

"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 1.1 IN TECHNICOLOR ON

FACEBOOK/ALFALAMANKIDUBAI AND ON INSTAGRAM@ALFALAMANKIDUBAI

#ALFALAMANKIDUBAI TRADITIONAL LEBANESE CAFÉ

WITH AUTHENTIC CUISINE AND A CHARMING SHISHA GARDEN



Khail'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.



يا خليل النمنكي 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.



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.



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.)	35
tabbouleh with special sour grape dressing	
My mother Souad's fattouch (2 pers.)	35
fattouch with grilled bread & pomegranate molasses dressing	
Field salad (4 pers.)	65
variety of greens and vegetables from the fields	
Seasonal salad	29
tomatoes, cucumbers & lettuce	
Greek salad	37
tomatoes, cucumbers, lettuce, onions, olives and feta cheese	
Rocket, summer purslane & feta salad	39
rocket leaves, summer purslane, cherry tomatoes, feta mixed with balsamic dressing topped with pine nuts	
Rocket, thyme & summer purslane salad	32
rocket leaves, thyme, summer purslane with lemon, sumac, onions & olive oil	
Thyme salad (seasonal)	30
thyme with spring onions, lemon and olive oil	
Thyme & botargo salad	80
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

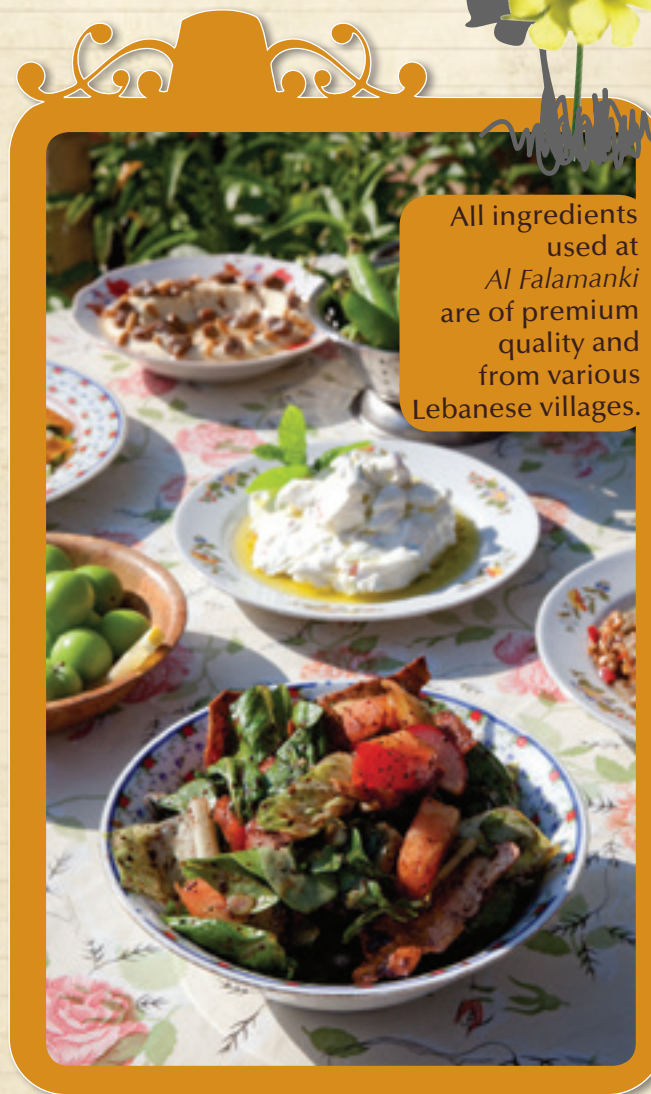
Hommos	29
Hommos with meat & pine nuts	40
Historical fava hommos	32
hommos and fava beans with our spicy mix and almonds	
Hommos Hachim style	32
hommos and balila with a Jordanian spicy mix and pine	
Carrot tahina	22
Beetroot tahina	22
Pomegranate eggplant	29
grilled eggplant with pomegranate molasses and tahini	
Seasoned eggplant	29
Country style labneh	29
Our labneh mix	31
Labneh with garlic	30
Chanklich with chopped tomatoes & onions	31
Khalil's cheese	39
Green beans in oil	30
Vine leaves in oil & sour grape juice	30
Seasonal pickles	22
Olive mix	14
Spicy olives	16
Vegetable platter with olives	28
Side plate of veggies	13

