



diwanbeirut





URBAN GATHERING
WITH A TASTE OF
TRADITION

Because we are lebanese and we love to meet
around a bite, diwan beirut offers you an
urban get together with a taste of tradition in
a beautiful modern setting.

diwanbeirut

All our prices are in Lebanese Lira, including VAT.

السلطات — SALADS —

Full Portion or Half Portion

| | | |
|------------------------------------|--------------------|--|
| تبولة | 6,1 3,3 | TABBOULEH Parsley, bulgur, tomatoes, mint leaves, onions with olive oil and lemon dressing |
| تبولة الست | 6,1 3,3 | TABBOULET ELSITT Parsley, lettuce, cucumber, tomatoes, mint leaves and onions with olive oil & lemon dressing |
| فتوش | 6,1 3,3 | FATTOUSH Mixed vegetables, fried or grilled bread and summac with pomegranate molasses, olive oil & lemon dressing |
| سلطة موسمية | 6,1 3,3 | SEASON SALAD Lettuce, tomatoes, cucumber and chopped mint leaves with olive oil & lemon dressing |
| سلطة عربية | 6,1 3,3 | ORIENTAL SALAD Finely chopped lettuce, cucumber, tomatoes, radish and mint leaves with olive oil & lemon dressing |
| سلطة يونانية | 8,3 4,4 | GREEK SALAD Lettuce, tomatoes, cucumber, sliced olives and feta cheese with olive oil & lemon dressing |
| سلطة الروكا، الزعتر والبقلة | 6,1 3,3 | ROCCA, THYME AND BAKLEH Rocca, thyme, hyacinth, summac and onions with olive oil & lemon dressing |
| سلطة ملفوف | 6,1 3,3 | CABBAGE SALAD Chopped cabbage and dried mint with olive oil & lemon dressing |
| سلطة خس | 6,1 3,3 | LETTUCE SALAD Lettuce with olive oil and lemon dressing |
| جاط خضرة | 12,7 6,6 | VEGETABLE PLATTER Assorted plate of fresh vegetables |
| سلطة السلاطين | 13,8 7,7 | CRAB SALAD Shredded crab sticks with Diwan Beirut's special spicy sauce |
| سلطة روكا والسلاطين | 13,8 7,7 | ROCCA CRAB SALAD Rocca with shredded crab sticks with Diwan Beirut's special spicy sauce |



حَمَص
— HOMMOS —
Full Portion or Half Portion

Our hommos recipe has been kept in our family for over 60 years. It's preparation is meticulous and takes 3 days from start to finish. Sahtein!

HOMMOS WITH MEAT
Hommos tahina with fried small diced meat and pine kernels

حَمَص بِاللَّحْمَة

حَمَص بالطحينة مع لحمه مقلية
راس عصفور وحببات الصنوبر

12,7 | 6,6



HOMMOS TAHINA
Mashed chickpeas with sesame seed paste and olive oil

حَمَص بالطحينة

حبوب حَمَص مهروسة مع طحينة وزيت الزيتون

4,8 | 2,8



HOMMOS SHAWARMA
Hommos tahina with beef shawarma

حَمَص شاورما

حَمَص بالطحينة مع شاورما لحمه

12,7 | 6,6



HOMMOS WITH GHEE
Hommos tahina with pine kernels fried in ghee

حَمَص مع سمينة وصنوبر

حَمَص بالطحينة مع حببات صنوبر مقلية بالسمينة

8,3 | 4,4

HOMMOS MOUTAMMAM
Hommos tahina mixed with chopped parsley and fava beans

حَمَص مَتَم

حَمَص بالطحينة مع بقدونس مفروم
وحبوب الفول

6,1 | 3,3



HOMMOS AKKARI
Hommos tahina mixed with diced pickles and tomatoes, chopped parsley, pine kernels and olive oil

حَمَص عكاري

حَمَص بالطحينة مع كبيس وبنندورة مفرومة، بقدونس مفروم، حببات الصنوبر
وزيت الزيتون

8,8 | 5



HOMMOS DOWN TOWN
Hommos tahina mixed with Diwan Beirut's special spicy sauce and pine kernels

