

"SIMPLY OUTSTANDING"

The Hunger Tribune

Sodeco

Raouche

Dubai

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 SODECO VERSION 3.3 IN TECHNICOLOR ON

FACEBOOK/ALFALAMANKI AND ON INSTAGRAM@ALFALAMANKI

#ALFALAMANKI TRADITIONAL LEBANESE CAFÉ

WITH AUTHENTIC CUISINE AND A CHARMING SHISHA GARDEN



/alfalamanki



@alfalamanki



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.



Al Falamanki rehearsing with Frank Sinatra in 1959.



Al 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!

Salads

Al Falamanki's tabbouleh (2 pers.)	9,500
tabbouleh with special sour grape dressing	
My mother Souad's fattouch (2 pers.)	9,500
fattouch with grilled bread & pomegranate molasses dressing	
Field salad (4 pers.)	20,000
variety of greens and vegetables from the fields	
Khalil's salad	16,000
rocket leaves, purslane, mint, green onions, cherry tomatoes, eggplants, Khalil's cheese, walnuts, lemon and olive oil	
Kale with quinoa and chanklish	19,500
with lemon and olive oil	
Seasonal salad	9,000
tomatoes, cucumbers & lettuce	
Greek salad	14,000
tomatoes, cucumbers, lettuce, onions, olives and feta cheese	
Rocket, summer purslane & feta salad	16,000
rocket leaves, summer purslane, cherry tomatoes and feta mixed with balsamic dressing topped with pine nuts	
Rocket, thyme & summer purslane salad	10,500
rocket leaves, thyme, summer purslane with sumac, onions, lemon and olive oil	
Wild thyme salad (seasonal)	10,500
wild thyme with spring onions, lemon and olive oil	
Crab salad	18,500
with rocket leaves, summer purslane & moutarde à l'ancienne	
Thyme & Chahine botargo salad	25,500
Premium Egyptian Chahine botargo with thyme, spring onions, lemon & olive oil	

Cold Mezze

Hommos	9,000
Hommos with meat & pine nuts	14,500
Hommos Hachim style	10,750
hommos and balila with a Jordanian spicy mix and pine nuts	
Carrot tahina	7,250
Beetroot tahina	7,250
Pomegranate eggplant	9,000
grilled eggplant with pomegranate molasses and olive oil	
Seasoned eggplant	9,000
Labneh, eggplants and tomatoes	10,750
Country style labneh	9,500
Our labneh mix	10,750
Goat labneh with green thyme	10,750
Chanklish	9,750
Khalil's cheese	15,000
Green beans in oil	9,500
Epic seasoned black-eyed beans	9,500
Chard with beans & burghul	9,500
Chard tahina	9,500
Vine leaves in oil & sour grape juice	9,750
Seasonal pickles	6,250
Seasonal makdous	9,250
Olive mix	4,750
Spicy olives	5,250
Vegetable platter with olives	9,250
Side plate of veggies	4,750

Seasonal soup 11,000

Seasonal Sides

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

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

Mini mezza (2 pers.) 22,000
hommos, carrot tahini, beetroot tahini and eggplant with pomegranate molasses

Labneh & cheese (2 pers.) 34,000
country style labneh, our labneh mix, Khalil's cheese, thyme & oil, goat labneh and olive mix

Laylake saj bread 2,500

Hot Mezze

Foul medammas	10,000
with a side order of veggies	
Balila	8,250
Balila mixed with veggies	9,750
Grilled halloum steak	15,500
served with figs dipped in sugar syrup	
Country style kishk	11,500
Kishk with awarma meat	16,500
Hommos fatteh	14,500
Shrimps fatteh	22,500
Kafta with tahini in a clay dish	18,500
Mante in yoghurt with summac	17,500
Kbaibiyét with yogurt	19,000
fried kebbé in yogurt with coriander, garlic and pine nuts	
Sausages in pomegranate molasses	14,250
Sujuk with tomatoes	14,250
Sautéed diced meat	16,500
Sautéed diced chicken	16,000
Shrimp osmalieh (10 pcs)	19,500
with coriander and garlic	
Sizzling birds	6pcs 20,000
grilled or fried in sumac and pomegranate molasses	
	12pcs 36,500

