

“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 DUBAI VERSION 1.0 IN TECHNICOLOR ON

FACEBOOK/ALFALAMANKIDUBAI AND THE INSTAGRAM@ALFALAMANKIDUBAI

#ALFALAMANKIDUBAI TRADITIONAL LEBANESE CAFÉ

WITH AUTHENTIC CUISINE AND A CHARMING SHISHA GARDEN

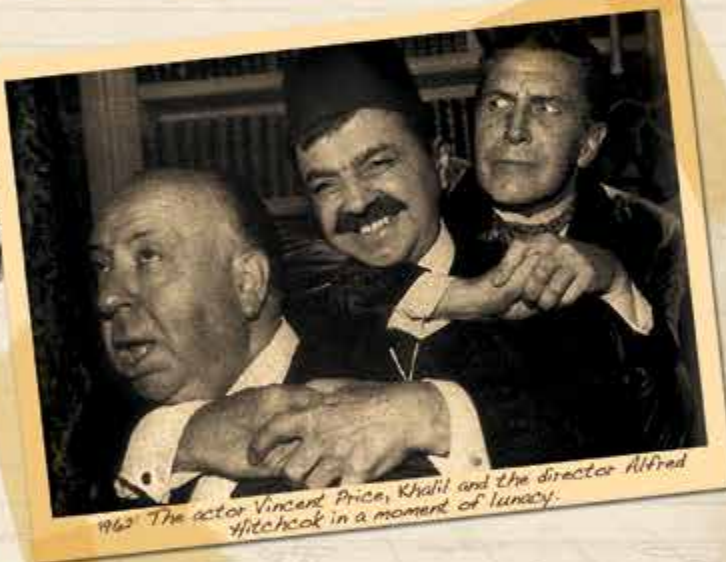


Khalil's Story

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 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.



at Falamanki rehearsing with Frank Sinatra in 1959.



at 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

Available all year long

Soaked Almonds	19
Lupin beans	16
Carrots with lemon & cumin	16

Available in season and at market price

Green fava beans
Green peas Green almonds
Jujubes Alepino Pistachios
Sour plums Chestnuts

Salads

Al Falamanki's tabbouleh (2 pers.)	27
tabbouleh with special sour grape dressing	
My mother Souad's fattouch (2 pers.)	26
fattouch with grilled bread & pomegranate molasses dressing	
Field salad (4 pers.)	52
variety of greens and vegetables from the fields	
Seasonal salad	24
tomatoes, cucumbers & lettuce	
Potato salad	23
potatoes, onions, parsley, olive oil and spices	
Greek salad	33
tomatoes, cucumbers, lettuce, onions, olives and feta cheese	
Rocket, summer purslane & feta salad	37
rocket leaves, summer purslane, cherry tomatoes, feta mixed with balsamic dressing topped with pine nuts	
Rocket, thyme & summer purslane salad	28
rocket leaves, thyme, summer purslane with lemon, sumac, onions, and olive oil	
Thyme salad (seasonal)	24
thyme with spring onions, lemon and olive oil	
Thyme & botargo salad	67
Premium Egyptian Chahine botargo with thyme, spring onions, lemon & olive oil	



Check out some of the authentic produce at



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

Combos

Mini mezza (2 pers.)	52
hommos, carrot tahini, beetroot tahini, eggplant with pomegranate molasses	
Labneh & cheese (2 pers.)	85
country style labneh, our labneh mix, Khalil's cheese, thyme & oil, chanklich moutabbal and olive mix	



Cold Mezze

Hommos	24
Hommos with meat & pine nuts	35
Historical fava hommos	26
hommos and fava beans with our spicy mix and almonds	
Hommos Hachim style	26
hommos and balila with a Jordanian spicy mix and pine	
Carrot tahina	18
Beetroot tahina	18
Pomegranate eggplant	24
grilled eggplant with pomegranate molasses and tahini	
Seasoned eggplant	24
Country style labneh	24
Our labneh mix	25
Labneh with garlic	24
Chanklich with chopped tomatoes & onions	25
Khalil's cheese	39
Green beans in oil	24
Vine leaves in oil & sour grape juice	25
Seasonal pickles	18
Olive mix	12
Spicy olives	14
Vegetable platter with olives	24
Side plate of veggies	11