حَمَص داون تاون

حَمَص بالطحينة مع صلصة ديوان بيروت الحارة وحببات الصنوبر

8,3 | 4,4



HOMMOS BEYROUTI
Hommos tahina mixed with chopped parsley and diced tomatoes

حَمَص بيروتي

حَمَص بالطحينة مع بقدونس مفروم وبنندورة

6,1 | 3,3

HOMMOS AWARMA
Hommos tahina with fried cured meat in ghee and pine kernels

حَمَص قاورما

حَمَص بالطحينة مع قاورما وحببات الصنوبر

12,7 | 6,6



مقبلات باردة — COLD MEZZE —

Full Portion or Half Portion

| | | |
|---|-------------------|--|
| متبل باذنجان باذنجان مشوي مع طحينة و عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون | 4,8 2,8 | EGGPLANT MOUTABBAL Mashed grilled eggplant, sesame seed paste with lemon juice & olive oil |
| راهب باذنجان باذنجان مشوي، بصل، فليفلة حلوة، مع عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون | 6,1 3,3 | EGGPLANT RAHEB Mashed grilled eggplant, onions, green and red peppers with lemon juice & olive oil |
| باذنجان مشوي باذنجان مشوي مع عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون | 4,8 | EGGPLANT GRILLED Grilled eggplant with lemon juice & olive oil |
| بليلة حمص حب، كمون ناعم وزيت الزيتون | 4,8 2,8 | BALILA Chickpeas, cumin powder & olive oil |
| بليلة سمينة وصنوبر حمص حب مع حبات الصنوبر المقلية بالسمينة، و كمون ناعم | 8,3 4,4 | BALILA WITH GHEE Chickpeas and pine kernels fried in ghee with cumin powder |
| بليلة مع طحينة حمص حب، كمون ناعم، طحينة وزيت الزيتون | 6,1 3,3 | BALILA WITH TAHINA Chickpeas, cumin powder, sesame seed paste & olive oil |
| فول مدمس فول حب و حمص حب، ثوم مع عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون | 4,8 2,8 | FOUL MOUDAMMAS Fava beans, chickpeas, garlic with lemon juice & olive oil |
| ورق عنب ورق عنب محشي بالأرز، البندورة والبقدونس المفروم | 7,2 3,9 | GRAPEVINE LEAVES Grapevine leaves stuffed with rice, tomatoes & parsley |
| هندبة بالزيت هندبة مسلوقة مع ثوم، بصل مقلي و شرائح الليمون الحامض | 6,1 3,3 | HINDBEH BIL ZEIT Blanched chicory leaves, sautéed onions, whole garlic cloves with lemon wedges |
| مكدوس باذنجان محشي بالجوز والبندورة المجففة، مكبوس بزيت الزيتون | 6,1 | EGGPLANTS MAKDOUS Baby eggplant stuffed with walnuts, sun dried tomatoes, pickled in olive oil |
| لوبية بالزيت (موسمي) لوبية خضرا مطبوخة بصلصة البندورة وزيت الزيتون مع حبوب الثوم والبصل | 6,1 | LOUBIYEH BI ZEIT (SEASONAL) Green beans cooked with onions and garlic cloves in tomato sauce and olive oil |
| فاصولياء عريضة (موسمي) فاصولياء بيضاء مثيلة بزيت الزيتون والحامض | 6,1 | WHITE BEANS (SEASONAL) Boiled white beans with lemon juice & olive oil dressing |
| شمندر (موسمي) | 6,1 | BEET ROOTS (SEASONAL) |
| ارضي شوكي (موسمي) أرضي شوكي مع زيت الزيتون، عصير الليمون الحامض والثوم | 6,1 | ARTICHOKE (SEASONAL) Artichoke hearts with olive oil, lemon juice and a touch of garlic |

