

"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 3.2 IN TECHNICOLOR™

FACEBOOK/ALFALAMANKI AND ON INSTAGRAM@ALFALAMANKI

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



/alfalamanki



@alfalamanki

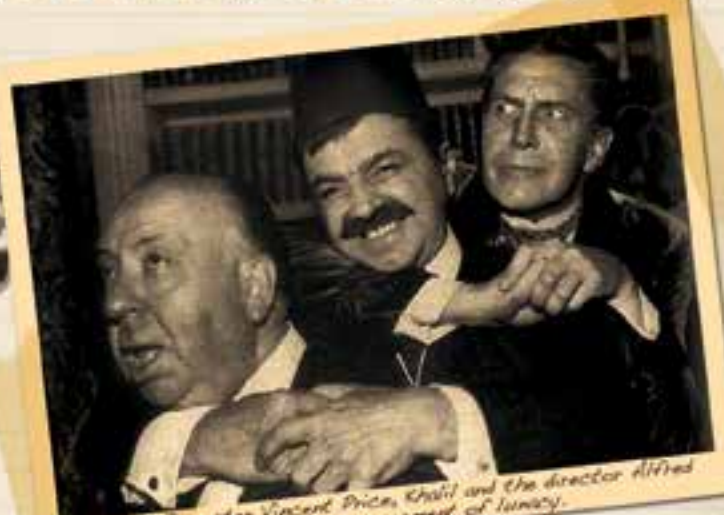


KhAlil's Story

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?



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

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.



of Falamanki rehearsing with Frank Sinatra in 1959.



of 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 '40'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.)	9,000
tabbouleh with special sour grape dressing	
My mother Souad's fattouch (2 pers.)	9,000
fattouch with grilled bread & pomegranate molasses dressing	
Field salad (4 pers.)	19,500
variety of greens and vegetables from the fields	
Khalil's salad	15,000
rocket leaves, purslane, mint, green onions, cherry tomatoes, eggplants, Khalil's cheese, walnuts, lemon and olive oil	
Kale with quinoa and shanklish	19,000
with lemon and olive oil	
Seasonal salad	9,000
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	10,000
rocket leaves, thyme, summer purslane with sumac, onions, lemon and olive oil	
Wild thyme salad (seasonal)	10,000
wild thyme with spring onions, lemon and olive oil	
Crab salad	18,000
with rocket leaves, summer purslane & moutarde à l'ancienne	
Thyme & Chahine botargo salad	25,000
Premium Egyptian Chahine botargo with thyme, spring onions, lemon & olive oil	

Cold Mezze

Hommos	8,750
Hommos with meat & pine nuts	14,000
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
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

Seasonal soup 10,500

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



Combos

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

Mini mezza (2 pers.) 21,500
hommos, carrot tahini, beetroot tahini and eggplant with pomegranate molasses

Labneh & cheese (2 pers.) 33,500
country style labneh, our labneh mix, Khalil's cheese, thyme & oil, goat labneh and olive mix

Laylake saj bread 2,250

Hot Mezze

Foul medammas	9,750
with a side order of veggies	
Balila	8,000
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	14,000
Shrimps fatteh	22,000
Kafta with tahini in a clay dish	18,000
Mante in yoghurt with summac	17,000
Kbaibiyét with yogurt	18,500
fried kebbé in yogurt with coriander, garlic and pine nuts	
Sausages in pomegranate molasses	14,000
Sujuk with tomatoes	14,000
Sautéed diced meat	16,000
Sautéed diced chicken	15,500
Shrimp osmalieh (10 pcs)	19,000
with coriander and garlic	
Sizzling birds	6 pcs 19,500
grilled or fried in sumac and pomegranate molasses	
	12 pcs 36,000

Fried Hot Appetizers

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





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

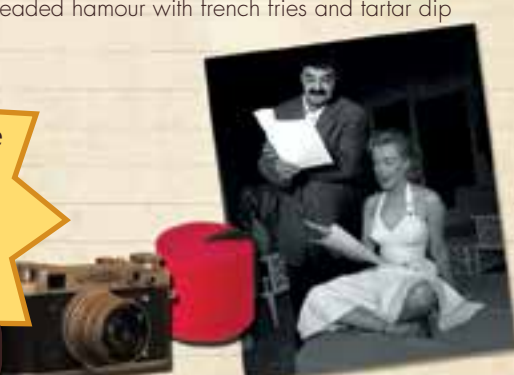
- Chicken wrap 16,500
- Rosto wrap 16,500
- Lebanese burger 20,000
with french fries and coleslaw
- Lebanese burger with halloum 22,000
with french fries and coleslaw