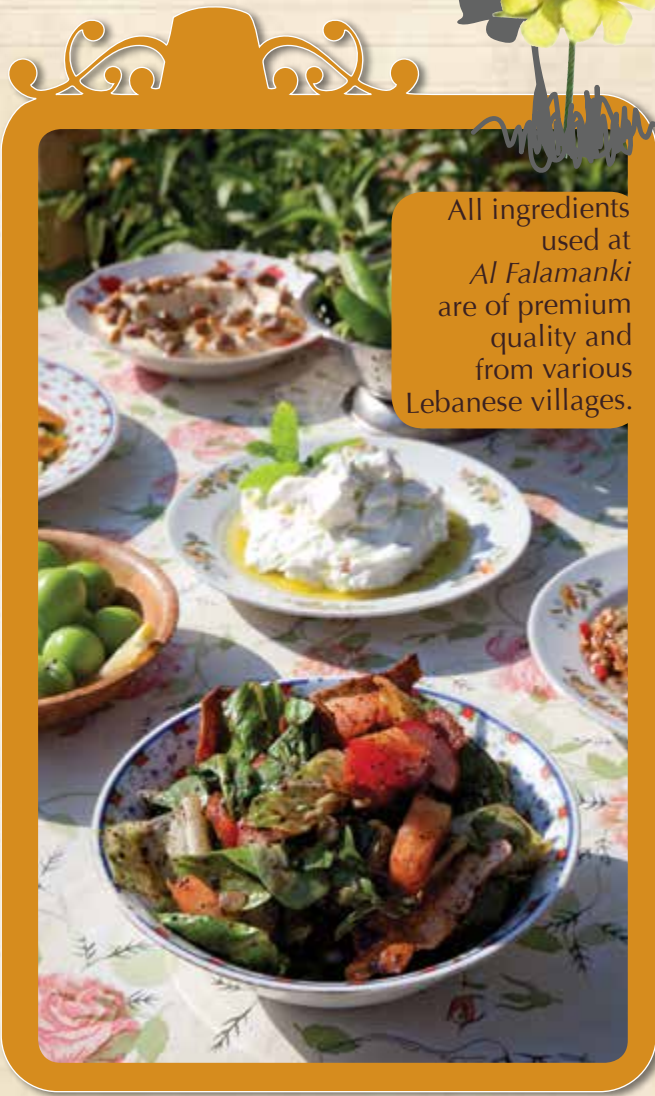
Hot Mezze

Foul medammas	25
with a side order of veggies	
Balila	21
Balila mixed with veggies	25
Grilled halloum steak	37
served with figs dipped in sugar syrup	
Hommos fattah with yogurt	33
Kafta with tahini in a clay dish	41
Sejok	33
Kbaibeit with yogurt	43
fried kebbé in yogurt with coriander, garlic and pine nuts	
Sausages in pomegranate molasses	33
Sautéed diced meat	37
Sautéed diced chicken	35
Sizzling birds	6 pcs 70
grilled or fried in sumac and pomegranate molasses	
	12pcs 130

Fried Hot Appetizers

Cheese rolls 4pcs	23
grilled or fried	
Fried kebbé 4pcs	23
Spicy potatoes	22
Sumac potatoes	23
Patatas bravas	24
magical, fried and crispy potatoes	
French fries	21





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

Eggs -3 eggs of your choice-

Fried	27
Scrambled	27
Scrambled with basturma	33
Omelet with cheese	33
Scrambled with meat	40



Oven

Salty

Thyme	13
Thyme & labneh	18
Al Falamanki's mankoushé thyme, onions and tomatoes	19
Cheese akkawi	21
Spicy akkawi cheese	23
Halloumi	23
Kashkaval cheese	25
Kashkaval cheese & thyme	26
Kashkaval cheese & turkey	32
Bulgarian cheese & vegetables	25
Legendary meat on dough	26
Our kafta	26
Our kafta with cheese	30
Classic pizza (turkey)	42

Add Vegetables 5

Saj

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

Salty

Thyme	14
Thyme without oil (light)	18
Khalil's saj thyme topped with Khalil's cheese and vegetables	28
Labneh	16
Labneh & thyme	18
Kashkaval cheese	25
Kashkaval cheese & thyme	26
Kashkaval cheese & turkey	33