هندبة بالزيت
— HINDBEH BIL ZEIT —



مقبلات باردة — COLD MEZZE —

Full Portion or Half Portion

| | | |
|--|-------------------|--|
| لبنة لبنة مع زيت الزيتون | 6,1 3,3 | LABNEH Labneh with olive oil |
| لبنة بالثوم لبنة مع ثوم وزيت الزيتون | 7,2 3,9 | LABNEH WITH GARLIC Labneh with garlic & olive oil |
| شكليش جبنة حارة، بصل و بندورة مفرومة مع زيت الزيتون | 7,2 3,9 | SHANKLISH Spicy cheese with diced onions, tomatoes & olive oil |
| بندورة مع ثوم وسماق شرايح البندورة مع ثوم وسماق | 3,9 | TOMATOES WITH GARLIC & SUMMAC Sliced tomatoes topped with garlic & summac |
| جبنة وزعتر شرايح جبنة الفيتا مع الزعتر البري، زيتون مقطع وزيت الزيتون | 8,3 4,4 | CHEESE WITH ZAATAR Sliced feta cheese with thyme, chopped olives & olive oil |
| طاجن بصل مفروم مقلي مع زيت الزيتون، ممزوج مع طحينية وعصير الليمون الحامض | 8,3 4,4 | TAJEN Chopped onions sautéed in olive oil, mixed with sesame seed paste and lemon juice |
| حرة طرابلسية كزبرة مفرومة مقلية مع بصل، بندورة مقطعة، مغطاة بالطحينة، حُرّ أحمر وزيت الزيتون | 8,3 4,4 | TRIPOLI'S HARRA Fried chopped coriander, onions and minced tomatoes, topped with spicy sesame seed paste and olive oil |
| كبيس مشكل | 4,8 2,8 | MIXED PICKLES |
| زيتون حر زيتون محشي بالتوابل | 2,8 | SPICY OLIVES Olives stuffed with spices |
| زيتون مشكل | 2,8 | BLACK & GREEN OLIVES |
| بطرخ بطرخ السمك، شرايح ثوم وزيت الزيتون | 30 | BATRAKH Thinly sliced fish roe, sliced garlic & olive oil |



مقبلات ساخنة — HOT MEZZE —

| | | |
|---|--------------------------|---|
| رقائق جبنة رقائق الجبنة مقلية أو مشوية | 1,3 per piece | CHEESE ROLLS Grilled or fried cheese rolls |
| فطائر بالسبانخ | 0,9 per piece | SPINACH FATAYER |
| سمبوسك | 1,1 per piece | SAMBOUSIK |
| كبة لحمة أقرص كريات اللحم المقلية محشية بحبات الصنوبر، البصل ولحم البقر المفروم | 1,3 per piece | FRIED KEBBEH Fried meat balls stuffed with pine kernels, onions and minced beef |
| كبة لبنة أقرص كريات اللحم المقلية محشية لبنة، حبات الصنوبر، البصل المفروم | 1,3 per piece | FRIED KEBBEH LABNEH Fried meat balls stuffed with labneh, pine kernels and onions |
| تشكيلة معجنات لبنانية رقائق الجبنة، فطائر بالسبانخ، سمبوسك، كبة لحمة أقرص (3 من كل صنف) | 13,9 one dozen | LEBANESE PASTRY COMBO Cheese rolls, spinach fatayer, sambousik, fried kebbeh, (3 of each) |
| سودة دجاج قصة دجاج مقلية متبللة بدبس الرمان او الحامض | 10,9 | CHICKEN LIVER Chicken liver sautéed in pomegranate molasses or butter-lemon sauce |
| مقانيق مقانيق ديوان بيروت مقلية أو مشوية | 10,9 | MAKANEK Grilled or fried Diwan Beirut beef sausage |
| سجق سجق ديوان بيروت الحار مقلي أو مشوي | 10,9 | SOUJOUK Grilled or fried Diwan Beirut spicy beef sausage |
| لحمة راس عصفور فتيلة لحمة مقطعة مع حامض | 17,1 | SMALL HATCHED MEAT Sautéed beef filet with lemon |
| سودة غنم سودة غنم متبللة بدبس الرمان او الحامض | 16 | LAMB LIVER Lamb liver sautéed in pomegranate molasses or butter-lemon sauce |
| حلوم جبنة الحلوم مقلية أو مشوية | 9,7 | HALLOUMI CHEESE Pan fried or grilled plain halloumi cheese |
| بطاطا مقلية | 4 | FRENCH FRIES |
| بطاطا مشوية | 4 | GRILLED POTATOES |
| بطاطا مع سمحاق بطاطا متبللة بالزبدة والسمحاق | 4,6 | POTATOES WITH SUMMAC Sautéed potatoes with butter & summac |