Fried Hot Appetizers

Cheese rolls (4 pcs)	9,000
grilled or fried	
Breaded seabass fingers (5 pcs)	15,500
Seafood rolls (4 pcs)	11,000
Fried kebbé (4 pcs)	8,750
Spicy potatoes	10,750
Sumac potatoes	10,750
Patatas bravas	11,500
magical, fried and crispy potatoes	
French fries	9,000

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.

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".

Nationalized Platters

Chicken wrap	17,000
Rosto wrap	17,000
Lebanese burger	20,500
with french fries and coleslaw	
Lebanese burger with halloum	22,500
with french fries and coleslaw	

Grill & Main Courses

Herbed meat skewers (250gr.)	26,750
with patatas bravas, grilled veggies and tahini	
Taouk skewers (250gr.)	24,750
with patatas bravas, grilled veggies and tahini	
Two mixed skewers (250gr.)	25,750
meat & taouk with patatas bravas, grilled veggies and tahini	
Mixed grill (375gr.)	30,000
meat, taouk & kafta with patatas bravas, grilled veggies and tahini	
Disciplinary kafta (250gr.)	24,500
with patatas bravas, grilled veggies and hommos	
Cherry kafta	22,500
grilled kafta in yogurt with cherries	
Kafta arayesh with cheese	22,500
Grilled chicken breast (300gr.)	26,500
with patatas bravas and garlic	
Spicy grilled chicken breast (300gr.)	26,500
with patatas bravas and garlic	
Grilled marinated shrimps (5pcs)	28,000
with tartar dip	
Almond chicken escalope	26,500
with french fries and garlic	
Breaded hamour	33,000
boneless breaded hamour with french fries and tartar dip	

Check out some of the authentic produce at

Dekkanet
AL Falamanki
lebanese produce



Eggs

Fried	11,750
Scrambled	11,750
Scrambled with sujok	13,750
Omelet with cheese	13,750
Scrambled with awarma	16,750

Oven

Salty

Thyme	4,750
Thyme & labneh	7,000
Al Falamanki's mankoushé	8,000
thyme, onions and tomatoes	
Cheese akkawi	8,500
Spicy akkawi cheese	9,500
Halloumi	10,000
Kashkaval cheese	11,000
Kashkaval cheese & thyme	11,250
Kashkaval cheese & turkey or ham	14,000
Bulgarian cheese & vegetables	10,750
Traditional kishk	9,000
Legendary meat on dough	12,000
Our kafta	12,000
Our kafta with cheese	14,500
Classic pizza	15,000
Vegetable pizza	17,000
Classic pizza with ham or turkey	18,000
Sujuk pizza	18,000

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)	7,000
Khalil's saj	14,500
thyme topped with Khalil's cheese and vegetables	
Labneh	7,500
Labneh & thyme	7,500
Kaval kashkaval cheese	12,000
Kaval kashkaval cheese & thyme	12,250
Kaval kashkaval cheese & turkey or ham	14,000
Traditional kishk	9,000

for vegetables add 2,250/for pickles add 1,500

Sweet

Nutella	9,750
Nutella & banana	10,500
Nutella & halawa	10,500
Halawa & banana	9,500
White Crunch	9,500
Crunchy Galaxy	10,500