Sweet

Nutella	23
Nutella & banana	25
Nutella & halawa	25
Halawa & banana	21
White Crunch	21
Crunchy Galaxy	24

Saj bread 5

Grill

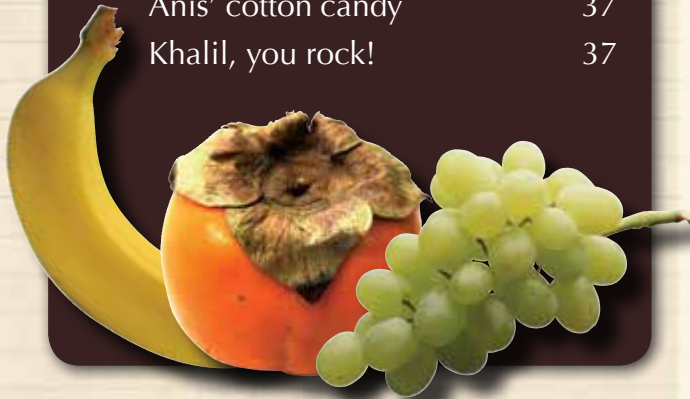
Herbed meat skewers (250gr.) with patatas bravas, tomatoes, onions and tahini	66
Taouk skewers (250gr.) with patatas bravas, grilled veggies and tahini	58
Two mixed skewers (250gr.) meat & taouk with patatas bravas, grilled veggies and tahini	62
Disciplinary kafta (250gr.) with patatas bravas, tomatoes, onions and hommos	56
Cherry kafta grilled kafta in yogurt with cherries	58
Grilled chicken breast (300gr.) with patatas bravas and garlic	66
Spicy grilled chicken breast (300gr.) with patatas bravas and garlic	66
Almond chicken escalope with french fries and garlic	66
Grilled jumbo shrimps (250gr.)	75
Side order of rice	13

Seasonal soup 26



Desserts

Moughli with mixed nuts	21
Chocolate custard	21
Rice & milk pudding with sugar syrup, raisins & hazelnuts	22
Jello with fruits	21
Seasonal fruits	32
Ice cream (3 scoops)	35
Anis' cotton candy	37
Khalil, you rock!	37



Drinks

Homemade drinks	21
Rose Julep Berries Tamarind Dried apricot Ayran yogurt Ayran yogurt with fresh mint	

Seasonal fresh juices	25
Apple Orange Carrot Strawberry Mango Banana Melon Guava Watermelon Lemonade Strawberry lemonade Pomegranate lemonade Orange lemonade Mint lemonade	



Our fresh mixes	25
Apple & carrot Orange & carrot Carrot, orange and apple Strawberry & banana Mango & strawberry	

Iced tea	21
Peach Apple Lemon	

Homemade smoothies	26
Strawberry Mango Lemonade Mint lemonade Apple Banana Green thyme lemonade	

Milk shakes	27
Chocolate Oreo Vanilla Strawberry Mastic with cinnamon	

Mocktails	28
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 Kalamanji: orange, apple, soda & cinnamon	

Fruity Yogurt	25
Strawberry Passion fruit Wild berries	

Hot teas	17
Regular tea Tea with mint Tea with cinnamon Anise tea Green tea Moroccan tea Karak tea	25 20

Hot & healthy	17
Flowers Zuffa flowers Khatmeyeh flowers Anise Camomile	

Hot coffees	
Espresso Doppio Instant coffee Americano Cappuccino Turkish White coffee Café latté	15 19 18 18 18 17 13 18



Cold coffees	24
Blueberry Strawberry Caramel Oreo Banana	

Cold & Refreshing	
Small water bottle Large water bottle Evian bottle Sparkling water bottle Soft drinks Energy drink Soda or tonic Non-alcoholic beer	7 13 24 20 14 22 18 21



/AlFalamanki



Shishas

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

Shisha: Mouassal:	60
Special:	65

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	70
Asfahani or mild flavor	

...Al Falamanki's mix	65
-----------------------	----

...Shisha head top-up	25
-----------------------	----



مشروباتنا

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

٢٥ عصير طازا، موسمي
تفاح | بردان | جزر | فريز | مانغا | موز | شمام | جوافة |
بطيخ | ليموناضة | ليموناضة فريز |
ليموناضة رمان | ليموناضة بردان | ليموناضة مع نعنع

