

"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



على الزوشة

STARRING KHALIL AL FALAMANKI SOUAD AL FALAMANKI ANIS AL FALAMANKI

PRODUCED BY BRAINSTORMSAL.COM RAOUCHE VERSION 1.0 IN TECHNICOLOR ON

FACEBOOK/ALFALAMANKI AND ON INSTAGRAM@ALFALAMANKI

#ALFALAMANKI TRADITIONAL LEBANESE CAFÉ

WITH AUTHENTIC GUISINE AND A CHARMING PIGEON ROCK VIEW



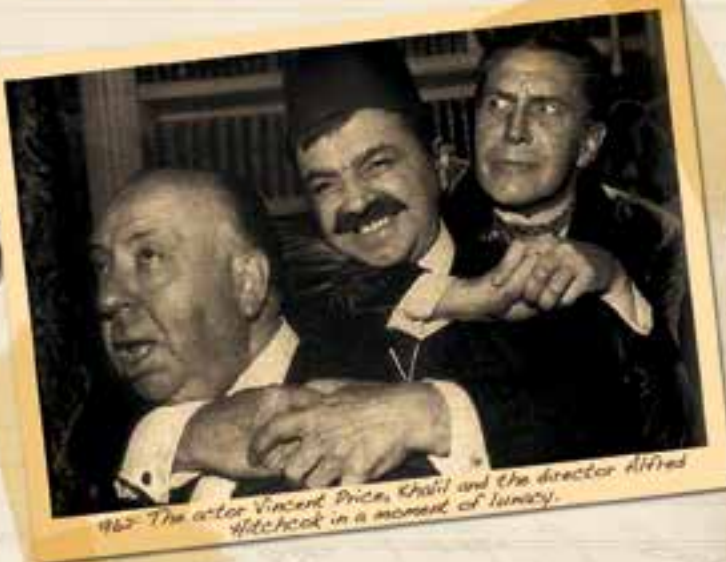


Khalil's Story

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	
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
Carrot tahina	7,000
Beetroot tahina	7,000
Pomegranate eggplant	8,750
grilled eggplant with pomegranate molasses and olive oil	
Seasoned eggplant	8,750
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
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 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

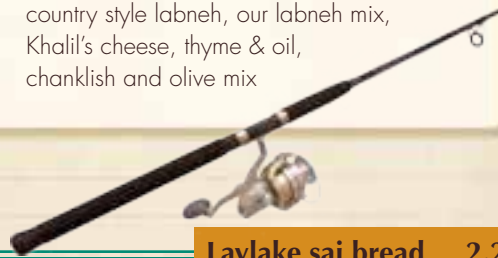


Combos

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

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

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



Laylake saj bread 2,250

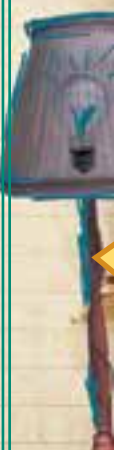
Hot Mezze

Foul medammas	9,750
with a side order of veggies	
Balila	8,000
Grilled halloum steak	15,000
served with figs dipped in sugar syrup	
Hommos fatteh	14,000
Shrimps fatteh	22,000
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
Sujuk with tomatoes	14,000
Sautéed diced meat	16,000
Sautéed diced chicken	15,500
Shrimp osmalieh (10pcs)	19,000
with coriander and garlic	
Sizzling birds	6 pcs 19,500
grilled or fried in sumac and pomegranate molasses	
	12pcs 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

Seasonal soup 10,500



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 16,500
- Rosto wrap 16,500
- Lebanese burger 20,000
with fried potatoes and coleslaw
- Lebanese burger with halloumi 22,000
with fried potatoes and coleslaw

Grill & Main Course

- 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
- 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 munkoushé 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 نعنec
كيوي ليموناضة

مخلوطاتنا 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 نعنec
تفاح | موز

شايس بالحبوب

سحلب | شوكولا | اوريو | فانيلا | فريز



عصير جزر طازا وليموناضة و نعنec

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 نعنec مخلوط مع صودا
فستقجي: فستق حلبي مخفوق مع حليب
وبوظة على فستق حلبي

شاي سخن

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

شاي مغربي

سخن وصحي
زهورات | يانسون | بابوچ | نعنec

قهوة سخنة

إيسبرسو
دوبيو
نسكافيه
أماركانو
كابوتشينو
قهوة تركي
قهوة بيضا
كافيه لاتييه

قهوة باردة

عنبية | فريز | كاراميل | اوريو | موز



شاي يا طو:

فريز منك على جلو؟
مغلي مع قلوبات
كاستر بالشوكولا
رز بحليب
مع قطر، زبيب و بندق
جلو مع فواكه
فواكة الموسم
بوظة (3 سكوب)
غزل الأنيس
مش قليل يا خليل
غاتو على تمر وكراميل و بوظة على تمر
كنافة بالصاج
شي عظيم مع بوظة
بقلاوة مع سكوب بوظة
ماري كرم بالكورنيه

٩.٠٠٠
٩.٠٠٠
٩.٥٠٠
٩.٠٠٠
١٣.٠٠٠
١٢.٥٠٠
١٦.٠٠٠
١٦.٠٠٠
١٣.٠٠٠
١٦.٥٠٠
٨.٥٠٠

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

٣.٢٥٠
٥.٧٥٠
٨.٢٥٠
٦.٧٥٠
١١.٧٥٠
٧.٧٥٠
٩.٥٠٠
١٢.٠٠٠
٩.٠٠٠



كحول

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

٢٩.٠٠٠
٩.٥٠٠
١٥.٠٠٠
١٩.٠٠٠
١٥٠.٠٠٠
١٧٠.٠٠٠
٢٠٠.٠٠٠
٩.٥٠٠
١٠.٥٠٠

نبيد

كاس نبيد وطني
نصبة نبيد وطني
أئينة نبيد وطني

٩.٧٥٠
٢٧.٠٠٠
٤٨.٠٠٠

شاي أرغيلة

• نقّي أرغيلتك، و طعمه على زواك

الأرغيلة: معسل
سبسيال

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

• عجمي
أصفهاني أو نكهة

• خلطة الفلمنكي

• غيار راس

• دخان

• نريش أرغيلة لإستعمال واحد

١٧.٥٠٠
١٧.٧٥٠
١٩.٥٠٠
١٩.٠٠٠
٨.٠٠٠
٦.٥٠٠
٣.٥٠٠



هـ بيض

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



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

هـ فرن

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

هـ 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

ورق لخب
٨.٥٠٠



هـ أطباق مجنسة

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

هـ مشاوي وأطباق رئيسية

- شيشين لحمه بالأعشاب (٢٥٠ غ) ٢٦.٥٠٠
مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وطحينية
شيشين طاووق (٢٥٠ غ) ٢٤.٥٠٠
مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وطحينية
شيش لحمه وشيش طاووق (٢٥٠ غ) ٢٥.٥٠٠
مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وطحينية
مشاوي مشكل (٣٧٥ غ) ٢٩.٥٠٠
لحمة، طاووق وكفته مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وطحينية
كفتا مشوية تأديبية (٢٥٠ غ) ٢٤.٠٠٠
مع برافو عالبطاطا، خضرة مشوية وحمص
كفتا مشوية باللبن والكرز ٢٢.٠٠٠
صدر دجاج مشوي (٣٠٠ غ) ٢٦.٠٠٠
مع برافو عالبطاطا وتوم
صدر دجاج مشوي بالحر (٣٠٠ غ) ٢٦.٠٠٠
مع برافو عالبطاطا وتوم
قريدس مشوي منقوع (٥ قطع) ٢٨.٠٠٠
مع ترثار
إسكالوب دجاج باللوز ٢٦.٠٠٠
مع بطاطا مقلية وتوم
سمك لقر ٣٣.٠٠٠
سمك لقر مسحب ملتوت بالكعك مع بطاطا مقلية وترثار

منتوجات الفلمنكي باب أول
و من جميع الضيع اللبنانية.

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

هـ صاج

- مالح
زعر ٥.٢٥٠
زعر بلا زيت (ريجيم) ٦.٧٥٠
خليل على الصاج ١٤.٠٠٠
زعر مع جبنه خليل وخضرة على الوج
لبنه ٧.٢٥٠
لبنه و رشّة زعر ٧.٢٥٠
قشقوان كافال ١١.٧٥٠
قشقوان كافال و زعر ١٢.٠٠٠
قشقوان كافال و حبش أو جونبون ١٣.٧٥٠
كشك بلدي ٨.٧٥٠
مع خضرة + ٢.٢٥٠ / مع كبس + ١.٥٠٠
حلو
نوتيللا ٩.٧٥٠
نوتيللا و موز ١٠.٢٥٠
نوتيللا و حلاوة ١٠.٢٥٠
حلاوة و موز ٩.٢٥٠
كرانش أبيض ٩.٢٥٠
غالاكسي بقرمش ١٠.٢٥٠