Deck of cards 8,500

Moughli with mixed nuts 9,250

Chocolate custard 9,250

Rice & milk pudding 9,750

with sugar syrup, raisins & hazelnuts

Jello with fruits 9,250

Seasonal fruits 13,250

Ice cream (3 scoops) 12,750

Anis' cotton candy 16,500

Khalil, you rock! 16,500

Chocolate cake with vanilla icecream

Knefeh bl saj 13,500

Greatness with ice cream 17,000

Baklava with vanilla ice cream

Merry cream in a cone 9,000

Drinks

Homemade drinks 10,500

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

Seasonal fresh juices 13,000

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

Our fresh mixes 13,500

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

Iced tea 9,750

Peach | Apple | Lemon

Homemade smoothies 14,000

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

Milk shakes 14,000

Sahlab | Chocolate | Oreo | Vanilla | Strawberry

Mocktails 14,500

Falamanji: mango, strawberry, banana & passion fruit

Mazaji: strawberry, banana, milk & vanilla ice cream

Mkhafaaaji: strawberry, orange & mixed berries

Leymounji: orange, lemon & mint bubbled with soda

Fostokji: blended pistachios, milk and pistachio ice cream

Hot teas 7,500

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

Moroccan tea 8,500

Hot & healthy 7,750

Flowers | Anise | Camomile | Mint

Hot coffees

Espresso 6,500
Doppio 8,750
Nescafe 8,500
Americano 8,750
Cappuccino 9,000
Turkish 6,500
White coffee 6,000
Café latté 9,000

Cold coffees 14,000

Blueberry | Strawberry | Caramel | Oreo | Banana

Cold & Refreshing

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

Alcohol

Al Falamanki's arak bottle (25 cl.) 29,500
Al Falamanki's arak glass 9,750
Regular spirit glass 15,500
Premium spirit glass 19,500
Regular spirit bottle 155,000
Premium spirit bottle 175,000
Champagne 200,000
Shot 9,500
Premium shot 10,500

Wine

Local wine glass 10,000
Local wine 1/2 bottle 27,500
Local wine 1/1 bottle 48,500

Shishas

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

Shisha: Mouassal: 17,750
Special: 18,000

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 19,750

Asfahani or mild flavor

...Al Falamanki's mix 19,250

...Shisha head top-up 8,500

...Cigarettes 6,750

Disposable shisha hose 3,500

/AlFalamanki

يا حلو:
فِي مِنْكَ عَلَيَّ جَلُو؟

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

تفاح | بردان | جزر | فریز | مانغا | موز | شمام
بطیخ | لیموناضه | فریز لیموناضه | رمان لیموناضه
بردان لیموناضه | لیموناضه مع ننع
کیوی لیموناضه

تفاح و جزر | بردان و جزر | جزر بردان و تفاح | فريز و موز
مانغا و فريز | تفاح مع عشب الليمون والزنجبيل

درّاء | تفاح | حامض

فريز | مانغا | ليموناضة | ليموناضة و نعنغ
تفاح | موز

سحلب | شوکولا | اوریو | فانیلا | فریز



فلمنجي: مانغا، فريز، موز مع فواكة الشغف
مَزاجي: فريز، موز، حليب و بوظة على فانيلا
مخفَاجي: فريز و بردآن مخفوق مع مخلوطة توت برّي
ليموخي: بردآن، حامض ونعنع مخلوط مع صودا
فستقجي: فستق حليبي مخفوق مع حليب
وبوظة على فستق حليبي

شاي عادي | شاي مع نعنع | شاي مع قرفة
شاي أخضر | زنجبيل

زهورات | يانسون | بابوچ | نعن

قهوة باردة
عنبیّة | فریز | کارامیل | اوریو | موز

• نَقِيَّ أَرْغِيلَتِكَ، وَ طَعْمَةَ عَلَي زَوَاكْ

سببیں

الطعمه: تفاح | عنب | نعنec | ورد | منغا | افريز
بردان | شمام | حامض | كرز | تفاح و نعنec
حامض و نعنec | عنب و نعنec | حامض و منغا
زغلول | بطيح و نعنec | عنب وتوت | كوكتيل