٢٥ مخلوطاطنا الطازا
تفاح و جزر | بردان و جزر | جزر بردان و تفاح | فريز و موز
مانغا و فريز

٢١ شاي بارد
دزء | تفاح | حامض

٢٦ سمووني طازا
فريز | مانغا | ليموناضة | ليموناضة و نعنع
تفاح | موز | ليموناضة بالزعتر الأخضر

٢٧ شايكس بالخليب
شووكولا | اوريو | فانيلا | فريز | مسكة مع قرفة



ليموناضة و نعنع و كوكتيل مخفاجي

٢٨ 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 نعنع و حامض مخلوط مع صودا
فستقجي: فستق حلبي مخفوق مع حليب و بوظة
على فانيلا
كلمنجي: بردان، تفاح، صودا و قرفة

٢٥ فروتي يوغرت
فريز | فواكه الشغف | توت بري

١٧ شاي سخن
شاي عادي | شاي مع نعنع | شاي مع قرفة |
شاي يانسون | شاي اخضر

٢٥ شاي مغربي
٢٠ كرك شاي

١٧ سخن وصحي
زهورات | زهورات الزوفا | زهورات الخاتمية | يانسون | بابوچ



صك يا طو: في منك على جلو؟

٢١ مغلي مع قلوبات
٢١ كاستر بالشوكولا
٢٢ رز بحليب مع
قطر زبيب و بندق
٢١ جلو مع فواكه
٣٢ فواكة الموسم
٣٥ بوظة (٣ سكوب)
٣٧ غزل الأنيس
٣٧ مش قليل يا خليل



قهوة سخنة

١٥ إيسبرسو
١٩ دوبيو
١٨ نسكافيه
١٨ أماريكانو
١٨ كابوتشينو
١٧ قهوة تركي
١٣ قهوة بيضا
١٨ كافيه لانيه

٢٤ قهوة باردة
عنبية | فريز | كاراميل | اوريو | موز

بارد ومنعش

٧ أنينة مائي صغيرة
١٣ أنينة مائي كبيرة
٢٤ إيبيان
٢٠ أنينة مائي غازية
١٤ مشروب غازي ناعم
٢٢ مشروب الطاقة
١٨ سودا أو تونيك
٢١ بيرة من دون كحول

صك أرغيلة

• نقّي أرغيلتك، و طعمه على زواك
الأرغيلة: معسل
سببسيال

٦٠
٦٥
الطعمه: 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

• عجمي
أصفهاني أو نكهة

• خلطة الفلمنكي

• غيار راس

٦٥

٢٥

هك بيض (٣ بيضات)

٢٧	بيض عيون
٢٧	بيض مخفوق
٣٣	بيض مخفوق بالبستردما
٣٣	عجة بيض بالجبنه
٤٠	بيض مخفوق بلحمه

من خزعات الفلمكني

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

هك فرن

مالح

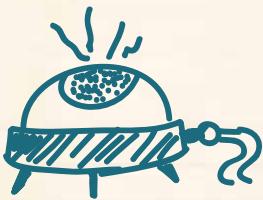
١٣	زعت
١٨	زعت و لبنه
١٩	منقوشة الفلمكني
	زعت مع بصل و بندورة
٢١	جبنة عكاوي
٢٣	عكاوي بالشطه
٢٣	حلوم
٢٥	قشقوان
٢٦	قشقوان و زعت
٣٢	قشقوان و حبش
٢٥	بلغاري متبل
٢٦	لحمة بعجين غير شكل
٢٦	كفتتنا
٣٠	كفتتنا بجبنه
٤٢	بيتزا عادي (حبش)
٥	مع خضرة

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

هك صاج

مالح

١٤	زعت
١٨	زعت بلا زيت (ريجيم)
٢٨	خليل على الصاج
	زعت مع جبنة خليل و خضرة على الوج
١٦	لبنه
١٨	لبنه و رشّة زعت
٢٥	قشقوان
٢٦	قشقوان و زعت
٣٣	قشقوان و حبش



حلو

٢٣	نوتيللا
٢٥	نوتيللا و موز
٢٥	نوتيللا و حلاوة
٢١	حلاوة و موز
٢١	كرانش أبيض
٢٤	غالاكسي بقرمش

