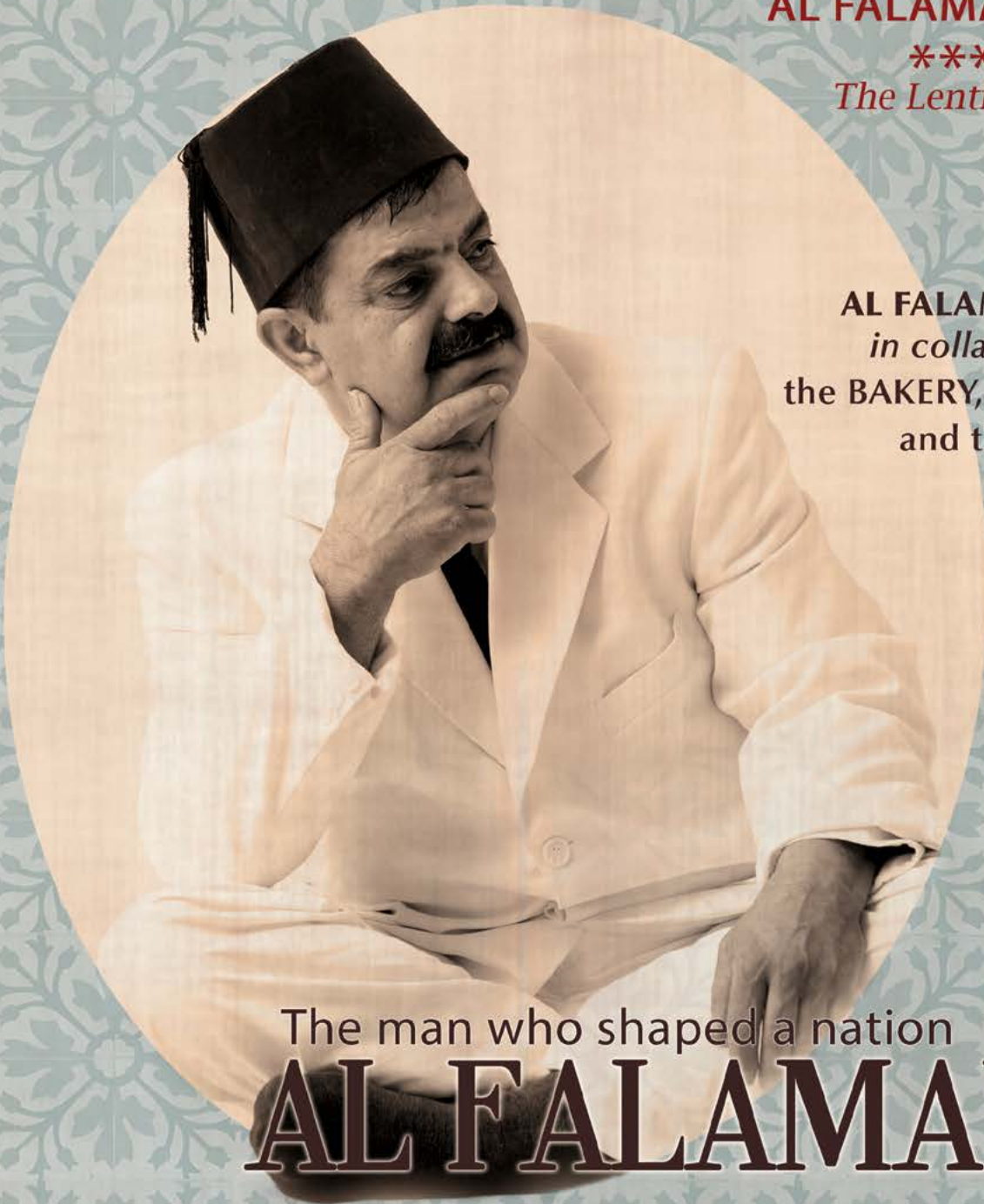


"SIMPLY OUTSTANDING"