Hot Mezze

Foul medammas	29
with a side order of veggies	
Balila	26
Balila mixed with veggies	29
Grilled halloum steak	39
served with figs dipped in sugar syrup	
Hommos fatteh with yogurt	37
Kafta with tahini in a clay dish	48
Kbaibeit with yogurt	46
fried kebbé in yogurt with coriander, garlic and pine nuts	
Sejok	40
Sausages in pomegranate molasses	40
Sautéed diced meat	48
Sautéed diced chicken	45
Sizzling birds	6pcs 85
grilled or fried in sumac and pomegranate molasses 12pcs 160	

Fried Hot Appetizers

Cheese rolls 4pcs	29
grilled or fried	
Fried kebbé 4pcs	29
Spicy potatoes	28
Sumac potatoes	28
Patatas bravas	28
magical, fried and crispy potatoes	
French fries	24



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

Grill

Herbed meat skewers (250gr.)	75
with patatas bravas, tomatoes, onions and tahini	
Taouk skewers (250gr.)	65
with patatas bravas, grilled veggies and tahini	
Mixed skewers (375gr.)	96
with patatas bravas, grilled veggies & tahini	
Disciplinary kafta (250gr.)	65
with patatas bravas, tomatoes, onions and hommos	
Cherry kafta	70
grilled kafta in yogurt with cherries	
Grilled chicken breast (300gr.)	69
with patatas bravas and garlic	
Spicy grilled chicken breast (300gr.)	69
with patatas bravas and garlic	
Almond chicken escalope	69
with french fries and garlic	
Grilled jumbo shrimps (250gr.)	94
Side order of rice	13

Seasonal soup 26



Eggs -3 eggs of your choice-

Sunny side up	29
Scrambled	29
Eggs and veggies	33
Scrambled with meat	40



Oven

Salty	
Thyme	15
Thyme & labneh	20
Al Falamanki's mankoushé	20
thyme, onions and tomatoes	
Cheese akkawi	23
Spicy akkawi cheese	24
Halloumi	23
Kashkaval cheese	25
Kashkaval cheese & thyme	26
Kashkaval cheese & turkey	35
Bulgarian cheese & vegetables	27
Legendary meat on dough	28
Our kafta	28
Our kafta with cheese	32
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.

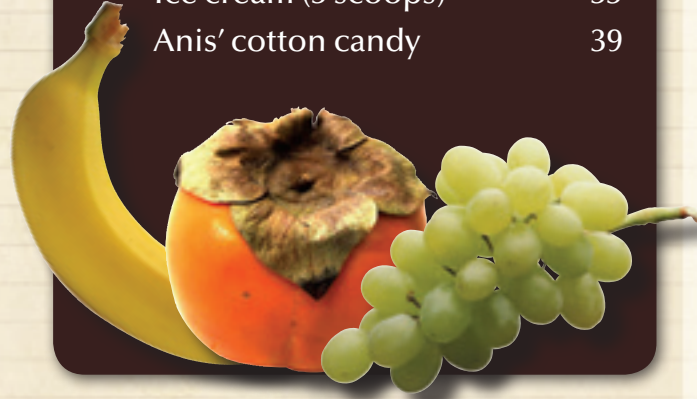
Salty	
Thyme	16
Thyme without oil (light)	18
Khalil's saj	32
thyme topped with Khalil's cheese and vegetables	
Labneh	18
Labneh & thyme	20
Kashkaval cheese	26
Kashkaval cheese & thyme	27
Kashkaval cheese & turkey	36

Sweet	
Nutella	25
Nutella & banana	28
Nutella & halawa	29
Halawa & banana	28
White Crunch	25
Crunchy Galaxy	25

Saj bread	5
------------------	----------

Desserts

Moughli with mixed nuts	21
Chocolate custard	21
Rice & milk pudding	22
with sugar syrup, raisins & hazelnuts	
Jello with fruits	21
Seasonal fruits	35
Ice cream (3 scoops)	35
Anis' cotton candy	39



Drinks

Homemade drinks	25
Rose Julep Berries Tamarind Dried apricot Ayran yogurt Ayran yogurt with fresh mint	

Seasonal fresh juices	27
Apple Orange Carrot Strawberry Mango Banana Melon Guava Watermelon Lemonade Avocado Strawberry lemonade Pomegranate lemonade Orange lemonade Mint lemonade	