Grill & Main Courses

- Herbed meat skewers (250gr.) 26,500
with patatas bravas, grilled veggies 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, grilled veggies and hommos
- Cherry kafta 22,000
grilled kafta in yogurt with cherries
- Kafta arayesh with cheese 22,000
- Grilled chicken breast (300gr.) 26,000
with patatas bravas and garlic
- Spicy grilled chicken breast (300gr.) 26,000
with patatas bravas and garlic
- Grilled marinated shrimps (5pcs) 28,000
with tartar dip
- Almond chicken escalope 26,000
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 11,500
- Scrambled 11,500
- Scrambled with sujok 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
- 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
- Our kafta with cheese 14,000
- Classic pizza 14,500
- Vegetable pizza 16,500
- Classic pizza with ham or turkey 17,500
- Sujuk pizza 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
Knefeh bl saj	13,000
Greatness with ice cream Baklava with vanilla ice cream	16,500
Merry cream in a cone	8,500



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
Banana | Melon | Watermelon | Lemonade |
Strawberry lemonade | Pomegranate lemonade
Orange lemonade | Mint lemonade | Kiwi lemonade



Our fresh mixes 13,000

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

Iced tea 9,500

Peach | Apple | Lemon

Homemade smoothies 13,500

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

Milk shakes 13,500

Sahlab | Chocolate | Oreo | Vanilla | Strawberry

Mocktails 14,000

Falamanji: mango, strawberry, banana & passion fruit
Mazaji: strawberry, banana, milk & vanilla ice cream
Mkhafaaji: 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 8,000

Hot & healthy 7,500

Flowers | Anise | Camomile | Mint

Hot coffees

Espresso	6,500
Doppio	8,500
Nescafe	8,000
Americano	8,500
Cappuccino	8,500
Turkish	6,500
White coffee	6,000
Café latté	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 | موز | شمام
بطيخ | ليموناضة | فريز ليموناضة | رمان ليموناضة
بردان ليموناضة | ليموناضة مع ننع
كيوي ليموناضة

مخلوطاطنا الطازا

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

شاي بارد

دزء | تفاح | حامض

سموودي طازا

فريز | مانغا | ليموناضة | ليموناضة و ننع
تفاح | موز

شايس بالحبوب

سحلب | شووكولا | اوريو | فانيلا | فريز



عصير جزر طازا وليموناضة و ننع

كوكتيل بلا كحول

فلمنجي: مانغا، فريز، موز مع فواكة الشغف
مزاجي: فريز، موز، حليب و بوظة على فانيلا
مخفاجي: فريز و بردان مخفوق مع مخلوطة توت بري
ليمونجي: بردان، حامض و ننع مخلوط مع صودا
فستقجي: فستق حلي مخفوق مع حليب
وبوظة على فستق حلي

شاي سخن

شاي عادي | شاي مع ننع | شاي مع قرفة
شاي أخضر | زنجبيل

شاي مغربي

سخن وصحي
زهورات | يانسون | بابوچ | ننع

قهوة سخنة

إيسبرسو
دوبيو
نسكافيه
أماركانو
كابوتشينو
قهوة تركي
قهوة بيضا
كافيه لاتييه

قهوة باردة

عنبية | فريز | كاراميل | اوريو | موز

هك يا طو:

فجي منك على جلو؟

مغلي مع قلوبات
كاستر بالشوكولا
رز بحليب
مع قطر، زبيب و بندق
جلو مع فواكه
فواكة الموسم
بوظة (٣ سكوب)
غزل الأنيس
مش قليل يا خليل
غاتو على تمر وكراميل و بوظة على تمر
كنافة بالصاج
شي عظيم مع بوظه
بقلاوة مع سكوب بوظة
ماري كرم بالكورنيه

بارد ومنعش

أئينة مائي صغيرة
أئينة مائي كبيرة
أئينة مائي غازية
مشروب غازي ناعم
مشروب الطاقة، طور أحمر
سودا أو تونيك
بيرة محليّة
بيرة مستوردة
بيرة من دون كحول

كحول

عرق الفلمنكي (ربعيّة)
عرق الفلمنكي (كبايّة)
كاس كحول
كاس كحول باب أول
أئينة كحول
أئينة كحول باب أول
شامبانيا
شوت
شوت برميوم