تشكيلة معجنات LEBANESE PASTRY — COMBO —



مقبلات ساخنة — HOT MEZZE —

| | | |
|---|-------------------------|--|
| بطاطا بروفنسال بطاطا متبلّة بالثوم والكزبرة | 4,6 | POTATOES À LA PROVENÇALE Sautéed potatoes with garlic & coriander |
| بطاطا حارّة بطاطا حارّة متبلّة بالثوم والكزبرة | 4,6 | SPICY POTATOES À LA PROVENÇALE Spicy sautéed potatoes with garlic & coriander |
| جوانح دجاج بروفنسال أجنحة دجاج متبلّة بالثوم والكزبرة | 10,9 | CHICKEN WINGS À LA PROVENÇALE Sautéed chicken wings with garlic and coriander |
| ضفادع بروفنسال ضفادع مقلية متبلّة بالثوم والكزبرة | 13,8 | GRENOUILLE À LA PROVENÇALE Deep fried frog legs, sautéed in garlic & coriander sauce |
| بيض غنم بيض غنم مقلي أو مشوي مع حبات الصنوبر و صلصة ديوان بيروت الخاصة | 12,1 | BAYD GHANAM Grilled or pan fried with pine kernels & Diwan Beirut's special sauce |
| بيض بقاورما بيض مقلي مع قاورما | 12,1 | EGGS WITH AWARMA Fried eggs with cured meat |
| عصافير عصافير مقلية أو مشوية | 2,4 per piece | BIRDS Grilled or fried |

جوانح دجاج بروفنسال
Chicken Wings —
à la provençale



الديوانيات — DIWAN SPECIALS —

| | | |
|---|-------------|--|
| مقادم مقادم مع عصير الحامض أو الخل | 13,9 | MAKADEM Served with lemon or vinegar sauce |
| فتة مقادم مقادم مع لبن، حمص حب، خبز مقلي وحببات الصنوبر المقلية بالسمنة | 13,9 | FATTET MAKADEM Makadem with yogurt, chickpeas & fried bread topped with pine kernels fried in ghee |
| فتة حمص حمص حب مع لبن، خبز مقلي وحببات الصنوبر المقلية بالسمنة | 10,4 | FATTET HOMMOS Cooked chickpeas with yogurt, topped with fried bread and pine kernels |
| فوارغ فوارغ مع عصير الحامض أو الخل | 13,9 | FAWAREGH Served with lemon or vinegar sauce |

Full Portion or Half Portion

SHAWARMA PLATTERS

| | | |
|--|--------------------|--|
| شاورما لحمة لحم بقر متبل مشوي يقدم مع البندورة المشوية، الكبيس، البصل والبقدونس و الطراطور | 13,2 7,7 | BEEF SHAWARMA Marinated grilled beef meat served with grilled tomatoes, pickles, onions, parsley & tarator sauce |
| شاورما دجاج دجاج متبل مشوي يقدم مع الثوم، الكبيس والبطاطا المقلية | 13,2 7,7 | CHICKEN SHAWARMA Marinated grilled chicken served with garlic, pickles & french fries |
| شاورما مشكل | 13,2 7,7 | MIXED SHAWARMA |

شاورما دجاج
— CHICKEN SHAWARMA —



مشاوي — GRILLS —



7,3
per skewer

GRILLED MEAT
Grilled lamb meat skewers served with
grilled tomatoes and grilled onions

لحم مشوي

أسيخ لحم الغنم المشوي تقدّم مع البندورة المشوية والبصل المشوي



4,8
per skewer

SHISH TAOUK*
Grilled marinated chicken skewers served
with french fries

شيش طاووق*

أسيخ دجاج متبل مشوي، تقدّم مع بطاطا مقلية



3,5
per skewer

GRILLED KAFTA
Grilled minced meat mixed with onions,
parsley and spices served with grilled
tomatoes