Fruity Yogurt	27
Strawberry Passion fruit Wild berries	

Hot teas	20
Regular tea Tea with mint Tea with cinnamon Anise tea Green tea Moroccan tea	28

Hot & healthy	20
Flowers Zuffa flowers Khatmeyeh flowers Anise Camomile	

Hot coffees	
Espresso	18
Doppio	24
Instant coffee	22
Americano	22
Cappuccino	22
Turkish	18
White coffee	15
Café latté	22



Cold coffees	25
Blueberry Strawberry Caramel Oreo Banana	

Cold & Refreshing	
Small water bottle	9
Large water bottle	15
Evian bottle	24
Sparkling water bottle	23
Soft drinks	15
Energy drink	22
Soda or tonic	18
Non-alcoholic beer	21

AlFalamankiDubai



Shishas

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

Shisha: Mouassal:	65
Special:	70
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	75
Asfahani or mild flavor	

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

...Shisha head top-up	29
------------------------------	----



Our fresh mixes	27
Apple & carrot Orange & carrot Carrot, orange and apple Strawberry & banana Mango & strawberry	

Iced tea	21
Peach Apple Lemon	

Homemade smoothies	28
Strawberry Mango Lemonade Mint lemonade Apple Banana Green thyme lemonade	

Milk shakes	28
Chocolate Oreo Vanilla Strawberry Mastic with cinnamon	

Mocktails	30
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	

منك يا طلو: في منك على جلو؟

مغلي مع قلوبات	٢١
كاستر بالشوكولا	٢١
رز بحليب مع قطر. زبيب و بندق	٢٢
جلو مع فواكه	٢١
فواكه الموسم	٣٥
بوطة (٣ سكوب)	٣٥
غزل الأنيس	٣٩

قهوة سخنة	
إيسبرسو	١٨
دوبيو	٢٤
نسكافيه	٢٢
أمريكانو	٢٢
كابوتشينو	٢٢
قهوة تركي	١٨
قهوة بيضا	١٥
كافيه لاتييه	٢٢

قهوة باردة	٢٥
عنبية فريز كاراميل اوريو موز	

بارد ومنعش	
أنينة مائي صغيرة	٩
أنينة مائي كبيرة	١٥
إيفيان	٢٤
أنينة مائي غازية	٢٣
مشروب غازي ناعم	١٥
مشروب الطاقة	٢٢
سودا أو تونيك	١٨
بيرة من دون كحول	٢١



منك أرغيلة

•نقي أرغيلتك، و طعمة على زواك الأرغيلة: معسل سبسيال	٦٥
	٧٠
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	
•عجمي أصفهاني أو نكهة	٧٥
•خلطة الفلمنكي	٦٥
•غير راس	٢٩



منك المشروب

مشروباتنا	٢٥
ورد جلاب توت تمر هندي قمر الدين لبن عيران لبن عيران بالنعنع	

عصير طازا، موسمي	٢٧
تفاح بردان جزر فريز مانغا موز شمام جوافة بطيخ ليموناضة ليموناضة فريز أفوكادو ليموناضة رمان ليموناضة بردان ليموناضة مع نعنع	

مخلوطاتنا الطازا	٢٧
تفاح و جزر بردان و جزر جزر بردان و تفاح فريز و موز مانغا و فريز	

شاي بارد	٢١
دزء تفاح حامض	

سموودي طازا	٢٨
فريز مانغا ليموناضة ليموناضة و نعنع تفاح موز ليموناضة بالزعتر الأخضر	

شايكس بالحليب	٢٨
شوكولا اوريو فانيلا فريز مسكة مع قرفة	



كوكتيل بلا كحول	٣٠
فلمنجي: مانغا، فريز، موز مع فواكه الشغف طازجي: بردان، فريز و موز طازا مزاجي: فريز، موز، حليب و بوطة على فانيلا مخفأجي: فريز و بردان مخفوق مع مخلوطة توت بري ليمونجي: ليمون نعنع و حامض مخلوط مع صودا فستقجي: فستق حليبي مخفوق مع حليب و بوطة على فانيلا كلمنجي: بردان، تفاح، صودا و قرفة	

فروتني يوغرت	٢٧
فريز فواكه الشغف توت بري	

شاي سخن	٢٠
شاي عادي شاي مع نعنع شاي مع قرفة شاي يانسون شاي أخضر	
شاي مغربي	٢٨

سخن وصحي	٢٠
زهورات زهورات الزوفا زهورات الخامية يانسون بابوچ	



هك بيض (٣ بيضات)