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



STARRING KHALIL AL FALAMANKI SOUAD AL FALAMANKI ANIS AL FALAMANKI

PRODUCED BY BRAINSTORMSAL.COM VERSION 3.1 IN TECHNICOLOR ON

FACEBOOK/ALFALAMANKI AND ON INSTAGRAM@ALFALAMANKI

#FALAMANKIEH #ALFALAMANKI TRADITIONAL LEBANESE CAFÉ
WITH AUTHENTIC CUISINE AND A CHARMING SHISHA GARDEN

01323456 - 70605090



Khalil's Story

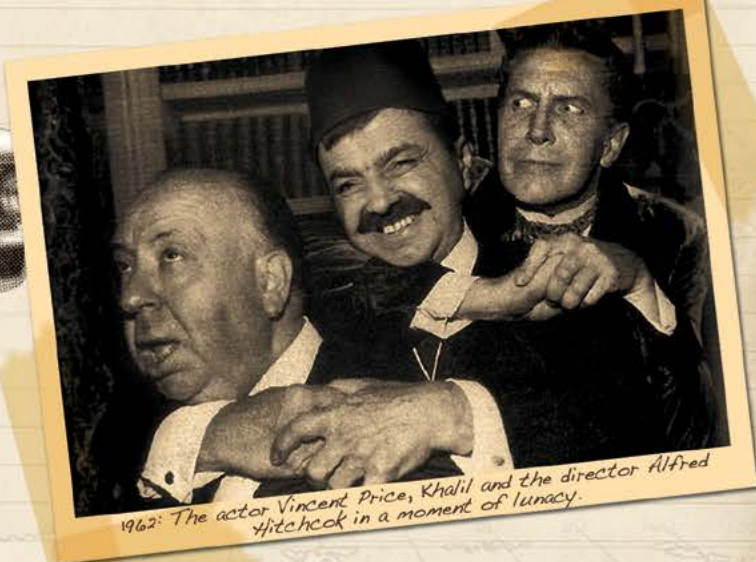
I'm Anis, and I would like to share with you the story of my dad; Khalil Al Falamanki.

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.



1962: The actor Vincent Price, Khalil and the director Alfred Hitchcock in a moment of lunacy.

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 Fakhry. Mr Fakhry, 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 Fakhry's trust and respect and became like a son to the lonely businessman. Mr Fakhry'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.



Khalil Falamanki rehearsing with Frank Sinatra in 1959.



Khalil Falamanki with John Wayne in 1977.

Tarek Fakhry 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.



ME



gone too soon!



Seasonal Sides

Soaked almonds	8,500
Lupin beans	7,000
Carrots with lemon & cumin	7,000
Green fava beans	7,500

Green peas	7,500
Green almonds	8,500
Pistachios	8,500
Sour plums	7,500

Salads

Al Falamanki's tabbouleh (2 pers.)	9,750
tabbouleh with special sour grape dressing	
My mother Souad's fattouch (2 pers.)	9,750
fattouch with grilled bread & pomegranate molasses dressing	
Field salad (4 pers.)	19,500
variety of greens and vegetables from the fields	
Seasonal salad	9,500
tomatoes, cucumbers & lettuce	
Greek salad	13,500
tomatoes, cucumbers, lettuce, onions, olives and feta cheese	
Rocket, summer purslane & feta salad	15,500
rocket leaves, summer purslane, cherry tomatoes and feta mixed with balsamic dressing topped with pine nuts	
Rocket, thyme & summer purslane salad	9,000
rocket leaves, thyme, summer purslane with lemon, sumac, onions, and olive oil	
Wild thyme salad (seasonal)	9,000
wild thyme with spring onions, lemon and olive oil	
Thyme & Chahine botargo salad	25,000
Premium Egyptian Chahine botargo with thyme, spring onions, lemon & olive oil	



Al Falamanki's "afterhours & breakfast menu" 1am till 12pm

From 1am till 12pm, all the menu is served except for the "Salads" the "Fried Hot Appetizers" & the "Grill".

Served on an authentic tray with country style bread and fresh vegetables

Combos

Mini mezza (2 pers.)	21,500
hommos, carrot tahini, beetroot tahini, eggplant with pomegranate molasses	
Labneh & cheese (2 pers.)	33,500
country style labneh, our labneh mix, Khalil's cheese, thyme & oil, goat labneh selection and olive mix	



Cold Mezze

Hommos	8,750
Hommos with meat & pine nuts	14,000
Historical fava hommos	10,500
hommos and fava beans with our spicy mix and almonds	
Hommos Hachim style	10,500
hommos and balila with a Jordanian spicy mix and pine nuts	
Carrot tahina	7,000
Beetroot tahina	7,000
Pomegranate eggplant	8,750
grilled eggplant with pomegranate molasses and olive oil	
Seasoned eggplant	8,750
Labneh, eggplants and tomatoes	10,500
Country style labneh	9,250
Our labneh mix	10,500
Labneh with garlic	9,250
Goat labneh with green thyme	10,500
Chanklish	9,500
Khalil's cheese	14,500
Green beans in oil	9,000
Epic seasoned black-eyed beans	9,000
Chard with beans & burghul	9,000
Chard tahina	9,000
Vine leaves in oil & sour grape juice	9,500
Seasonal pickles	6,000
Seasonal makdous	9,000
Olive mix	4,500
Spicy olives	5,000
Vegetable platter with olives	9,000
Side plate of veggies	4,500

Laylake saj bread 2,250

Hot Mezze

Foul medammas	9,750
with a side order of veggies	
Balila mixed with veggies	9,750
Grilled halloum steak	15,000
served with figs dipped in sugar syrup	
Country style kishk	11,000
Kishk with awarma meat	16,000
Hommos fatteh with yogurt	14,000
Kafta with tahini in a clay dish	18,000
Mante in yoghurt with summac	17,000
Kbaibeit with yogurt	18,500
fried kebbé in yogurt with coriander, garlic and pine nuts	
Sausages in pomegranate molasses	14,000
Sautéed diced meat	16,000
Sautéed diced chicken	15,500
Anis' shrimps	22,000
Sizzling birds	6 pcs 19,500
grilled or fried in sumac and pomegranate molasses	
	12pcs 36,000

Fried Hot Appetizers

Cheese rolls 4pcs	8,750
grilled or fried	
Fried kebbé 4pcs	8,500
Spicy potatoes	10,500
Sumac potatoes	10,500
Patatas bravas	11,000
magical, fried and crispy potatoes	
French fries	8,750



These prices are in L.B.P. and include service and V.A.T.