نبيد

كاس نبيد وطني
نصبة نبيد وطني
أئينة نبيد وطني

هك أرغيلة

• نقّي أرغيلتك، و طعمة على زواك

الأرغيلة: معسل
سبسيال

الطعمة: تفاح | عنب | ننع | ورد | منغا | فريز
بردان | شمام | حامض | كرز | تفاح و ننع
حامض و ننع | عنب و ننع | حامض و منغا
زغلول | بطيخ و ننع | عنب و توت | كوكتيل

• عجمي
أصفهاني أو نكهة

• خلطة الفلمنكي

• غيار راس

• دخان

• نريش أرغيلة لإستعمال واحد

دكانة بيض

١١.٥٠٠	بيض عيون
١١.٥٠٠	بيض مخفوق
١٣.٥٠٠	بيض مخفوق بالسجق
١٣.٥٠٠	عجة بيض بالجبنه
١٦.٥٠٠	بيض مخفوق بأوارما

دكانة شوربة موسمية ١٠.٥٠٠

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 لخب
٨.٥٠٠



منتوجاتنا
موجودة بي

احفظوا ملح استاخراري
@alfalamanki

دكانة أطباق مجنسة

١٦.٥٠٠	دجاج بالصاج
١٦.٥٠٠	روستو بالصاج
٢٠.٠٠٠	همبرغر لبناني مع بطاطا مقلية وسلطة ملفوف ومايونيز
٢٢.٠٠٠	همبرغر لبناني مع حلوم مع بطاطا مقلية وسلطة ملفوف ومايونيز

دكانة مشاوي وأطباق رئيسية

٢٦.٥٠٠	شيشين لحمه بالأعشاب (٢٥٠ غ) مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وطحينية
٢٤.٥٠٠	شيشين طاووق (٢٥٠ غ) مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وطحينية
٢٥.٥٠٠	شيش لحمه وشيش طاووق (٢٥٠ غ) مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية و طحينية
٢٩.٥٠٠	مشاوي مشكل (٣٧٥ غ) لحمه، طاووق وكفته مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وطحينية
٢٤.٠٠٠	كفته مشوية تأديبية (٢٥٠ غ) مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وحمص
٢٢.٠٠٠	كفته مشوية باللبن والكرز
٢٢.٠٠٠	كفته عرايش بالجبنه
٢٦.٠٠٠	صدر دجاج مشوي (٣٠٠ غ) مع برافو عالبطاطا وتوم
٢٦.٠٠٠	صدر دجاج مشوي بالبحر (٣٠٠ غ) مع برافو عالبطاطا وتوم
٢٨.٠٠٠	فريدس مشوي منقوع (٥ قطع) مع ترنار
٢٦.٠٠٠	إسكالوب دجاج باللوز مع بطاطا مقلية وتوم
٣٣.٠٠٠	سمك لقرز
	سمك لقرز مسحّب ملتوت بالكعك مع بطاطا مقلية وترنار

منتوجات الفلمنكي باب أول
و من جميع الضيع اللبنانية.

من خزيبات الفلمنكي

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

دكانة فرن

مالح

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

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

دكانة صاج

مالح

٥.٢٥٠	زعتر
٦.٧٥٠	زعتر بلا زيت (ريجيم)
١٤.٠٠٠	خليل على الصاج زعتر مع جبنه خليل وخضرة على الوج
٧.٢٥٠	لبنه
٧.٢٥٠	لبنه و رشّة زعتر
١١.٧٥٠	قشقوان كافال
١٢.٠٠٠	قشقوان كافال و زعتر
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

مزة 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	جانارك



حمص طحينية جزر مدبس باتنجان طحينية شمندر

مزة تشكيلة بالصينية

صينية تقليدية مع خبز الضيعة و خضرة

٢١.٥٠٠	مزة مهضومة (لشخصين)
	حمص، جزر بطحينية، شمندر بطحينية ومدبس باتنجان
٣٣.٥٠٠	ألبان وأجبان (لشخصين)
	لبنة بلدية، لبنتنا المخلوطة، جبنة خليل، زعتر و زيت، لبنة معزة وزيتون مشكل