٢٩	بيض عيون
٢٩	بيض مخفوق
٣٣	بيض بالخضرة
٤٠	بيض مخفوق بلحمة

من خُزَعَبَلَاتِ الفلمكني

- حبك نار و قلبي مقلابة • كلام و سلام • سرده
- علي ورده • ميش مين ما هوّا صار شوّا
- مشني يا عشني • منك قليل يا خليل

هك فرن

١٥	زعتري
٢٠	زعتري و لبنه
٢٠	منقوشة الفلمكني
	زعتري مع بصل و بندورة
٢٣	جبنة عكاوي
٢٤	عكاوي بالشطة
٢٣	حلوم
٢٥	قشقوان
٢٦	قشقوان و زعتري
٣٥	قشقوان و حبش
٢٧	بلغاري متبل
٢٨	لحمة بعجين غير شكل
٢٨	كفتتنا
٣٢	كفتتنا بجبنة
٤٢	بيتزا عادي (حبش)
٥	مع خضرة

مالح

منقوشة الفلمكني

زعتري مع بصل و بندورة

جبنة عكاوي

عكاوي بالشطة

حلوم

قشقوان

قشقوان و زعتري

قشقوان و حبش

بلغاري متبل

لحمة بعجين غير شكل

كفتتنا

كفتتنا بجبنة

بيتزا عادي (حبش)

مع خضرة

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

هك صاج

مالح

١٦	زعتري
١٨	زعتري بلا زيت (ريجيم)
٣٢	خليل علي الصاج
	زعتري مع جبنة خليل و خضرة على الوجة
١٨	لبنه
٢٠	لبنه و رشّة زعتري
٢٦	قشقوان
٢٧	قشقوان و زعتري
٣٦	قشقوان و حبش



حلو

٢٥	نوتيللا
٢٨	نوتيللا و موز
٢٩	نوتيللا و حلالة
٢٨	حلالة و موز
٢٥	كرانش أبيض
٢٥	غالاكسي بقرمش

رغيف صاج

٥



هك شوربة موسمية



هك مشاوي

٧٥	شيشين لحمه بالأعشاب (٢٥٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا، بندورة، بصل و طحينية
٦٥	شيشين طاووق (٢٥٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية و طحينية
٩٦	مشاوي مشكل (٣٧٥ غ)
	مع برافو عالبطاطا خضرة مشوية و طحينية
٦٥	كفتنا مشوية تأديبية (٢٥٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا، بندورة، بصل و حمص
٧٠	كفتنا مشوية باللبن والكرز
٦٩	صدر دجاج مشوي (٣٠٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا و نوم
٦٩	صدر دجاج مشوي بالحر (٣٠٠ غ)
	مع برافو عالبطاطا و نوم
٦٩	إسكالوب دجاج باللوز
	مع بطاطا مقلية و نوم
٩٤	قريدس جامبو مشوي (٢٥٠ غ)
١٣	صحن رز ع جنب



منتوجات الفلمكني باب أول و من جميع الضيعة اللبنانية.

هك سلطة

٣٥	تبولة الفلمكني (لشخصين)
	تبولة بالحصرم
٣٥	فتوش إمي سعاد (لشخصين)
	فتوش مع خبز محمص و دبس الرمان
٦٥	سلطة من البستان (لأربعة)
	حشايش و خضرة مشكلة
٢٩	سلطة الموسم
	بندورة، خيار و خس
٣٧	سلطة يونانية
	بندورة، خيار، خس، بصل، زيتون أسود و جبنة فيتا
٣٩	سلطة روكا، بألة و فيتا
	روكا، بألة، بندورة كرزية، فيتا مع صنوبر و خل بلساميك
٣٢	سلطة روكا، زعتري و بألة
	روكا زعتري و بألة مع حامض، سقاء، بصل و زيت زيتون
٣٠	سلطة زعتري (موسمي)
	زعتري أخضر، بصل أخضر، حامض وزيت زيتون
٨٠	سلطة زعتري و بطرخ شاهين المصري
	بطرخ شاهين المصري مع زعتري أخضر، بصل أخضر، حامض وزيت زيتون