All ingredients used at Al Falamanki are of premium quality and from various Lebanese villages.



Grill

Herbed meat skewers (250gr.)	27,500
with patatas bravas, tomatoes, onions and tahini	
Taouk skewers (250gr.)	24,500
with patatas bravas, grilled veggies and tahini	
Two mixed skewers (250gr.)	25,500
meat & taouk with patatas bravas, grilled veggies and tahini	
Mixed grill (375gr.)	29,500
meat, taouk & kafta with patatas bravas, grilled veggies and tahini	
Disciplinary kafta (250gr.)	24,000
with patatas bravas, tomatoes, onions and hommos	
Cherry kafta	22,000
grilled kafta in yogurt with cherries	
Kafta arayesh with cheese	22,000
Grilled chicken breast (300gr.)	28,000
with patatas bravas and garlic	
Spicy grilled chicken breast (300gr.)	28,000
with patatas bravas and garlic	
Almond chicken escalope	28,000
with french fries and garlic	

Seasonal soup 10,500

Check out some of the authentic produce at

Dekkanet
AL Falamanki
Lebanese produce



Eggs

Fried	11,500
Scrambled	11,500
Scrambled with basturma	13,500
Omelet with cheese	13,500
Scrambled with awarma	16,500

Oven

Salty

Thyme	4,750
Thyme & labneh	6,750
Al Falamanki's mankoushé	7,500
thyme, onions and tomatoes	
Cheese akkawi	8,500
Spicy akkawi cheese	9,250
1,2,3,4 Cheese	14,000
Halloumi	9,750
Kashkaval cheese	10,750
Kashkaval cheese & thyme	11,000
Kashkaval cheese & turkey or ham	13,750
Bulgarian cheese & vegetables	10,500
Traditional kishk	8,750
Legendary meat on dough	11,500
Our kafta	11,500
Classic pizza	14,500
Classic pizza with ham or turkey	17,500
for vegetables add 2,250/for pickles add 1,500	

Saj

The dough used for saj is a laylake product; it contains no sugar, no oil and no milk.

Salty

Thyme	5,250
Thyme without oil (light)	6,750
Khalil's saj	14,000
thyme topped with Khalil's cheese and vegetables	
Labneh	7,250
Labneh & thyme	7,250
Kaval kashkaval cheese	11,750
Kaval kashkaval cheese & thyme	12,000
Kaval kashkaval cheese & turkey or ham	13,750
Traditional kishk	8,750
for vegetables add 2,250/for pickles add 1,500	

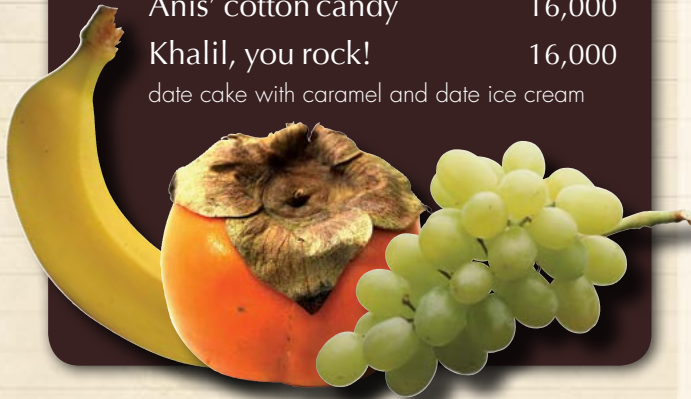
Sweet

Nutella	9,750
Nutella & banana	10,250
Nutella & halawa	10,250
Halawa & banana	9,250
White Crunch	9,250
Crunchy Galaxy	10,250



Desserts

Moughli with mixed nuts	9,000
Chocolate custard	9,000
Rice & milk pudding with sugar syrup, raisins & hazelnuts	9,500
Jello with fruits	9,000
Seasonal fruits	13,000
Ice cream (3 scoops)	12,500
Anis' cotton candy	16,000
Khalil, you rock! date cake with caramel and date ice cream	16,000



Drinks

Homemade drinks 10,000

Rose | Julep | Berries | Tamarind | Dried apricot |
Homemade yogurt | Homemade yogurt with mint

Seasonal fresh juices 12,500

Apple | Orange | Carrot | Strawberry | Mango | Peach
Banana | Melon | Guava | Watermelon | Lemonade |
Strawberry lemonade | Pomegranate lemonade
Orange lemonade | Mint lemonade



Our fresh mixes 13,000

Apple & carrot | Orange & carrot | Carrot, orange and
apple | Strawberry & banana | Mango & strawberry