مقبلات باردة

٨.٧٥٠	حمص
١٤.٠٠٠	حمص مع لحمة و صنوبر
١٠.٥٠٠	حمص هاشم
	حمص و بليلة مع خلطة أردنية حرة و صنوبر
٧.٠٠٠	جزر بطحينية
٧.٠٠٠	شمندر بطحينية
٨.٧٥٠	مدبس باتنجان
	متبل باتنجان مع دبس الرمان و زيت زيتون
٨.٧٥٠	متبل باتنجان
١٠.٥٠٠	لبنة بالباتنجان والبندورة
٩.٢٥٠	لبنة بلدية
١٠.٥٠٠	لبنتنا المخلوطة
١٠.٥٠٠	لبنة معزي بالزعتر الأخضر
٩.٥٠٠	شنكليش متبل
١٤.٥٠٠	جبنة خليل
٩.٠٠٠	لوبية بزيت
٩.٠٠٠	يا لطيف على الفاصوليا متبل مسلات
٩.٠٠٠	سلق قاطع بالفاصوليا والبرغل
٩.٠٠٠	ضلوع سلق بالطحينة
٩.٥٠٠	ورق عنب بالزيت محصرم
٦.٠٠٠	كبيس الموسم
٩.٠٠٠	مكدوس الموسم
٤.٥٠٠	زيتون مشكل
٥.٠٠٠	زيتون بالحر
٩.٠٠٠	جاط خضرة مشكل مع زيتون
٤.٥٠٠	سرفيس خضرة

رغيف صاج
يلكي ٢.٢٥٠

سلطة

٩.٠٠٠	تبولة الفلمنكي (لشخصين)
	تبولة بالحصرم
٩.٠٠٠	فتوش إمي سعاد (لشخصين)
	فتوش مع خبز محمص و دبس الرمان
١٩.٥٠٠	سلطة من البستان (الأربعة)
	حشايش و خضرة مشكل
١٥.٠٠٠	سلطة خليل
	روكا، بألة، ننعع، بصل أخضر، بندورة كرزية و باتنجان مع جبنة خليل، جوز و حامض و زيت زيتون
١٩.٠٠٠	كيناوا مع كايل و شنكليش
	و حامض و زيت زيتون
٩.٠٠٠	سلطة الموسم
	بندورة، خيار و خس
١٣.٥٠٠	سلطة يونانية
	بندورة، خيار، خس، بصل، زيتون أسود و جبنة فيتا
١٥.٥٠٠	سلطة روكا، بألة و فيتا
	روكا، بألة، بندورة كرزية، فيتا مع صنوبر و خل بلساميك
١٠.٠٠٠	سلطة روكا، زعتر و بألة
	روكا زعتر و بألة مع سقاء، بصل، حامض و زيت زيتون
١٠.٠٠٠	سلطة زعتر (موسمي)
	زعتر أخضر، بصل أخضر، حامض و زيت زيتون
١٨.٠٠٠	سلطة السلاطين
	مع روكا، بقله، خردل و حامض و زيت زيتون
٢٥.٠٠٠	سلطة زعتر و بطرخ شاهين المصري
	بطرخ شاهين المصري مع زعتر أخضر، بصل أخضر، حامض و زيت زيتون

مقبلات ساخنة

٩.٧٥٠	فول مدمس (مع سرفيس خضرة)
٨.٠٠٠	بليلة
٩.٧٥٠	بليلة متبله بالخضرة
١٥.٠٠٠	ستايك حلوم مشوي مع تين بالأطر
١١.٠٠٠	كشك بلدي
١٦.٠٠٠	كشك بأوارما بلدي
١٤.٠٠٠	فتة حمص
٢٢.٠٠٠	فتة قريديس
١٨.٠٠٠	فخارة كفته بالطحينة
١٧.٠٠٠	منتي باللين والسماء
١٨.٥٠٠	كبيبات باللين
	كبيبات باللين و الكزبرة و التوم و صنوبر
١٤.٠٠٠	مقانيق بدبس الرمان
١٤.٠٠٠	سجق بالبندورة
١٦.٠٠٠	لحمة رأس عصفور
١٥.٥٠٠	دجاج رأس زرزور
١٩.٠٠٠	قريديس عثمانية بالكزبرة و التوم (١٠ قطع)
١٩.٥٠٠	عصافير مسننة بالسماء و دبس الرمان ٦ قطع
٣٦.٠٠٠	مشوي او مقلي ١٢ قطعة

مقبلات ساخنة مقليه

٨.٧٥٠	رقاقات بجبنة مشوي أو مقلي (٤ قطع)
١٥.٠٠٠	أصابع السمك (٥ قطع)
١٠.٧٥٠	رقاقات ثمار البحر (٤ قطع)
٨.٥٠٠	كبة قراص (٤ قطع)
١٠.٥٠٠	بطاطا حرة
١٠.٥٠٠	بطاطا بالسماء
١١.٠٠٠	برافو عالبطاطا
	بطاطا مقليه سحرية مقرمشة
٨.٧٥٠	بطاطا مقليه

بين لاهسن مظهر تعرفت على الأستاذ طارق نصري، رجل أعمال معروف، محترم، وغني وكان معجب بقدرات بيبي بالمهارة فطلب من بيبي مرافقته.