• عجمي
أصفهاني أو نكهة

• خلطة الفلامنكي

• غیار راس

• دخان

نربيش أرغيلة لإستعمال واحد



دكان بيض



- بيض عيون ١١.٧٥٠
- بيض مخفوق ١١.٧٥٠
- بيض مخفوق بالسجق ١٣.٧٥٠
- عجة بيض بالجبنه ١٣.٧٥٠
- بيض مخفوق بأوارما ١٦.٧٥٠

من خُزَعِبَلَاتِ الفلمكني



- حبك نار و قلبي مقلية • كلام و سلام.
- سرده على ورده • مش مين ما هوّا صار شوّا
- مشي يا عشي • متك قليل يا خليل

دكان خزن

مالح

- زعر ٤.٧٥٠
- زعر و لبنه ٧.٠٠٠
- منقوشة الفلمكني ٨.٠٠٠
- زعر مع بصل و بندورة ٨.٥٠٠
- جبنه عكاوي ٩.٥٠٠
- عكاوي بالشطه ١٠.٠٠٠
- حلوم ١١.٠٠٠
- قشقوان كافال ١١.٢٥٠
- قشقوان كافال و زعر ١٤.٠٠٠
- بلغاري متبل ١٠.٧٥٠
- كشك بلدي ٩.٠٠٠
- لحمة بعجين غير شكل ١٢.٠٠٠
- كفتتنا ١٢.٠٠٠
- كفتتنا مع جبنه ١٤.٥٠٠
- بيتزا عادي ١٥.٠٠٠
- بيتزا بالخضرة ١٧.٠٠٠
- بيتزا مع حبش أو جوبون ١٨.٠٠٠
- بيتزا بالسجق ١٨.٠٠٠
- مع خضرة + ٢.٢٥٠ / مع كببس + ١.٥٠٠

دكان شوربة موسمية ١١.٠٠٠

نوتا بينيه: آيش ليشات الليل

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

ورق لعب
٨.٥٠٠



منتوجاتنا
موجودة بي

لحقونا على إنستغرام
@alfalamanki

دكان أطباق مجنسة

- دجاج بالصاج ١٧.٠٠٠
- روستو بالصاج ١٧.٠٠٠
- همبرغر لبناني ٢٠.٥٠٠
- مع بطاطا مقلية وسلطة ملفوف ومايونيز
- همبرغر لبناني مع حلوم ٢٢.٥٠٠
- مع بطاطا مقلية وسلطة ملفوف ومايونيز

دكان مشاوي وأطباق رئيسية

- شيشين لحمه بالأعشاب (٢٥٠ غ) ٢٦.٧٥٠
- مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وطحينية
- شيشين طاووق (٢٥٠ غ) ٢٤.٧٥٠
- مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وطحينية
- شيش لحمه وشيش طاووق (٢٥٠ غ) ٢٥.٧٥٠
- مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية و طحينية
- مشاوي مشكل (٣٧٥ غ) ٣٠.٠٠٠
- لحمة، طاووق وكفته مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وطحينية
- كفته مشوية تأديبية (٢٥٠ غ) ٢٤.٥٠٠
- مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وحمص
- كفته مشوية باللبن والكرز ٢٢.٥٠٠
- كفته عرايش بالجبنه ٢٢.٥٠٠
- صدر دجاج مشوي (٣٠٠ غ) ٢٦.٥٠٠
- مع برافو عالبطاطا وتوم
- صدر دجاج مشوي بالحر (٣٠٠ غ) ٢٦.٥٠٠
- مع برافو عالبطاطا وتوم
- قريدس مشوي منقوع (٥ قطع) ٢٨.٠٠٠
- مع ترنار
- إسكالوب دجاج باللوز ٢٦.٥٠٠
- مع بطاطا مقلية وتوم
- سمك لقز ٣٣.٠٠٠
- سمك لقز مسحّب ملتوت بالكعك مع بطاطا مقلية وترنار

منتوجات الفلمكني باب أول
و من جميع الضيع اللبنانية.

