



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.

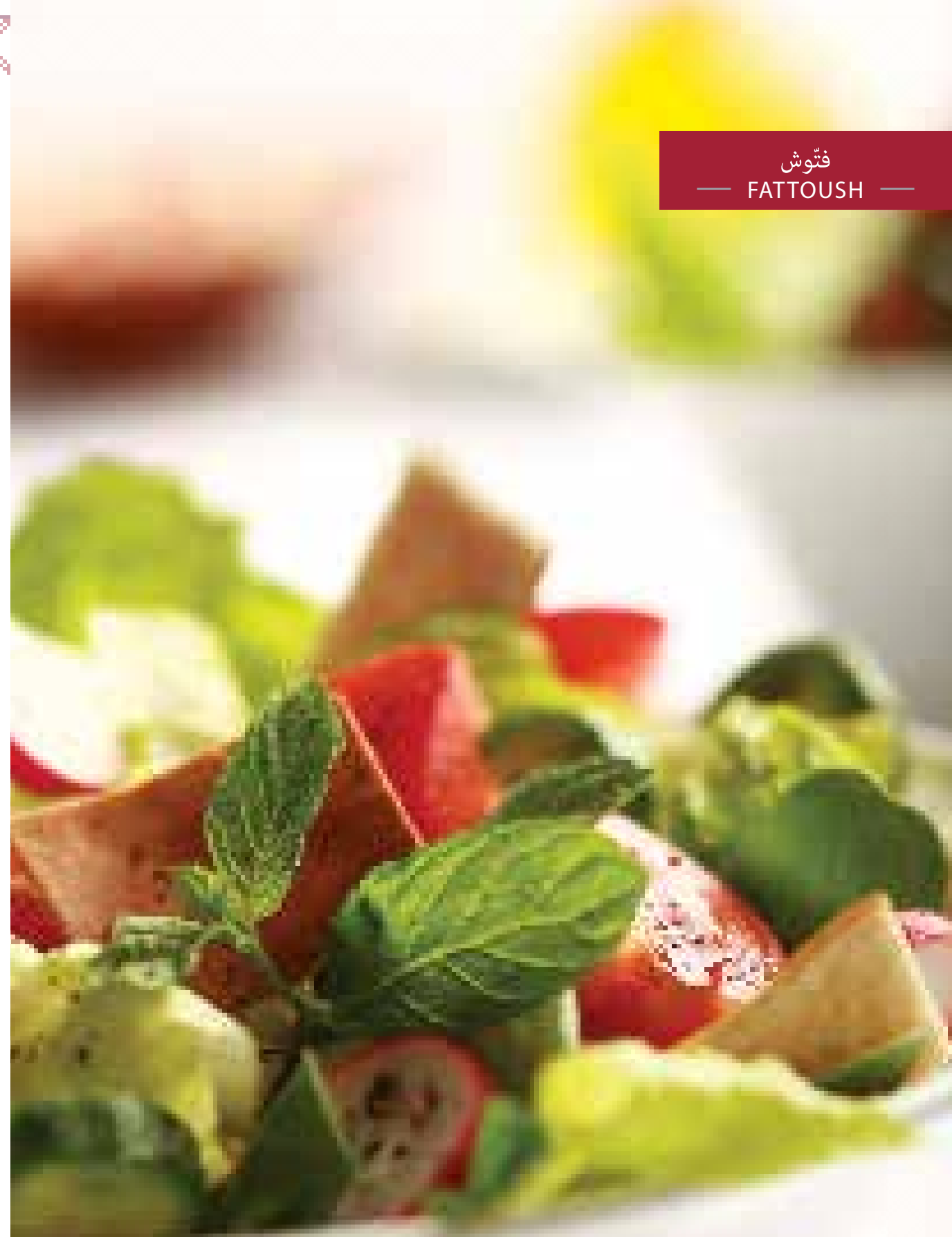
diwanbeirut

All our prices are in U.S Dollars, including VAT.