Iced tea 9,500

Peach | Apple | Lemon

Homemade smoothies 13,500

Strawberry | Mango | Lemonade | Mint lemonade |
Apple | Banana | Green thyme lemonade

Milk shakes 13,500

Chocolate | Oreo | Vanilla | Strawberry

Mocktails 14,000

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

Fruity yogurt 13,500

Strawberry | Passion fruit | Wild berries

Hot teas 7,500

Regular tea | Tea with mint | Tea with cinnamon |
Anise tea | Green tea | Ginger tea

Hot & healthy 7,500

Flowers | Anise | Camomile | Mint

Hot coffees

Espresso	6,500
Doppio	8,500
Instant coffee	8,000
Americano	8,500
Cappuccino	8,500
Turkish	6,500
White coffee	6,000
Café laté	10,000



Cold coffees 13,500

Blueberry | Strawberry | Caramel | Oreo | Banana

Cold & Refreshing

Small water bottle	3,250
Large water bottle	5,750
Sparkling water bottle	8,250
Soft drinks	6,750
Redbull	11,750
Soda or tonic	7,750
Local beer	9,500
Imported beer	12,000
Non-alcoholic beer	9,000

Alcohol

Al Falamanki's arak bottle (25 cl.)	29,000
Al Falamanki's arak glass	9,500
Regular spirit glass	15,000
Premium spirit glass	19,000
Regular spirit bottle	150,000
Premium spirit bottle	170,000
Champagne	200,000
Shot	9,500
Premium shot	10,500

Wine

Local wine glass	9,750
Local wine 1/2 bottle	27,000
Local wine 1/1 bottle	48,000

Shishas

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

Shisha: Mouassal:	17,500
Special:	17,750

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 19,500
Asfahani or mild flavor

...Al Falamanki's mix 19,000

...Shisha head top-up 8,000

...Cigarettes 6,500
Disposable shisha hose 3,500



مشروبات

مشروباتنا

ورد | جلاب | توت | تمر هندي | قمر الدين | لبن عيران
لبن عيران بالنعنع

عصير طازا، موسمي

تفاح | بردان | جزر | فريز | مانغا | درّاء | موز | شمام
جوافة | بطيخ | ليموناضة | ليموناضة فريز |
ليموناضة رمان | ليموناضة بردان | ليموناضة مع نعنec

مخلوطاطنا الطازا

تفاح و جزر | بردان و جزر | جزر بردان و تفاح | فريز و موز
مانغا و فريز

شاي بارد

درّاء | تفاح | حامض

سمووندي طازا

فريز | مانغا | ليموناضة | ليموناضة و نعنec
تفاح | موز | ليموناضة بالزعتر الأخضر

شايبكس بالخليب

شوكولا | اوريو | فانيلا | فريز



ليموناضة و نعنec و كوكتيل مخفاجي

كوكتيل بلا كحول

فلمنجي: مانغا، فريز، موز مع فواكة الشغف
طازجي: بردان، فريز و موز طازا
مزاجي: فريز، موز، حليب و بوظة على فانيلا
مخفاجي: فريز و بردان مخفوق مع مخلوطة توت بري
ليمونجي: ليمون، حامض و نعنec مخلوط مع صودا
فستقجي: فستق حلبي مخفوق مع حليب و بوظة
على فانيلا

فروتى يوغرث

فريز | فواكة الشغف | توت بري

شاي سخن

شاي عادي | شاي مع نعنec | شاي مع قرفة |
شاي يانسون | شاي أخضر | زنجبيل

سخن وصحي

زهورات | يانسون | بابوچ | نعنec

قهوة سخنة

إيسبرسو
دوبيو
نسكافيه
أماريكانو
كابوتشينو
قهوة تركي
قهوة بيضا
كافيه لاتيه

قهوة باردة

عنبجة | فريز | كاراميل | اوريو | موز

هك يا طو: في منك على جلو؟



9.000 مغلي مع قلوبات
9.000 كاستر بالشوكولا
9.500 رز بحليب مع
قطر، زبيب و بندق
9.000 جلو مع فواكه
13.000 فواكة الموسم
12.500 بوظة (3 سكوب)
16.000 غزل الأنيس
16.000 مش قليل يا خليل
غاتو على بلح وكراميل و بوظة على بلح



بارد ومنعش

3.250 أئينة ماي صغيرة
5.750 أئينة ماي كبيرة
8.250 أئينة ماي غازية
6.750 مشروب غازي ناعم
11.750 مشروب الطاقة، طور أحمر
7.750 سودا أو تونيك
9.500 بيرة محليّة
12.000 بيرة مستوردة
9.000 بيرة من دون كحول

كحول

29.000 عرق الفلمنكي (ربعيّة)
9.500 عرق الفلمنكي (كبايّة)
15.000 كاس كحول
19.000 كاس كحول باب أول
150.000 أئينة كحول
170.000 أئينة كحول باب أول
200.000 شامبانيا
9.500 شوت
10.500 شوت بريوم