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

دكان صاج

مالح

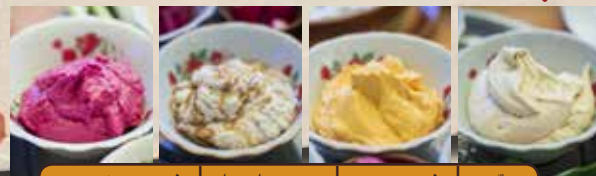
- زعر ٥.٢٥٠
- زعر بلا زيت (ريجيم) ٧.٠٠٠
- خليل على الصاج ١٤.٥٠٠
- زعر مع جبنه خليل وخضرة على الوج ٧.٥٠٠
- لبنه ٧.٥٠٠
- لبنه و رشّة زعر ١٢.٠٠٠
- قشقوان كافال ١٢.٢٥٠
- قشقوان كافال و زعر ١٤.٠٠٠
- قشقوان كافال و حبش أو جوبون ٩.٠٠٠
- كشك بلدي
- مع خضرة + ٢.٢٥٠ / مع كببس + ١.٥٠٠

حلو

- نوتيللا ٩.٧٥٠
- نوتيللا و موز ١٠.٥٠٠
- نوتيللا و حلاوة ١٠.٥٠٠
- حلاوة و موز ٩.٥٠٠
- كرانش أبيض ٩.٥٠٠
- غالاكسي بقرمش ١٠.٥٠٠

🍷 مازة موسمية

٨.٥٠٠	لوز متنوع
٧.٠٠٠	ترمس
٧.٠٠٠	جزر مع حامض
٧.٠٠٠	جزر مع حامض و كمون
٧.٥٠٠	فول أخضر
٧.٥٠٠	بازيلا
٨.٥٠٠	لوز أخضر
٨.٥٠٠	فستق حليبي
٧.٥٠٠	جاناراك



حمص طحينة جزر مدبس باتنجان طحينة شمندر

🍷 تشكيلة بالصينية

٢٢.٠٠٠	صينية تقليدية مع خبز الضيعة و خضرة
٢٢.٠٠٠	مازة مهضومة (لشخصين)
٣٤.٠٠٠	حمص جزر بطحينة، شمندر بطحينة ومدبس باتنجان
٣٤.٠٠٠	ألبان وأجبان (لشخصين)
	لبنة بلدية، لبنتنا المخلوطة، جبنة خليل، زعتر و زيت، لبنة معزي وزيتون مشكل

🍷 مقبلات باردة

٩.٠٠٠	حمص
١٤.٥٠٠	حمص مع لحمة و صنوبر
١٠.٧٥٠	حمص هاشم
٧.٢٥٠	حمص و بليلة مع خلطة أردنية حرّة و صنوبر
٧.٢٥٠	جزر بطحينة
٩.٠٠٠	شمندر بطحينة
٩.٠٠٠	مدبس باتنجان
٩.٠٠٠	متبل باتنجان مع دبس الرمان و زيت زيتون
١٠.٧٥٠	متبل باتنجان
٩.٥٠٠	لبنة بالباتنجان والبندورة
١٠.٧٥٠	لبنة بلدية
١٠.٧٥٠	لبنتنا المخلوطة
٩.٧٥٠	لبنة معزي بالزعتر الأخضر
١٥.٠٠٠	شنكلش متبل
٩.٥٠٠	جبنة خليل
٩.٥٠٠	لوبية بزيت
٩.٥٠٠	يا لطيف على الفاصوليا متبلّة مسلات
٩.٥٠٠	سلق قاطع بالفاصوليا والبرغل
٩.٥٠٠	ضلوع سلق بالطحينة
٩.٧٥٠	ورق عنب بالزيت محصرم
٦.٢٥٠	كبيس الموسم
٩.٢٥٠	مكدوس الموسم
٤.٧٥٠	زيتون مشكل
٥.٢٥٠	زيتون بالحرق
٩.٢٥٠	جاط خضرة مشكل مع زيتون
٤.٧٥٠	سرفيس خضرة