كفتة مشوية

لحمة مفرومة مع بصل، بقدرونس والبهارات تقدّم مع البندورة المشوية



5,3
per skewer

KEBAB WITH EGGPLANT
Grilled minced meat with eggplant

كباب باذنجان

لحمة مفرومة مشوية مع الباذنجان

18,7

MIXED GRILL
A combination of grilled meat, taouk, kafta meat & chicken

مشاوي مشكل

تشكيلة من اللحم المشوي، طاووق، كفتة لحمة و دجاج

* SERVED REGULAR OR SPICY

لحم مشوي
— GRILLED MEAT —



مشاوي — GRILLS —

| | | |
|---|--------------------------|---|
| كفتة دجاج دجاج مفروم مع بصل، بقونس وبهارات. يقدم مع بطاطا مقلية | 3,1 per skewer | CHICKEN KAFTA Grilled minced chicken mixed with onions, parsley & spices served with french fries |
| هبرة مشوية لحمة مفرومة مشوية | 4,2 per skewer | GRILLED HABRA Grilled minced meat |
| كستلانة مشوية أضلاع غنم مشوية تقدم مع بطاطا مقلية | 24,2 | CUTLETS Grilled lamb chops served with french fries |
| عرايس كفتة لحمة كفتة مشوية على الخبز | 16,3 | KAFTA ARAYES Grilled kafta on bread |
| كباب اورفلي لحمة مفرومة مشوية مع فلفل أخضر حلو وبنندورة | 5,3 per skewer | KEBAB OURFALI Grilled minced meat with sweet green pepper & tomatoes |
| كباب خشخاش (حر) لحمة حارة مفرومة مشوية مع رب البنندورة الحار | 4,2 per skewer | KEBAB KHASKHASH (SPICY) Spicy grilled minced meat with a spicy tomato paste |
| كباب انطكلي (حر) لحمة مفرومة مشوية مع بهارات حارة وبنندورة | 3,5 per skewer | KEBAB ANTAKLI (SPICY) Spicy grilled minced meat with spicy pepper & tomatoes |
| فتايل مشوية | 7,9 per skewer | GRILLED FATAYEL Grilled baby veal filet |
| حلاوات مشوية | 6,8 per skewer | GRILLED HLAWAT |
| فروج مشوي (حر) فروج كامل مشوي، يقدم مع بطاطا مقلية | 17,1 | GRILLED CHICKEN (SPICY)* Whole grilled chicken served with french fries |
| نصف فروج مشوي (حر) يقدم مع بطاطا مقلية | 10,4 | HALF GRILLED CHICKEN (SPICY)* Half grilled chicken served with french fries |
| صدر دجاج (حر) صدر دجاج مشوي يقدم مع بطاطا مقلية | 13,8 | CHICKEN BREAST (SPICY)* Grilled chicken breast served with french fries |
| جوانح دجاج مشوية (حر) | 10,9 | GRILLED CHICKEN WINGS (SPICY)* |
| طاووق سمك (حر) أسيخ سمك متبل مشوي تقدم مع بطاطا مقلية | 4,8 per skewer | FISH TAOUK (SPICY)* Grilled marinated fish skewers served with french fries |
| فيله سمك مشوي | 17,4 | GRILLED FISH FILET |



لحمة نيّة — NAYYEH —

| | | |
|--------------------|------|---|
| سودة نيّة | 17,6 | SAWDA NAYYEH Chopped raw lamb liver |
| فتيلة نيّة | 17,6 | FTILEH NAYYEH Chopped raw filet |
| كبة نيّة | 15,4 | KEBBEH NAYYEH Raw lamb meat minced with mint, onions, bulgur and a mix of pepper and salt |
| هبرة نيّة | 15,4 | HABRA NAYYEH Raw lamb meat minced with pepper and salt |
| كبة نيّة اورفلي | 15,4 | KEBBEH NAYYEH OURFALI Spicy kebbeh nayyeh |
| كفتة نيّة | 15,4 | KAFTA NAYYEH Raw lamb meat minced with parsley and onions, topped with pine kernels |
| تابلة نيّة | 15,4 | TEBLEH NAYYEH Raw lamb meat minced with onions and mint leaves |
| صينيّة نيّة مشكلّة | 48,4 | MIXED NAYYEH PLATTER Mixed Selection of raw meat |

تشكيلة من كبة نيّة، هبرة نيّة، كفتة نيّة،
فتايل نيّة، سودة نيّة



صينيّة نيّة مشكلّة
— Mixed —
Nayyeh Platter

قريدس منقوع
— Marinated —
shrimps

قريدس
— SHRIMP —

| | | |
|---|------|---|
| قريدس مشوي قريدس جامبو مشوي يقدم مع صلصة كوكتيل | 20,5 | GRILLED SHRIMP Grilled jumbo shrimps served with cocktail sauce |
| قريدس منقوع قريدس جامبو منقوع بصلصة ديوان بيروت الخاصة، مشوي يقدم مع صلصة كوكتيل | 20,5 | MARINATED SHRIMP Grilled jumbo shrimps marinated in our special sauce, served with cocktail sauce |
| قريدس مسلوق يقدم مع صلصة كوكتيل | 20,5 | BOILED SHRIMP Served with cocktail sauce |
| قريدس بانیه يقدم مع صلصة ترنار | 20,5 | BREADED SHRIMP Deep fried baby shrimps, served with tartar sauce |
| قريدس بوفنسال قريدس مقلي متبل بالثوم والكزبرة | 20,5 | SHRIMP À LA PROVENÇALE Sautéed baby shrimps with garlic and coriander |
| قريدس روك حار قريدس مقلي مع البصلصة الحلوة الحارة | 20,5 | SPICY ROCK SHRIMP Fried baby shrimp with a creamy sweet and spicy sauce |
| قريدس بالفخار قريدس بالفخار متبل بصلصة حارة مع ثوم وحامض | 20,5 | GAMBAS AL AJILLO Spicy sautéed baby shrimps with a touch of garlic and lemon juice |
| سلطة قريدس قريدس مسلوق، بقدونس، ثوم، زيت الزيتون و عصير الليمون الحامض | 20,5 | SHRIMP SALAD baby shrimps, Persil and lemon garlic oil sauce |
| قريدس تمبورا قريدس مسلوق مع بهارات تمبورا، يقدم مع صلصة ترنار | 20,5 | SHRIMP TEMPURA Boiled shrimp with tempura spices, served with tartar sauce |
| قريدس مع الصويا والزنجبيل حبات قريدس جامبو، منقوعة بالزنجبيل، صلصة الصويا و فلفل حار، تقدم مع الأرز | 20,5 | GINGER SOY SHRIMP Grilled Jumbo shrimps, marinated in ginger, soy and chill peppers, served with rice |