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

تشكيلة بالصينية

صينية تقليدية مع خبز الضيعة و خضرة

٢١.٥٠٠	مازة مهضومة (لشخصين)
	حمص، جزر بطحينية، شمندر بطحينية، مدبس باتنجان
٣٣.٥٠٠	ألبان وأجبان (لشخصين)
	لبنة بلدية، لبنتنا المخلوطة، جبنة خليل، زعتر و زيت، شنكليش متبل، زيتون مشكل

مقبلات باردة

٨.٧٥٠	حمص
١٤.٠٠٠	حمص مع لحمة 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
٩.٢٥٠	لبنة بلدية
١٠.٥٠٠	لبنتنا المخلوطة
١٠.٥٠٠	لبنة معزي بالزعتر الأخضر
٩.٥٠٠	شنكليش متبل
١٤.٥٠٠	جبنة خليل
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
ليكي ٢.٢٥٠



سلطة

٩.٠٠٠	تبولة الفلمنكي (لشخصين)
	تبولة بالحصرم
٩.٠٠٠	فتوش إمي سعاد (لشخصين)
	فتوش مع خبز محمص ودبس الرمان
١٩.٥٠٠	سلطة من البستان (الأربعة)
	حشايش وخضرة مشكلة
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 سماء، بصل، حامض و زيت زيتون
١٨.٠٠٠	سلطة السلاطين
	مع روكا، بقلة، 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
١٥.٠٠٠	ستايك حلوم مشوي مع تين بالأطرس
١٤.٠٠٠	فتة حمص
٢٢.٠٠٠	فتة قريدس
١٨.٠٠٠	فخارة كفتا بالطحينية
١٧.٠٠٠	منتي باللبن والسماء
١٨.٥٠٠	كبيبات باللبن
	كبيبات باللبن و الكزبرة و التوم و صنوبر
١٤.٠٠٠	مقانع بدبس الرمان
١٤.٠٠٠	سجق بالبندورة
١٦.٠٠٠	لحمة رأس عصفور
١٥.٥٠٠	دجاج رأس زرزور
١٩.٠٠٠	قريدس 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 مقالية

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 مقلي (٤ قطع)
١٠.٥٠٠	بطاطا حرة
١٠.٥٠٠	بطاطا بالسماء
١١.٠٠٠	برافو عالبطاطا
	بطاطا مقالية سحرية مقرمشة
٨.٧٥٠	بطاطا مقالية



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، بزيم بيبي العالم مع وعزف على أكبر المشاهير، من الملك فاروق والفريد هيتسكوك، كفرنك سيناترا وكثير غيرت.



الفلمنكي يعارض فريق السينلر عام 1964.



موتة الأستاذ طارق ب 1952، معنو كانت مرهلة معبة على بيبي، ما منعتو من متابعة علاقاتو مع المشاهير، وإلا بك إنزدهرت من ورا هضانتو بروحو المرهنة وفصوحا، لانو كانت مدبره بيبي. جابنتي إمي على هالذني ب 1956 وكنه ولد وهيد بين ما كنت شويف بيبي كثير أنا وعم بكير لان شغلوا كانت أخذ لك واتو، وأضى أبو أنيس الخمسينات والستينات عم بافر.



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



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



الفلمنكي يشارك في حفلة لوكوك الشرقى السعيد أم كلثوم عام 1968.



الفلمنكي يقابل معالمة مارس عزاب الخاندو الشيخ بيار الهميك وقام بتسليم في السجديت.

كان بيبي عيش مبيبة اللثمة الطيبة وكان العرق، بين لسوء العظ هالشي أدى لمساك بكيدو خلو يرجع على لبنان ويخفف سفراتو. 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 لهياتو الغنية. هالمعربي إسمو الفلمنكي.



سبق عصره بل سلافين



كانت بيبي دقيقتين
عزود باب آوك



قصة البابا:

أنا أنسن الفلمنكي وحابب إرويلكن قصة بيبي، خليك الفلمنكي. بيبي كانت نزلمي ما ترمو الشيرة، بن إدري يوصلك بعباتو لمطامح قلاك منا جيتي بيثدروا يعلموا فيها. عاشر لك 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 منن لأن كانت خليك مشاكل. بن كيف وصل بيبي خليك تتعرف على لك هك عالم؟

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

سنة 1940 تعرفت البابا على إمي سعاد كرم، وتجهونرو بعد سنة أشهر، وما كانت عمره إلا 23 سنة. ما في كم شهر، ولما كانت صاب بمرحلة يُعتبر فيها من أبرز المهارة عين الصاعدين، تعرّض 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 فيني
- » 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