رغيف صاج

٥



هك شوربة موسمية

٢٦



هك مشاوي

٦٦	شيشين لحمه بالأعشاب (٢٥٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا، بندورة، بصل و طحينية
٥٨	شيشين طاووق (٢٥٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية و طحينية
٦٢	شيش لحمه و شيش طاووق (٢٥٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية و طحينية
٥٦	كفتا مشوية تأديبية (٢٥٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا، بندورة، بصل و حمص
٥٨	كفتا مشوية باللبن والكرز
٦٦	صدر دجاج مشوي (٣٠٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا و نوم
٦٦	صدر دجاج مشوي بالحر (٣٠٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا و نوم
٦٦	إسكالوب دجاج باللوز
	مع بطاطا مقلية و نوم
٧٥	فريديس جامبو مشوي (٢٥٠ غ)
١٣	صحن رز ع جنب

منتوجات الفلمكني باب أول
و من جميع الصيغ اللبنانية.

هـ مازة موسمية

على مدار السنة

- ١٩ لوز متنوع
١٦ ترمس
١٦ جزر حامض و كمون

حسب الموسم و بسعر السوق

فول أخضر

بازيلا

لوز أخضر

عنب

فستق حليبي

جاناراك

كستنا

البعض من
منتجاتنا
موجودة بي



حمص | طحينية جزر | مدبّس باتنجان | طحينية شمندر

هـ تشكيلة بالصينية

صينية تقليدية مع خبز الضيعة و خضرة

- ٥٢ مازة مهضومة (لشخصين)
حمص، جزر بطحينة، شمندر بطحينة، مدبّس باتنجان
٨٥ ألبان وأجبان (لشخصين)
لبنة بلدية، لبنتنا المخلوطة، جبنة خليل،
زعتر و زيت، شنكليش متبل، زيتون مشكل

هـ مقبلات باردة

- ٢٤ حمص
٣٥ حمص مع لحمة و صنوبر
٢٦ حمص تاريخي مفول
حمص مفول مع خلطتنا الحرة و لوز
٢٦ حمص هاشم
حمص و بلبلة مع خلطة أردنية حارة و صنوبر
١٨ جزر بطحينة
١٨ شمندر بطحينة
٢٤ مدبّس باتنجان
متبل باتنجان مع دبس الرمان و زيت زيتون
٢٤ متبل باتنجان
٢٤ لبنة بلدية
٢٥ لبنتنا المخلوطة
٢٤ لبنة بتوم
٢٥ شنكليش متبل
٣٩ جبنة خليل
٢٤ لوبية بزيت
٢٥ ورق عنب بالزيت محصرم
١٨ كببس الموسم
١٢ زيتون مشكل
١٤ زيتون بالحر
٢٤ صحن خضرة مشكل مع زيتون
١١ سرفيس خضرة

هـ سلطة

- ٢٧ تبولة الفلمنكي (لشخصين)
تبولة بالحصرم
٢٦ فتوش إمي سعاد (لشخصين)
فتوش مع خبز محمص و دبس الرمان
٥٢ سلطة من البستان (الأربعة)
حشايش و خضرة مشكلة
٢٤ سلطة الموسم
بندورة، خيار و خس
٢٣ سلطة بطاطا
بطاطا، بصل، بقدونس مع زيت زيتون و بهارات
٣٣ سلطة يونانية
بندورة، خيار، خس، بصل، زيتون أسود و جبنة فيتا
٣٧ سلطة روكا، بألة و فيتا
روكا، بألة، بندورة كرزية، فيتا مع صنوبر
و خل بلساميك
٢٨ سلطة روكا، زعتر و بألة
روكا زعتر و بألة مع حامض، سمّاء، بصل و زيت زيتون
٢٤ سلطة زعتر (موسمي)
زعتر أخضر، بصل أخضر، حامض و زيت زيتون
٦٧ سلطة زعتر و بطرخ شاهين المصري
بطرخ شاهين المصري مع زعتر أخضر، بصل أخضر، حامض
و زيت زيتون