رغيف صاج
٢.٥٠٠ ليلكي

🍷 سلطة

٩.٥٠٠	تبولة الفلمنكي (لشخصين)
	تبولة بالحصرم
٩.٥٠٠	فتوش إمي سعاد (لشخصين)
	فتوش مع خبز محمص و دبس الرمان
٢٠.٠٠٠	سلطة من البستان (لأربعة)
	حشايش و خضرة مشكلة
١٦.٠٠٠	سلطة خليل
	روكا، بألة، نعنec، بصل أخضر، بندورة كرزية و باتنجان مع جبنة خليل، جوز و حامض و زيت زيتون
١٩.٥٠٠	كيناوا مع كايل و شنكلش
	وحامض و زيت زيتون
٩.٠٠٠	سلطة الموسم
	بندورة، خيار و خس
١٤.٠٠٠	سلطة يونانية
	بندورة، خيار، خس، بصل، زيتون أسود و جبنة فيتا
١٦.٠٠٠	سلطة روكا، بألة و فيتا
	روكا، بألة، بندورة كرزية، فيتا مع صنوبر و خل بلساميك
١٠.٥٠٠	سلطة روكا، زعتر و بألة
	روكا زعتر و بألة مع سقاء، بصل، حامض و زيت زيتون
١٠.٥٠٠	سلطة زعتر (موسمي)
	زعتر أخضر، بصل أخضر، حامض و زيت زيتون
١٨.٥٠٠	سلطة السلاطين
	مع روكا، بقلّة، خردل و حامض و زيت زيتون
٢٥.٥٠٠	سلطة زعتر و بطرخ شاهين المصري
	بطرخ شاهين المصري مع زعتر أخضر، بصل أخضر، حامض و زيت زيتون

🍷 مقبلات ساخنة

١٠.٠٠٠	فول مدمس (مع سرفيس خضرة)
٨.٢٥٠	بليلة
٩.٧٥٠	بليلة متبلّة بالخضرة
١٥.٥٠٠	ستايك حلوم مشوي مع تين بالأطرب
١١.٥٠٠	كشك بلدي
١٦.٥٠٠	كشك بأوارما بلدي
١٤.٥٠٠	فتة حمص
٢٢.٥٠٠	فتة قريديس
١٨.٥٠٠	فخارة كفته بالطحينة
١٧.٥٠٠	منتي باللين والسماء
١٩.٠٠٠	كبيبات باللين
	كبيبات باللين و الكزبرة و الثوم و صنوبر
١٤.٢٥٠	مقانيق بدبس الرمان
١٤.٢٥٠	سجق بالبندورة
١٦.٥٠٠	لحمة راس عصفور
١٦.٠٠٠	دجاج راس زرزور
١٩.٥٠٠	قريديس عثمانية بالكزبرة و الثوم (١٠ قطع)
٢٠.٠٠٠	عصافير مسنّنة بالسماء و دبس الرمان (٦ قطع)
٣٦.٥٠٠	مشوي او مقلي (١٢ قطع)

🍷 مقبلات ساخنة مقلية

٩.٠٠٠	رقاقات بجبنة مشوي أو مقلي (٤ قطع)
١٥.٥٠٠	أصابع السمك (٥ قطع)
١١.٠٠٠	رقاقات ثمار البحر (٤ قطع)
٨.٧٥٠	كبة قراص (٤ قطع)
١٠.٧٥٠	بطاطا حرّة
١٠.٧٥٠	بطاطا بالسماء
١١.٥٠٠	برافو عالبطاطا
	بطاطا مقلية سحرية مقرمشة
٩.٠٠٠	بطاطا مقلية

بين الحسن حظوظ تعرفت على الأستاذ طارق فخري، رجل أعمال معروف، محترم، وغني وكان معجب بقدرات بيبي بالمهارة فطلب منه بصير مرفأشو.