GAMBAS AL AJILLO



BREADED SHRIMP



ثمار البحر — SEAFOOD —

| | | |
|--|-------------------------|---|
| كلمار بانيه يقدم مع البطاطا المقلية وصلصة الترتار | 18,5 | BREADED CALAMARI Deep fried baby calamari served with French fries & tartar sauce |
| أخطبوط بروفنسال أخطبوط مقطع مقلي متمبل بالثوم والكزبرة | 21,5 | OCTOPUS À LA PROVENÇALE Roughly chopped octopus sautéed in a spicy sauce with garlic and coriander |
| سمك راس عصفور مكعبات سمك لقرز مقلية مع صلصة الصويا وعصير الليمون | 16,5 | FISH RAS ASFOUR Diced fresh fish, served with our special lemon and soy sauce |
| مقانتق سمك مقانتق سمك ديوان بيروت مقلية | 16,5 | FISH MAKANEK Homemade special fish sausages |
| صبيدج الديوان (موسمي) صبيدج مقطع، مطهو بصلصة البندورة الحارة مع الخضار | 21 | AL-DIWAN SQUID (SEASONAL) Roughly chopped squid, cooked in a mild spicy tomato sauce and mixed vegetables |
| رقائق ثمار البحر رقائق ثمار البحر المقلية | 2 per piece | SEAFOOD ROLLS Deep-fried rolls with mixed seafood |
| كبة سمك كريات السمك المقلية محشية بتشكيلة من ثمار البحر | 1,8 per piece | FISH KEBBEH Fried fish balls stuffed with a mix of chopped seafood |



FISH RAS ASFOUR



OCTOPUS À LA PROVENÇALE

كلمار بانيه
— FRIED —
BREADED CALAMARI



السندويشات — SANDWICHES —

| | | |
|-------------------------|------|-------------------------------|
| شاورما لحمة | 5.2 | BEEF SHAWARMA |
| شاورما دجاج | 5.2 | CHICKEN SHAWARMA |
| شاورما لحمة ديوان بيروت | 5.2 | BEEF SHAWARMA DIWAN BEIRUT |
| شاورما دجاج ديوان بيروت | 5.2 | CHICKEN SHAWARMA DIWAN BEIRUT |
| لحمة مشوية | 8.3 | GRILLED MEAT |
| شيش طاووق | 6.1 | SHISH TAOUK |
| طاووق سمك | 7.2 | TAOUK SAMAK |
| كفتة مشوية | 7.2 | GRILLED KAFTA |
| كفتة دجاج | 6.6 | CHICKEN KAFTA |
| كباب اورفالي | 6.6 | KEBAB OURFALI |
| كباب خشخاش | 7.2 | KEBAB KHASHKHASH |
| كباب باذنجان | 6.6 | KEBAB WITH EGGPLANT |
| كباب انطكلي | 7.2 | KEBAB ANTAKLI |
| كباب حلبي | 7.2 | KEBAB HALABI |
| سجق | 6.6 | SOUJOUK |
| مفانق | 6.6 | MAKANEK |
| روستو لحمة | 7.2 | ROAST BEEF |
| راس عصفور | 8.3 | RAS ASFOUR |
| دجاج | 6.1 | CHICKEN |
| قريدس | 10.9 | SHRIMP |
| سمك | 7.2 | FISH |
| بيض غنم | 7.2 | BAYD GHANAM |
| هيرة نيّة | 6.1 | HABRA NAYYEH |
| كبة نيّة | 6.1 | KEBBEH NAYYEH |
| سودة نيّة | 7.7 | SAWDA NAYYEH |
| فتيلة نيّة | 7.7 | FTILEH NAYYEH |
| تابلة نيّة | 6.1 | TEBLEH NAYYEH |
| كفتة نيّة | 6.1 | KAFTA NAYYEH |
| سودة دجاج | 6.6 | CHICKEN LIVER |
| عصافير | 8.3 | BIRDS |
| بطاطا مقلية | 2.8 | FRENCH FRIES |
| لبنة | 2.8 | LABNEH |
| جبنة حلوم | 5 | HALLOUM CHEESE |
| جبنة فيتا | 5 | FETA CHEESE |
| حمص | 2.8 | HOMMOS |
| متبل باذنجان | 2.8 | MOUTABBAL |
| سلاطين | 6.6 | CRAB |
| هندبة | 2.8 | HENDBEH |