نبيد

9.750 كاس نبيد وطني
27.000 نصية نبيد وطني
28.000 أئينة نبيد وطني

هك أرغيلة

نقي أرغيلتك، و طعمة على زواك

17.500 الأرغيلة: معسل
17.750 سببسيال
الطعمة: تفاح | عنب | نعنec | ورد | منغا | فريز
ليمون | شمام | حامض | كرز | تفاح و نعنec
حامض و نعنec | عنب و نعنec | حامض و منغا
زغلول | بطيخ و نعنec | عنب و توت | كوكتيل

عجمي

19.500 أصفهاني أو نكهة

خلطة الفلمنكي

19.000

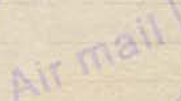
غيار راس

8.000

دخان

6.500

3.500 نربيش أرغيلة لإستعمال واحد



هذه بيض

١١.٥٠٠	بيض عيون
١١.٥٠٠	بيض مخفوق
١٣.٥٠٠	بيض مخفوق بالبسترد
١٣.٥٠٠	عجة بيض بالجبنه
١٦.٥٠٠	بيض مخفوق بقورما

من خزعات الفلمنكي

- حبك نار و قلبي مقلاية • كلام و سلام • سرده
- علي ورده • ميش مين ما هوّا صار شوّا
- مشي يا عشي • منك قليل يا خليل

هذه فرن

مالح

٤.٧٥٠	زعر
٦.٧٥٠	زعر و لبنه
٧.٥٠٠	منقوشة الفلمنكي
٨.٥٠٠	زعر مع بصل و بندورة
٩.٢٥٠	جبنه عكاوي
١٤.٠٠٠	عكاوي بالشطه
٩.٧٥٠	جبنه فور تشيز
١٠.٧٥٠	حلوم
١١.٠٠٠	قشقوان كافال
١٣.٧٥٠	قشقوان كافال و زعر
١٠.٥٠٠	قشقوان كافال و حبش أو جونبون
٨.٧٥٠	بلغاري متبل
١١.٥٠٠	كشك بلدي
١١.٥٠٠	لحمة بعجين غير شكل
١٤.٥٠٠	كفتتا
١٧.٥٠٠	بيتزا عادي
	بيتزا عادي مع حبش أو جونبون
	مع خضرة + ٢.٢٥٠ / مع كبيس + ١.٥٠٠

هذه شوربة موسمية

١٠.٥٠٠

نوتا بينيه: آيش ليشات الليل

من الساعة ١ بعد نص ليل للساعة ١٢ الظهر فيك تطلب من كل النيو ما عدا السلطات، المقبلات السخنة المقلية و المشاوي



صدر دجاج مشوي بالزبد



عجينة الصباح من الليلكي:
تلتينا أمحة كاملة، وخالية
من السكر و الدهون و
الحليب.

هذه صاج

مالح

٥.٢٥٠	زعر
٦.٧٥٠	زعر بلا زيت (ريجيم)
١٤.٠٠٠	خليل على الصاج
	زعر مع جبنه خليل وخضرة على الوج
٧.٢٥٠	لبنه
٧.٢٥٠	لبنه و رشّة زعر
١١.٧٥٠	قشقوان كافال
١٢.٠٠٠	قشقوان كافال و زعر
١٣.٧٥٠	قشقوان كافال و حبش أو جونبون
٨.٧٥٠	كشك بلدي
	مع خضرة + ٢.٢٥٠ / مع كبيس + ١.٥٠٠

حلو

٩.٧٥٠	نوتيللا
١٠.٢٥٠	نوتيللا و موز
١٠.٢٥٠	نوتيللا و حلاوة
٩.٢٥٠	حلاوة و موز
٩.٢٥٠	كرانش أبيض
١٠.٢٥٠	غالاكسي بقرمش

هذه مشاوي

٢٧.٥٠٠	شيشين لحمه بالأعشاب (٢٥٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا، بندورة، بصل و طحينية
٢٤.٥٠٠	شيشين طاووق (٢٥٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية و طحينية
٢٥.٥٠٠	شيش لحمه و شيش طاووق (٢٥٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية و طحينية
٢٩.٥٠٠	مشاوي مشكل (٣٧٥ غ)
	لحمة، طاووق وكفته مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية و طحينية
٢٤.٠٠٠	كفتا مشوية تاديبية (٢٥٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا، بندورة، بصل و حمص
٢٢.٠٠٠	كفتا مشوية باللبن والكرز
٢٢.٠٠٠	كفتا عرايش بالجبنه
٢٨.٠٠٠	صدر دجاج مشوي (٣٠٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا و نوم
٢٨.٠٠٠	صدر دجاج مشوي بالحر (٣٠٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا و نوم
٢٨.٠٠٠	إسكالوب دجاج باللوز
	مع بطاطا مقلية و نوم

ورق لصب
٨.٥٠٠

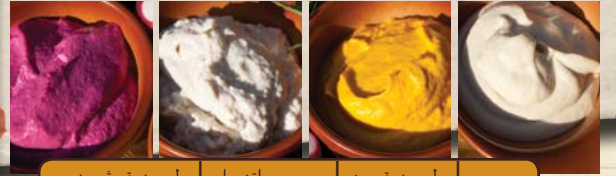


لحقونا على إنستغرام
@alfalamanki

منتوجات الفلمنكي باب أول
و من جميع الصيغ اللبنانية.