هـ مقبلات ساخنة

- ٢٥ فول مدمس (مع سرفيس خضرة)
٢١ بلبلة
٢٥ بلبلة متبلة بالخضرة
٣٧ ستايك حلوم مشوي مع تين بالأطرف
٣٣ فتة حمص باللبن
٤١ فخارة كفتا بالطحينة
٣٣ سجع
٤٣ كبيبات باللبن
كبيبات باللبن و الكزبرة و الثوم و صنوبر
٣٣ مقانق بدبس الرمان
٣٧ لحمة رأس عصفور
٣٥ دجاج رأس زرزور
عصافير مسنّسة بالسّماء و دبس الرمان ٦ قطع ٧٠
١١ قطعة ١٣٠ مشوي او مقلي

هـ مقبلات ساخنة مقلية

- ٢٣ رفاقاات بجبنة ٤ قطع (مشوي أو مقلي)
٢٣ كبة فراص مقلي ٤ قطع
٢٢ بطاطا حرة
٢٣ بطاطا بالسّماء
٢٤ برافو عالبطاطا
بطاطا مقلية سحرية مقرمشة
٢١ بطاطا مقلية

بن لعسن مخلو تعرف على الأستاذ طارق فخري، رجل أعمال معروف، محترم، وغني وكان معجباً بقدرات بيبي بالمصاهرة فطلب منو يهبر مرافقو.
 بلشت علاقة بيناتن ضابنت 12 سنة، من خلالها صار بيبي إيديو اليمين، إبنو، وأثر بكتير.
 بعلم شغل الأستاذ طارق كرجل أعمال مصري بارع، بزم بيبي العالم معو وعزفوا على أكبر المشاهير، من الملكة فاروق و الفريد هيتشكوك، كفرنك سيناترا وكثير غيرت .



موتة الأستاذ طارق ب 1952، معنوا كانت مرحلة صعبة على بيبي، ما معنوا من متابعة علاقاتو مع المشاهير، ولإبلك إندهرت من ورا هضامتو وروحو المرحة وخصو صا، لأنو كان مدبرجي.
 جابنتي إمي على هالذني ب 1956 وكنت ولده وحيد بس ما كنت شويف بيبي كتير أنا وعم بلبس لأن شغلوا كانت أخذ كل وأتو، وأضى أبو أنيس الخمسينات والستينات عم بيافر.



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



أما بخصوص السياسة، كان بيهاها بلا ما ياخذ طرف، والبرهان على هالشي علاقاتو الجيدة مع الشيخ يار الجميل، الرئيس كميل شمعون والرعيم كماك جنرال، حتى إنو إادر بيبي علاقات مع أفهام سياسة مثل الرئيس ريشارد نيكسون والرئيس جون كينيدي.



كان بيبي عيبش حبيب اللثمة الطيبة وكان العرق، بس لسوء الحظ هالشي أدى لمشاكل بلبدو مخلو بريمع على لبنان ويخفت سفراتو.
 مات بيبي ب 1982 ومن بعدها وعلى عدة سنين صرت جمع كل شي متعلق في مثل الصور، بواريد الصيد، طرايسو يلي ما كانت تفارق راسو (حتى بأغرب الممجلات) آلات العود، مسابحو العديدة وحتى العفش يلي مجموعو من حول العالم.

قررت مط كل شي جمعتو عن حياتو بمحل واحد، ويكون هالمحل بيرمز لحياتو الفنية.
 هالمقهي إسمو الفلمنكي.



سبق عصره بل سلافين



كانت بيبي دقيقة
عزود باب أولك



قصة البايا

أنا أنيس الفلمنكي وحبيب إرويلكن قصة بيبي، خليك الفلمنكي. بيبي كانت زلمة ما ترقموا الشجرة، بس إدر يوصلك بحياتو لمطارع قلاك منا حتى بيثدروا يعلموا فيها. عاشر كل الناس، من عالم السياسة العملية، لمشاهير هوليوود، وكلو بشطارتو، لسانو العلو وجعدتو. بقولو عنو حريف ملكي و رب العبار، وأد ما صاير معو قصص خيالية كانت الناس تفكر إنو عم بملحها. صامح المشاهير لأنو كان محبوب، بس خيك قريب منن لأن كان حليك مشاكل. بس كيف وصل بيبي خليك تتعرف على كل هك عالم؟

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

سنة 1940 تعرفت البايا على إمي سعاد كرم، وتجهزرو 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.