بلشت علاقة بيناتن ضابطة 12 سنة، من خلالها صار بيبي إيدو اليمين، إبنو، وأكثر بكثير. بعلم شغل الأستاذ طارق كرجل أعمال مصري بارع، برز بيبي العالم مع وعرفو على أكبر المشاهير، من الملكة فاروق و الفريد هيتسوكو، كفرنك سيناترا وكثير غيرت.



موتة الأستاذ طارق ب 1952، معنوا كانت مرحلة صعبة على بيبي، ما منعوا من متابعة علاقاته مع المشاهير، وإلا بل إندهرت من وراء هضامو وروحو المرحمة وفهوسها. لأنو كانت مدبرجي، جابنتي إمي على هالذي ب 1956 وكنه ولد وحيد بين ما كنه شويف بيبي كثير أنا وعم بلبز لأن شغلوا كان أخد كل وأتو، وأضى أبو أنيس الخمسينات والستينات عم بسافر.



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



أما بفهوس السياسة، كان يهواها بلا ما ياخذ طرف، والبرهان على هالشي علاقاته الجيدة مع الشيخ بيار الجميل، الرئيس كميل شمعون والزعيم كمال جنبلاط، حتى إنو إداريني علاقات مع أفهام سياسة مثل الرئيس ريشارد نيكسون والرئيس جون كينيدي.



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

الصور، بواريه الصيد، طرايشو يلي ما كانت تفارق راسو (حتى بأغرب المحلات) آلات العود، مسابحو العديدة وحتى العفش يلي مجموعو من موك العالم.

قررت عط كل شي جمعتو عن حياتو بمحل واحد، ويكنون هالمحل بيرمز لحياتو الفنية. هالمقبري إسمو الفلمني.



سبق
عصري
بل سلافيين

كانت بيتي ديقوق
عود باب أولك



قصة البايا:

أنا أنيس الفلمنكي ومحب إرويلكن قصة بيتي، خليل الفلمنكي. بيتي كانت زلمة ما ترقموا الشجرة، بن إدر يوصل بحياتو لمطارح قلاك منا حتى بيثدروا يعلموا فيها. عاشر كل الناس، من عالم السياسة العملية، لمشاهير هوليوود، وكلو بشطارنو، لسانو العلو وجعدنو. بقولو عنو مزيق ملكي و رب الخبر، وأد ما صاير معو قصص خيالية كانت الناس تفكر إنو عم بملعبها. صاحب المشاهير لأنو كان محبوب، بن ضل قريب منن لأن كانت حليك مشاكل. بن كيف وصل بيتي خليل تعرفت على كل هك عالم؟

خلق بيتي خليل الفلمنكي ب 30 آب، 1917. ذات عالمة فانت بن ما كمل دروسو، لأنو مات جدي، وكانت بعدو صغير، فتعلم المصارعة حتى يقدر يعيش إمو وأخواتو السبعة. وبعمر 18، قرر يحترف المصارعة يلي تفوق فيها وصارت مهنتو.

سنة 1940 تعرفت البايا على إمي سعاد كرم، وتزوجو بعد ستة أشهر، وما كانت عمره إلا 23 سنة. ما في كم شهر، ولما كانت صار بمرحلة يُعتبر فيها من أبرز المصارعين الصاعدين، تعرّض بيتي للإصابة منقو يكمل مهنتو، فاضطر يعترك.