مزة موسمية

- لوز متنوع ٨.٥٠٠
ترمس ٧.٠٠٠
جزر حامض و كمون ٧.٠٠٠
فول أخضر ٧.٥٠٠
بازيلا ٧.٥٠٠
لوز أخضر ٨.٥٠٠
فستق حلبي ٨.٥٠٠
جاناراك ٧.٥٠٠



حمص طحينية جزر مدبس باتنجان طحينية شمندر

مزة تشكيلة بالصينية

صينية تقليدية مع خبز الضيعة و خضرة

- مزة مهضومة (لشخصين) ٢١.٥٠٠
حمص، جزر بطحينة، شمندر بطحينة، مدبس باتنجان
ألبان وأجبان (لشخصين) ٣٣.٥٠٠
لبنة بلدية، لبنتنا المخلوطة، جبنة خليل،
زعت و زيت، شنكليش متبل، زيتون مشكل

مقبلات باردة

- حمص ٨.٧٥٠
حمص مع لحمة و صنوبر ١٤.٠٠٠
حمص تاريخي مفول ١٠.٥٠٠
حمص مفول مع خلطتنا الحرة و لوز
حمص هاشم ١٠.٥٠٠
حمص و بلبيلة مع خلطة أردنية حرة و صنوبر
جزر بطحينة ٧.٠٠٠
شمندر بطحينة ٧.٠٠٠
مدبس باتنجان ٨.٧٥٠
متبل باتنجان مع دبس الرمان و زيت زيتون
متبل باتنجان ٨.٧٥٠
لبنة بالباتنجان والبندورة ١٠.٥٠٠
لبنة بلدية ٩.٢٥٠
لبنتنا المخلوطة ١٠.٥٠٠
لبنة بتوم ٩.٢٥٠
لبنة معزي بالزعترا الأخضر ١٠.٥٠٠
شنكليش متبل ٩.٥٠٠
جبنة خليل ١٤.٥٠٠
لوبية بزيت ٩.٠٠٠
يا لطيف على الفاصوليا متبل مسلات ٩.٠٠٠
سلق قاطع بالفاصوليا والبرغل ٩.٠٠٠
سلق قاطع بالطحينة ٩.٠٠٠
ورق عنب بالزيت محصرم ٩.٥٠٠
كبيس الموسم ٦.٠٠٠
مكدوس الموسم ٩.٠٠٠
زيتون مشكل ٤.٥٠٠
زيتون بالحر ٥.٠٠٠
صحن خضرة مشكل مع زيتون ٩.٠٠٠
سرفيس خضرة ٤.٥٠٠

سلطة

- تبولة الفلمنكي (لشخصين) ٩.٧٥٠
تبولة بالحصرم
فتوش إمي سعاد (لشخصين) ٩.٧٥٠
فتوش مع خبز محمص و دبس الرمان
سلطة من البستان (الأربعة) ١٩.٥٠٠
حشايش و خضرة مشكله
سلطة الموسم ٩.٥٠٠
بندورة، خيار و خس
سلطة يونانية ١٣.٥٠٠
بندورة، خيار، خس، بصل، زيتون أسود و جبنة فيتا
سلطة روكا، بألة و فيتا ١٥.٥٠٠
روكا، بألة، بندورة كرزية، فيتا مع صنوبر
و خل بلساميك
سلطة روكا، زعترا و بألة ٩.٠٠٠
روكا زعترا و بألة مع حامض، سقاء، بصل و زيت زيتون
سلطة زعترا (موسمي) ٩.٠٠٠
زعترا أخضر، بصل أخضر، حامض و زيت زيتون
سلطة زعترا و بطرخ شاهين المصري ٢٥.٠٠٠
بطرخ شاهين المصري مع زعترا أخضر، بصل أخضر، حامض
و زيت زيتون



سلطة زعترا و بطرخ



البعض من
منتوجاتنا
موجودة بي

رغيف صاج
ليلكي ٢.٢٥٠

مقبلات ساخنة

- فول مدمس (مع سرفيس خضرة) ٩.٧٥٠
لبيلة متبله بالخضرة ٩.٧٥٠
ستايك حلوم مشوي مع تين بالأطر ١٥.٠٠٠
كشك بلدي ١١.٠٠٠
كشك بأوارما بلدي ١٦.٠٠٠
فتة حمص باللبن ١٤.٠٠٠
فخارة كفتا بالطحينة ١٨.٠٠٠
منتي باللبن والسما ١٧.٠٠٠
كبيبات باللبن ١٨.٥٠٠
كبيبات باللبن و الكزبرة و الثوم و صنوبر
مقناق بدبس الرمان ١٤.٠٠٠
لحمة رأس عصفور ١٦.٠٠٠
دجاج رأس زرزور ١٥.٥٠٠
قريدس أنيس ٢٢.٠٠٠
عصافير مسننة بالسما و دبس الرمان ١٩.٥٠٠ قطع ٦
مشوي او مقلي ٣٦.٠٠٠ قطعة ١٢