ليرنينغ انغليس
فلمنكي ستايل

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

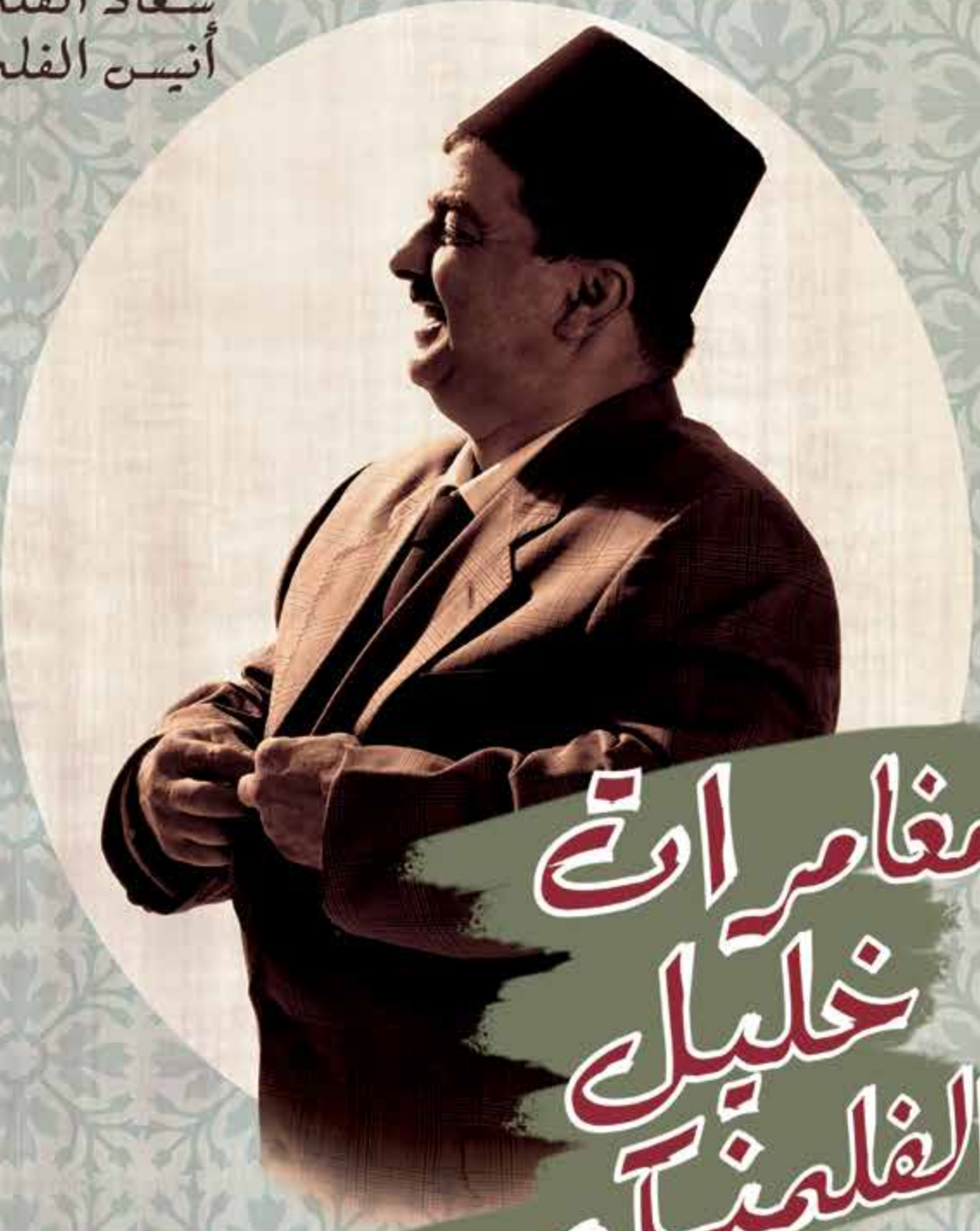
مشي مين ما هوا صار شوا
خيلك الفلمنكي



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
بريستورم سن م ك كوم

الفصل الأول من دبي



مش مين ما هوا صار شووا!

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



/alfalamankidubai



@alfalamankidubai

#alFalankiDubai