سندويش شاورما
— SHAWARMA —
SANDWICH

PLAT DU JOUR
AVAILABLE DAILY

SIYADIEH - SAMKEH
HARRA

SATURDAY & SUNDAY
KHAROUF MEHSHI

ASK FOR OUR DAILY DISH



حلويات —DESSERTS—

| | | |
|------------------|-----|---------------------|
| مغلي | 2.5 | MEGHLI |
| مهلبية | 2.5 | MOUHALABIYEH |
| بسكويت بالشوكولا | 2.5 | BISCUIT AU CHOCOLAT |
| دبس بطحينة | 3.5 | DEBS BI TAHINI |
| غزل ديوان بيروت | 4.5 | GHAZEL DIWAN BEIRUT |
| كنافة يجين | 7.5 | KNEFE BI JEBEN |

مشروبات باردة — COLD BEVERAGES —

| | | |
|------------------|-----|---------------------|
| مياه معدنية صغير | 0.7 | MINERAL WATER SMALL |
| مياه معدنية كبير | 1.2 | MINERAL WATER BIG |
| مرطبات | 2 | SOFT DRINKS |
| مياه غازية | 2.5 | SPARKLING WATER |
| بيرة محلية | 3.6 | LOCAL BEER |
| بيرة Mexican | 4 | MEXICAN BEER |
| بيرة مستوردة | 4.5 | IMPORTED BEER |
| بيرة بدون كحول | 3.2 | NON ALCOHOLIC BEER |
| صودا | 3.6 | SODA |
| تونيك | 3.6 | TONIC |
| مشروب طاقة | 3.6 | ENERGY DRINK |
| عصير فواكه طازج | 2 | FRESH FRUIT JUICE |
| جلاب | 2 | JELLAB |
| ليموناضة | 2 | LEMONADE |
| عصير | 2 | JUICE |
| لبن عيران | 2 | LABAN AYRAN |

نرجيلة — NARGUILEH —

| | | |
|-------------|------|-------------------|
| نرجيلة عجمي | 12,5 | NARGILEH AJAMI |
| نرجيلة معسل | 11 | NARGILEH MOUASSAL |



مشروبات ساخنة — HOT BEVERAGES —

| | | |
|--------------|-----|-----------------|
| اسبرسو | 1.5 | ESPRESSO |
| دوبل اسبرسو | 2.4 | DOUBLE ESPRESSO |
| قهوه لبنانية | 1.2 | LEBANESE COFFEE |
| شاي | 1.5 | TEA |
| قهوه بيضاء | 1.2 | WHITE COFFEE |
| نسكافه | 1.5 | NESCAFE |
| كابوتشينو | 2.4 | CAPPUCCINO |

مشروبات روحية — SPIRITS —

ARAK

| | GLASS | 1/4 | 1/2 | 1/1 |
|------------|-------|-----|------|------|
| ARAK DIWAN | 2.5 | 7.5 | 12.5 | 22.5 |
| CRYSTAL | | 9 | 15 | 27 |
| BRUN | 3 | 9 | 15 | 27 |
| KSARAK | 3 | 9 | 15 | 27 |
| KEFRAYA | 3 | 9 | 15 | 27 |
| FAKRA | 3 | 9 | 15 | 27 |
| MASSAYA | 3 | 9 | 15 | 27 |

GIN

| | | | | |
|---------------------|----|--|--|----|
| Gordon's London Dry | 5 | | | 45 |
| Hendrick's | 9 | | | 81 |
| Gin Mare | 11 | | | 99 |

TEQUILA

| | | | | |
|-----------------------------|-----|--|--|------|
| Jose Cuervo Especial Silver | 5.5 | | | 49.5 |
| Jose Cuervo Especial Gold | 6.6 | | | 59.4 |