ليرينغ انغليس
فلمنكي ستايل

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

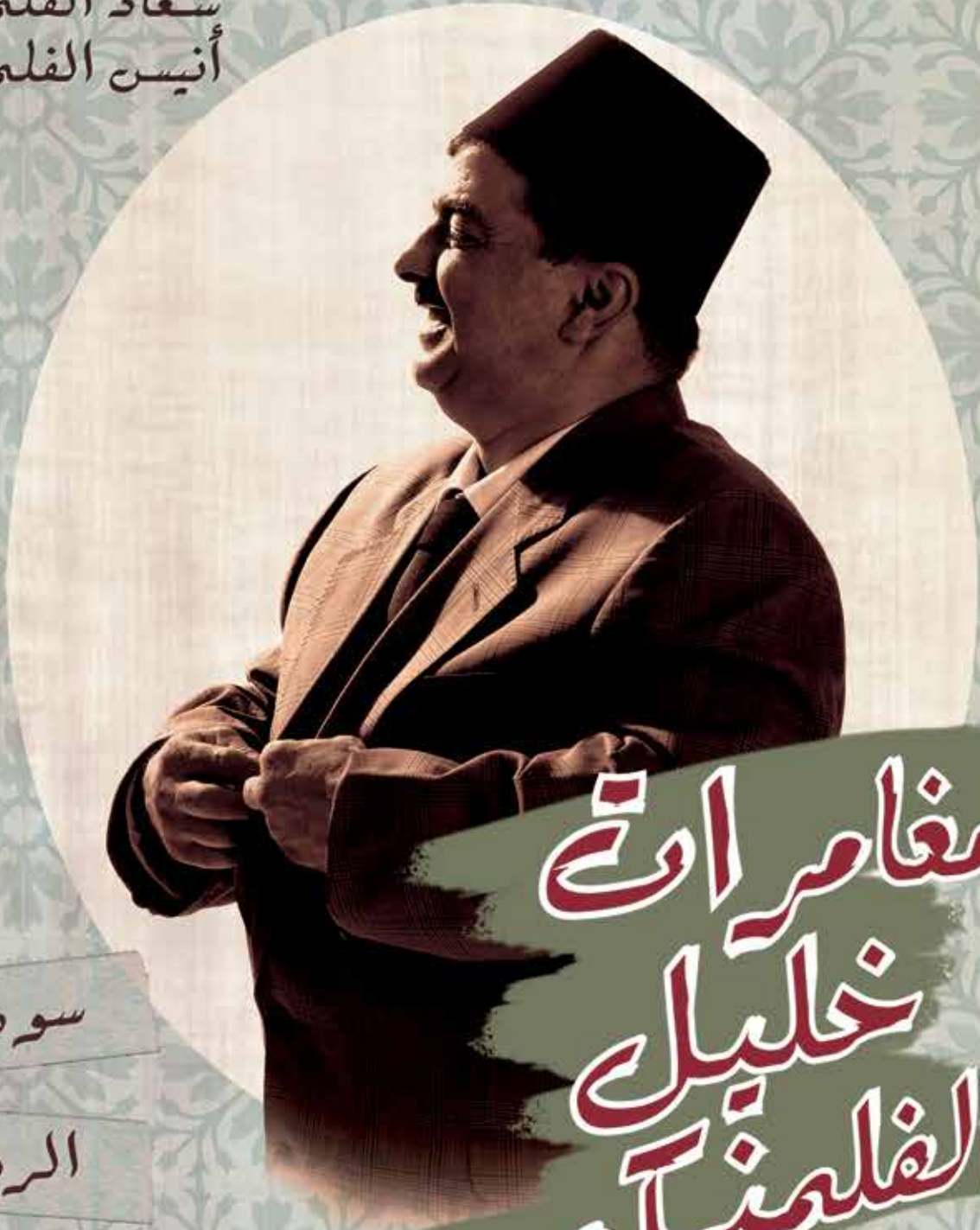
مشتى مين ما هوا صار شوا
خليل الفلمنكي



مرشح لـ ٧ جوائز فؤادا

مقهى الفلمنكي يقدم،
بالتعاون مع المطبخ

بطولة خليل الفلمنكي
سعاد الفلمنكي
أنيس الفلمنكي



سوديكو

الروشة

دبي

مغامرات خليل الفلمنكي...

قصة رجل جبار
مقطعة من وقائع حياته

إنتاج
بريستورم ش.م.ك. كوم

الفصل الثالث فاصلة تين من السوديكو



مش مين ما هوا صار شواا

الفلمنكي قهوة لبنانية بمطبخ لبناني أصيل، وأعدة أرغيلة مهضومة بالجنينة.