مقبلات ساخنة مقلية

- رقاقات بجبنة ٤ قطع (مشوي أو مقلي) ٨.٧٥٠
كبة قرص مقلي ٤ قطع ٨.٥٠٠
بطاطا حرة ١٠.٥٠٠
بطاطا بالسما ١٠.٥٠٠
برافو عالبطاطا ١١.٠٠٠
بطاطا مقليه سحرية مقرمشة
بطاطا مقليه ٨.٧٥٠

بن الحسن حظوظ تعرفت على الأستاذ طارق نخري، رجل أعمال معروف، محترم، وغني وكان معجب بفدرات بيتي بالمصاهرة فطلب مني بصير مرافقو.
 بلشت علاقة بيناتن ضابنت 12 سنة، من خلالها صار بيبي إيديو اليمين، إبنو، وأكثر بكتير.
 بحكم شغل الأستاذ طارق كرجل أعمال مهري بارع، بترم بيبي العالم معو وعرفو على أكبر المشاهير، من الملكة فاروق و الفريد هيتشكوك، لفرنك سيناترا وكثير غيرت.



موتة الأستاذ طارق ب 1952، معنّو كانت مرحلة صعبة على بيبي، ما منعتو من متابعة علاقاتو مع المشاهير، ولإيل إندهرت من ورا هضامتو وروحو المرحمة وخصوصا» لآنو كانت مدبرجي.
 جابنتي إمي على هالذني ب 1956 وكنت ولد وحميد بس ما كنت شويف بيبي كتير أنا وعم بلبير لآن شغلوا كان أخذ كل وأتو، وأضى أبو أنيس الخمسينات والستينات عم بسافر.



هوس بيبي بالحياة، الموسيقى والسياسة:
 كان يجمع إسطوانات المغنيين المفضلين عندو مثل أسمات ، فريد الاطرش، عبد الوهاب وكان دقيق عود باب أولك لدرجة إنو إم كلثوم دعيتو يدق معها بلزا حفلة من حفلاتها.

أما بخصوص السياسة، كان يهواها بلا ما ياخذ طرف، والبرهان على هالشي علاقاتو الجيدة مع الشيخ بيار الجميل، الرئيس كميل شمعون والرعيم كماك جنسلاط، حتى إنو إادر بيبي علاقات مع أفهام سياسية مثل الرئيس ريشارد نيلسون والرئيس جون كينيدي.



كان بيبي عييش مبيب اللثمة الطيبة وكأس العرق، بس لسوء الحظ هالشي أدى لمشاكل بلبدو خلو يرجع على لبنان ويخفف سفراتو.
 مات بيبي ب 1982 ومن بعدها وعلى عدة سنين صرت جمع كل شي متعلق في مثل

الصور، بواريد الصيد، طرايسو يلبي ما كانت تفارق راسو (حتى بأغرب المعاملات) آلات العود، مسابحو العديدة وحتى العفش يلبي مجموعو من حوك العالم.

قررت عط كل شي جمعتو عن حياتو بمحل واحد، ويكون هالمحل بيرمز لحياتو الغنية.
 هالمقري إسمو الفلمنكي.



سبق
 عصره
 بل سلافين

كان بيبي دقيق
عود باب أولك



قصة البابا

أنا أنيس الفلمنكي ومابب إرويلكن قصة بيبي، خليك الفلمنكي. بيبي كان نرلمعي ما ترممو الشهرة، بس إدر يوصل بحياتو لمطارع قلاك منا حتى بيئدروا يعلموا فيها. عاشر كل الناس، من عالم السياسة العملية، لمشاهير هوليوود، وكلو بشطارتو، لسانو العلو وبعدهتو. بقولو عنو مزيق ملكي و رب الخبار، وأد ما صاير معو قصص خيالية كانت الناس تفكر إنو عم بملحها. صاحب المشاهير لانو كان محبوب، بس ضل قريب منن لأن كان حليك مشاكل. بس كيف وصل بيبي خليك تعرفت على كل هك عالم؟

خلق بيبي خليك الفلمنكي ب 30 آب، 1917. فات عالمعارف بس ما كمل دروسو، لانو مات جدي، وكان بعدو صغير، فتعلم المصارعة حتى يقدر يعيّن إمو واخواتو السبعة. وبعمر 18، قرر يحترف المصارعة يلي تفوق فيها وصارت مهنتو.