مشروبات روحية — SPIRITS —

WHISKEY

| | GLASS | 1/4 | 1/2 | 1/1 |
|-----------------------------------|-------|-----|-----|-----|
| JOHNNIE WALKER RED LABEL | 5 | 15 | 25 | 45 |
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | 7 | 21 | 35 | 63 |
| JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK | 9 | | | 81 |
| JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE | 15 | | | 135 |
| JOHNNIE WALKER PLATINUM LABEL | 18 | | | 162 |
| JOHNNIE WALKER BLUE LABEL | 55 | | | 495 |
| DEWAR'S WHITE LABEL | 5 | 15 | 25 | 45 |
| DEWAR'S 12 YEARS | 7 | | 35 | 63 |
| J&B RARE | 5 | 15 | 25 | 45 |
| J&B RESERVE 15 YEARS | 7 | | | 63 |
| CHIVAS REGAL 12 YEARS | 7 | | 35 | 63 |
| CHIVAS REGAL 18 YEARS | 18 | | | 162 |
| JACK DANIEL'S | 7 | | | 63 |
| GLENFIDDICH 12 YEARS | 9 | | | 81 |
| GLENFIDDICH 15 YEARS | 15 | | | 135 |
| GLENFIDDICH 18 YEARS | 18 | | | 162 |
| DIMPLE AGED 15 YEARS | 7 | | | 63 |
| OLD PARR 12 YEARS | 12 | | | 108 |
| STOLICHNAYA RED | 5 | | | 45 |
| RUSSIAN STANDARD | 5 | | | 45 |
| SMIRNOFF BLACK | 5 | | | 45 |
| GREY GOOSE | 9 | | | 81 |
| BELVEDERE | 9 | | | 81 |

VODKA

— IMPORTED WINE —

RED WINE

1/1

CHEVAL NOIR 2016, BORDEAUX

36.3

BROUILLY

36

CHIANTI CASTIGLIONI

40

IL PURO MERLOT, ASTORIA

36.3

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS, LES DAMES HUGUETTES

93.5

ROSÉ

MONCIGALE VDP MEDITERRANÉE, 2017

36.3

ASTORIA SPUMANTE PROSECCO ROSÉ

46

CÔTES DE PROVENCE, BY OTT

50

SANCERE ROSÉ

52.8

CHÂTEAU DE SELLE, COEUR DE GRAIN, 2017, DOMAINES OTT

93.5

WHITE

ASTORIA ALISIA PINOT GRIGIO

33

36.3

ASTORIA SPUMANTE EXTRA BRUT

46.2

MÂCON-VILLAGES, BOURGOGNE

49.5

GAVI DI GAVI, MARCHESI DI BAROLO, ITALY

63.8

CHABLIS, JOSEPH DROUHIN, BOURGOGNE

74.8

SANCERRE, PASCAL JOLIVET, LOIRE

82.5

CHAMPAGNES

LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT

148

LAURENT PERRIER LA CUVÉE ROSÉ

231

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT

165

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL ROSÉ

203.5

— LOCAL WINE —

RED WINE

GLASS

1/2

1/1

KSARA, RÉSERVE DU COUVENT

3.3

9.9

16.5

KSARA, CABERNET SAUVIGNON

20.9

KSARA CHÂTEAU

28.6

KSARA, LE SOUVERAIN

36.3

CHATEAU KEFRAYA

28.6

CHATEAU KEFRAYA, COMTE DE M

44

IXSIR, ALTITUDES ROUGE

4.4

22

DOMAINE WARDY, SAUVIGNON ROUGE

3.3

16.5

ROSÉ

KSARA, SUNSET

3.3

9.9

16.5

CHATEAU KEFRAYA, MYST

3.3

9.9

16.5

IXSIR, ALTITUDES ROSÉ

4.4

22

WHITE

KSARA, BLANC DE BLANC

3.3

9.9

16.5

KSARA, CHARDONNAY CUVÉE DU PAPE

24.2

CHATEAU KEFRAYA, BLANC DE BLANCS

3.3

9.9

16.5

IXSIR, ALTITUDES BLANC

4.4

22

DOMAINE WARDY, SAUVIGNON BLANC

3.3

16.5

DOMAINE WARDY, PERLE DU CHATEAU

30.8

diwanbeirut

METN
ANTELIAS HIGHWAY

03 | 41 44 74
04

ACHRAFIEH
CHARLES MALEK AVENUE

03 | 56 57 57
01

diwanbeirut.com

   /diwanbeirut