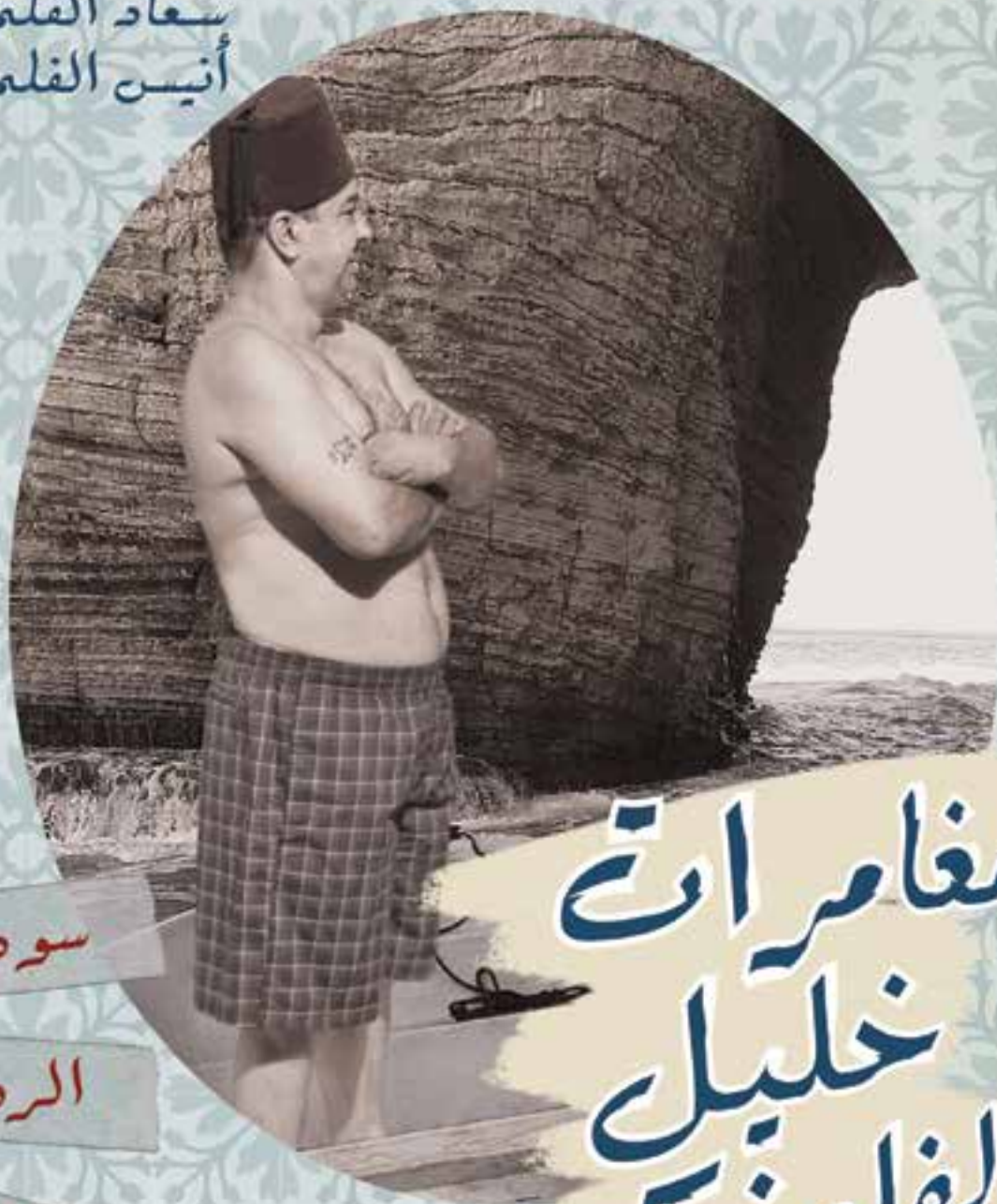
قش من ما هوا صار شوا
خيلك الفلمنكي



مرشح لـ ٧ جوائز فؤادا!

مفهر الفلمنكي يقدم
بالنعاون مع المطبخ

بطولة خليل الفلمنكي
سعاد الفلمنكي
أنيس الفلمنكي



سوديكو

الروشة

دبي

مغامرات خليل الفلمنكي...

قصة رجل جبار
مقطبة من وقائع حياته

إنتاج
بريستورم سن م ك كوم

الفصل الأول من الروشة



على الروشة

مش من ما هوا صار شوا!

الفلمنكي قهوة لسانية مطبخ لبناني أصيل. وأعدة أرغيلة مهظومة