هك مقبلات ساخنة

٢٩	فول مدمس (مع سرفيس خضرة)
٢٦	بليلة
٢٩	بليلة متبلّة بالخضرة
٣٩	ستايك حلوم مشوي مع تين بالأطر
٣٧	فتة حمص باللبن
٤٨	فخارة كفتنا بالطحينية
٤٦	كبيبات باللبن
	كبيبات باللبن و الكزبرة و التوم و صنوبر
٤٠	سجق
٤٠	مقانع بدبس الرمان
٤٨	لحمة رأس عصفور
٤٥	دجاج رأس زرزور
٨٥ قطع ١	عصافير مسنّسة بالسّماء و دبس الرمان
١٦ قطع ١٢	مشوي أو مقلي

مقبلات ساخنة مقلية

٢٩	رقاقات جبنة ٤ قطع (مشوي أو مقلي)
٢٩	كبة قراص مقلي ٤ قطع
٢٨	بطاطا حرّة
٢٨	بطاطا بالسّماء
٢٨	برافو عالبطاطا
٢٨	بطاطا مقلية سحرية مقرمشة
٢٤	بطاطا مقلية

هك 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
	عتاب
	فستق حلبي
	جانارك
	كستنا

البعض من منتوجاتنا موجودة بي



حمص | طحينية جزر | مدبس باتنجان | طحينية شمندر

هك تشكيلة بالصينية

صينية تقليدية مع خبز الضيعة و خضرة

٥٢	مازة مهضومة (لشخصين)
	حمص، جزر بطحينية، شمندر بطحينية، مدبس باتنجان
٨٥	ألبان وأجبان (لشخصين)
	لبنه بلدية، لبنتنا الخلوطة، جبنة خليل، زعتري و زيت، شنكليش متبل، زيتون مشكل

هك مقبلات باردة

٢٩	حمص
٤٠	حمص مع لحمه و صنوبر
٣٢	حمص تاريخي مفول
	حمص مفول مع خلطنا الحرّة و لوز
٣٢	حمص هاشم
	حمص و بليلة مع خلطة أردنية حرّة و صنوبر
٢٢	جزر بطحينية
٢٢	شمندر بطحينية
٢٩	مدبس باتنجان
	متبل باتنجان مع دبس الرمان و زيت زيتون
٢٩	متبل باتنجان
٢٩	لبنه بلدية
٣١	لبنتنا المخلوطة
٣٠	لبنه بتوم
٣١	شنكليش متبل
٣٩	جبنة خليل
٣٠	لوبية بزيت
٣٠	ورق عنب بالزيت محصرم
٢٢	كبيس الموسم
١٤	زيتون مشكل
١٦	زيتون بالحر
٢٨	صحن خضرة مشكل مع زيتون
١٣	سرفيس خضرة

بن لهنن مظهر تعرفت على الأستاذ طارق نصري، رجل أعمال معروف، محترم، وغني وكان معجب بقدرات بيبي بالمهارة فطلب منو يصير مرانثو.
بلشت علاقة بيناتن ضابطة 12 سنة، من خلالها صار بيبي إيدو اليمين، إبنو، وأكثر بكثير.
بعلم شغل الأستاذ طارق كرجل أعمال نصري بارع، بزم بيبي 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، خليل الفلمنكي. بيبي كان زلمي ما تهتمو الشهرة، بن إدر يوصل ببياتو لمطابخ قلاك متأني بيهدروا يعلموا فيها. عاشر كك الناس، من عالم السياسة العملية، لمشاهير هوليوود، وكلو بشطارتو، لسانو الحلو وجددتو. 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 ضك قريب منن لأن كان ملوك مشاكل.
بن كيف وصل بيبي خليل تعرفت على كك هك عالم؟

خلق بيبي خليل الفلمنكي ب 30 آب، 1917. فات عالمعارف بن ما كمل دروسو، لأنو مات جدي، وكان 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 كان 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
خليل 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 = قدر ظروفي



موتة الأستاذ طارق ب 1952، معنو كانت مرملة صعبة على بيبي، ما منعتو من متابعة علاقاتو مع المشاهير، وإل بك إزدهرت من وراءها منو وروحو المرحمة وضمها، لأنو كان مدبر مي. بابنتي إمي على هالذني ب 1956 وكنه ولد وهيد بن ما كنت شوق 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 الاطرش، عبد الوهاب وكان دقيق عود باب أوك لدرجة إنو إم كلثوم دعيتو يدق معها بكرا مقلنة 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 في 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.



سبق
عصري
بل سلفين



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 الأول من دبي



مش مين ما هوأ صار شوأا

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



/alfalamankidubai



@alfalamankidubai

#alFalamankiDubai