بلشت علاقة بيناتن ضابطة 12 سنة، من خلالها صار بيبي إيديو اليمين، إبنو، وأكثر بكثير. بعلم شغل الأستاذ طارق كرجل أعمال نصري بارع، بزم بيبي العالم مع وعزفوا على أكبر المشاهير، من الملكة فاروق و الفريد هيتسكوك، كفرنك سيناترا وكثير غيرت .



موتة الأستاذ طارق ب 1952، معثو كانت مرهلة معبة على بيبي، ما منعتو من متابعة علاقاتو مع المشاهير، وإلا بك إنزدهرت من ورا هضامو وروحو المرهقة وفضوحها، لانو كانت مدبره بيبي. جابتني إمي على هالذني ب 1956 وكنه ولد وهد بين ما كنت شويف بيبي كثير أنا وعم بكير لان شغلوا كانت أخذ لك وأتو، وأضى أبو أنيس الخمسينات والستينات عم بافر.



هوس بيبي بالحياة، الموسيقى والسياسة؛ كانت يجتمع إسطوانات المغنيين المفضلين عندهم مثل أسمرات، فريد الاطرش، عبد الوهاب وكان دقيق عود باب أولك لدرجة إنعواهم كلثوم دعيتو يدق معها بكرا مقلدة من مقلاتها.



أما بخصوص السياسة، كانت بيهاها بالاما ياخذ طرف، والبرهان على هالتني علاقاتو الجيدة مع الشيخ بيار الهميك، الرئيس كميل شمعون والزعيم كمالك جنبلاط، حتى إنو إدار بيبي علاقات مع أخهام سياسة مثل الرئيس برنارد نيكسون والرئيس جون كينيدي.



كان بيبي عيش مبيبة اللثمة الطيبة وكان العرق، بين لسوء العظ هالتني أدى لمساك بكيدو خلو يرجع على لبنان ويخفف سفرانو. مات بيبي ب 1982 ومن بعدها وعلى عدة سنين عبرت جمع كل شي متعلق نبي مثل الصور، بواريد الصيد، طرايشو يلي ما كانت تفارق راسو (حتى بأغرب المصالحات) آلات العود، مسابحو العديدة وحتى العفش يلي مجموعو من موك العالم.



فررت مط كل شي جمعتو عن حياتو بمعمل واحد، ويكوت هالمعل بيبرمز لحياتو الفنية. هالمعربي إسمو الفلمنكي.



سبق عصره بل سلاطين

كانت بيبي دقيقتين
عزود باب آوك



قصة البابا:

أنا أنسن الفلمنكي وحابب إرويلكن قصة بيبي، خليك الفلمنكي. بيبي كانت زلمعي ما ترمو الشيرة، بن إدري يوصلك بعياتو لمطارع قلاك منا جيتي بيثدروا يعلموا فيها. عاشر كلك الناس، من عالم السياسة العملية، لمشاهير هوليوود، وكلو بشطارنو، لسانو العلو وجمعدتو. بقولو عنو مزيق ملكي و ريب الخبر، وأد ما صاير معو قصص خيالية كانت الناس تفكر إنو عم بعلها. صامح المشاهير لأنو كان متوب، بن خيك قريب مئن لأن كانت خليك مشاكل. بن كيف وصل بيبي خليك تتعرف على كلك هلك عالم؟

خلق بيبي خليك الفلمنكي ب 30 آب، 1917. فاك عالعارف بن ما كمل دروسو، لأنو مات جدي، وكانت بعدو صغير، فتعلم المهارة مني يقدر يعيش إمو واخواتو السبعة. وبعمر 18، قرر يهترف المهارة يلي تفوق فيها وصارت مهنتو.

سنة 1940 تعرفت البابا على إمي سعاد كرم، وتجهونزو بعد ستة أشهر، وما كانت عمره إلا 23 سنة. ما في كم شهر، ولما كانت صاب بمرحلة يُعتبر فيها من أبرز المهارة عين الصاعدين، تعرض بيبي للإصابة منعو يكمل مهنتو، فاضطر يعترك.



ليبر نينغ انغليش
فلمنكي ستايل

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



قش من ما هوا صار شوا
خيلك الفلمنكي



مرشح لـ ٧ جوائز فؤادا!

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 ثم م.ك.كوم

الفصل الثالث فاصلة تبين من السودانيكو



مش مين ما هو صار شوا!

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