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



الفلمنكي وعطل العالم في الملاكمة للوزن الثقيل محمد علي كلاي عام 1966



ليبر نينغ انغليش
فلمنكي ستايل

- » Upside down = مقلوبة
- » Happy wrote his book on In In = سعيد كتب كتابه على فيضي
- » Made in husband = معمور بالجوّن
- » Moons = قمار
- » She went on you = راحت عليك
- » Danger on my mind = خطر على بالي
- » Like an elephant = كيفك
- » Evaluate my envelopes = قدر ظروفي

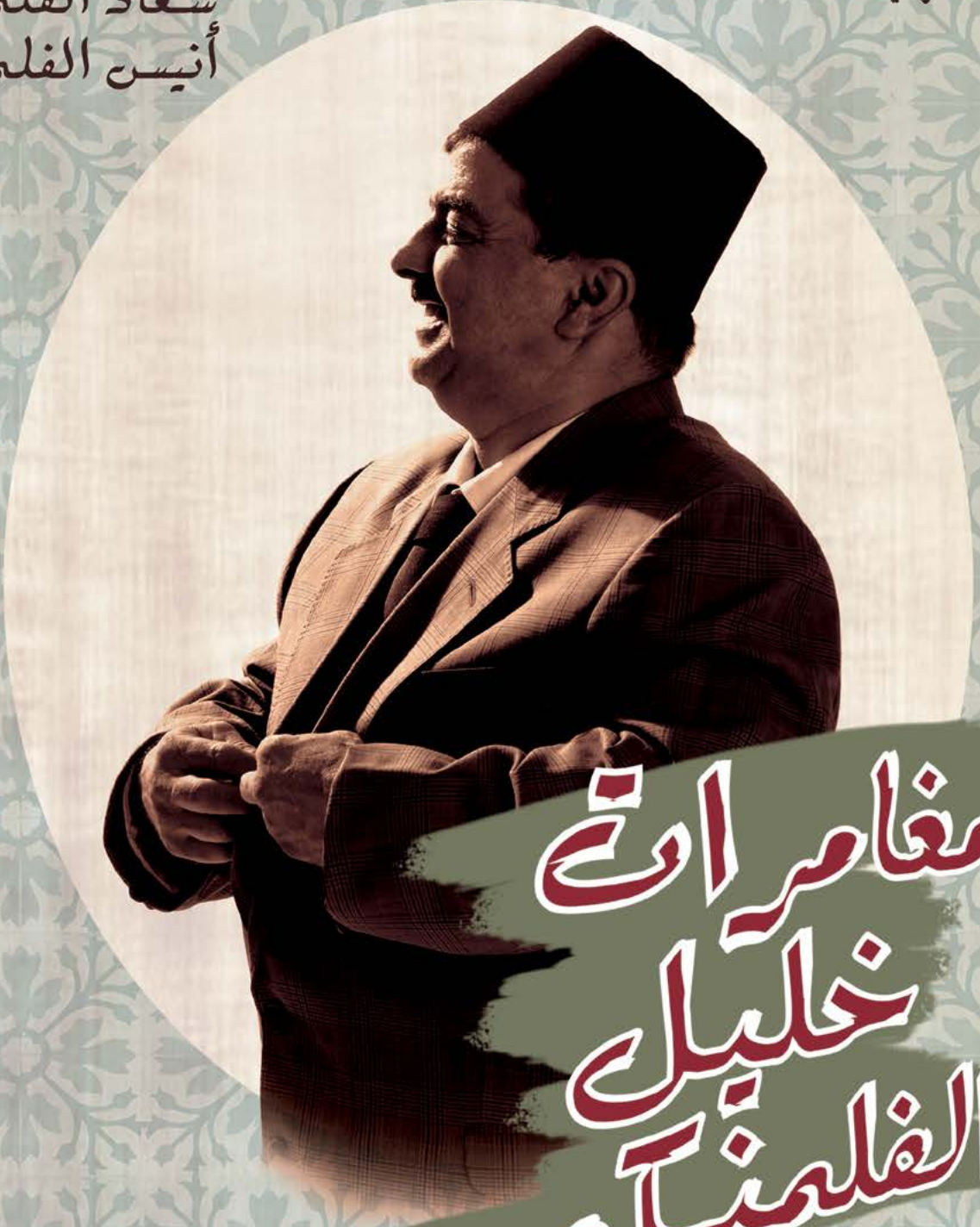
ميشي مين ما هوا طار شوا
خيلك الفلمنكي



مرشح لـ ٧ جوائز فوآدا!

مقهى الفلمنكي يقدم،
بالتعاون مع الفرن، المطبخ
ووحدة الأريغيلة

بطولة خليل الفلمنكي
سعاد الفلمنكي
أنيس الفلمنكي



مغامرات خليل الفلمنكي...

قصة رجل جبار
مقطبة من وقائع حياته

إنتاج
بريستورم سن م ك. كوم

الفصل الثالث فاصله واحد



مش مين ما هوّا صار شوّا!

الفلمنكي قهوة لبنانية بمطبخ لبناني أصيل. وأعدة أرغيلة مهضومة بالجنينة.
٧٠ / ٦٠ ٥٠ ٩٠ - ٠١ / ٣٢ ٣٤ ٥٦



/alfalamanki



@alfalamanki

#falamankieh #alfalamanki