## السلطات — SALADS —

Full Portion or Half Portion

<b>تبولة</b> بقدونس، برغل، بندورة، نعناع، بصل، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	<b>6,1</b> 3,3	<b>TABBOULEH</b> Parsley, bulgur, tomatoes, mint leaves, onions with olive oil and lemon dressing
<b>تبولة الست</b> بقدونس، خس، خيار، بندورة، نعناع، بصل، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	<b>6,1</b> 3,3	<b>TABBOULET ELSITT</b> Parsley, lettuce, cucumber, tomatoes, mint leaves and onions with olive oil & lemon dressing
<b>فتوش</b> خضار مشكّلة، خبز مقلي أو مخمص، سماق، دبس الرمان، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	<b>6,1</b> 3,3	<b>FATTOUSH</b> Mixed vegetables, fried or grilled bread and summac with pomegranate molasses, olive oil & lemon dressing
<b>سلطة موسميّة</b> خس، بندورة، خيار، نعناع مفروم، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	<b>6,1</b> 3,3	<b>SEASON SALAD</b> Lettuce, tomatoes, cucumber and chopped mint leaves with olive oil & lemon dressing
<b>سلطة عربيّة</b> خس مفروم، خيار، بندورة، فجل، ورق النعناع، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	<b>6,1</b> 3,3	<b>ORIENTAL SALAD</b> Finely chopped lettuce, cucumber, tomatoes, radish and mint leaves with olive oil & lemon dressing
<b>سلطة يونانيّة</b> خس، بندورة، خيار، نعناع مفروم، جبنة الفيتا، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	<b>8,3</b> 4,4	<b>GREEK SALAD</b> Lettuce, tomatoes, cucumber, chopped mint leaves and feta cheese with olive oil & lemon dressing
<b>سلطة الروكا، الزعتر والبقلة</b> روكا، زعتر، بقلة، سماق، بصل، زيت الزيتون، عصير الليمون الحامض	<b>6,1</b> 3,3	<b>ROCCA, THYME AND BAKLEH</b> Rocca, thyme, hyacinth, summac and onions with olive oil & lemon dressing
<b>سلطة ملفوف</b> ملفوف مفروم، نعناع مجفّف، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	<b>6,1</b> 3,3	<b>CABBAGE SALAD</b> Chopped cabbage and dried mint with olive oil & lemon dressing
<b>سلطة خس</b> خس، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	<b>6,1</b> 3,3	<b>LETTUCE SALAD</b> Lettuce with olive oil and lemon dressing
<b>جاط خضرة</b> جاط من الخضار الطازجة المشكّلة	<b>12,7</b> 6,6	<b>VEGETABLE PLATTER</b> Assorted plate of fresh vegetables
<b>سلطة السلاطين</b> أصابع سلاطين مقطّعة مع صلصة ديوان بيروت الحارة	<b>13,8</b> 7,7	<b>CRAB SALAD</b> Shredded crab sticks with Diwan Beirut's special spicy sauce
<b>سلطة روكا والسلاطين</b> روكا و أصابع سلاطين مقطّعة مع صلصة ديوان بيروت الحارة	<b>13,8</b> 7,7	<b>ROCCA CRAB SALAD</b> 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

**حَمَصٌ بِاللَّحْمَةِ**  
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ لَحْمَةٍ مَقْلِيَّةٍ  
رَاسِ عَصْفُورٍ وَحَبَاتِ الصُّنُوبِ  
12,7 | 6,6



**HOMMOS TAHINA**  
Mashed chickpeas with sesame seed paste and olive oil

**حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ**  
حَبُوبِ حَمَصٍ مَهْرُوسَةٍ مَعَ طَّحِينَةٍ وَزَيْتِ الزَّيْتُونِ  
4,8 | 2,8



**HOMMOS SHAWARMA**  
Hommos tahina with beef shawarma

**حَمَصٌ شَاوَرْمَا**  
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ شَاوَرْمَا لَحْمَةٍ

12,7 | 6,6



**HOMMOS WITH GHEE**  
Hommos tahina with pine kernels fried in ghee

**حَمَصٌ مَعَ سَمْنَةٍ وَصُنُوبِ**  
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ حَبَاتِ صُنُوبٍ مَقْلِيَّةٍ بِالسَّمْنَةِ

8,3 | 4,4

**HOMMOS MOUTAMMAM**  
Hommos tahina mixed with chopped parsley and fava beans

**حَمَصٌ مَتَمَمٌ**  
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ بَقْدُونَسٍ مَقْرُومٍ  
وَحَبُوبِ الْفَوَلِ  
6,1 | 3,3



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

**حَمَصٌ عَكَارِي**  
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ كَيْبِسٍ وَبَنْدُورَةٍ مَقْرُومَةٍ، بَقْدُونَسٍ مَقْرُومٍ، حَبَاتِ الصُّنُوبِ وَزَيْتِ الزَّيْتُونِ  
8,8 | 5



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

**حَمَصٌ دَاوْنِ تَاوْنِ**  
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ صَلْصَةِ دِيْوَانَ بَيْرُوتِ الْحَاظَةِ وَحَبَاتِ الصُّنُوبِ

8,3 | 4,4



**HOMMOS BEYROUTI**  
Hommos tahina mixed with chopped parsley and diced tomatoes

**حَمَصٌ بَيْرُوتِي**  
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ بَقْدُونَسٍ مَقْرُومٍ وَبَنْدُورَةٍ

6,1 | 3,3

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

**حَمَصٌ قَاوَرْمَا**  
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ قَاوَرْمَا وَحَبَاتِ الصُّنُوبِ

12,7 | 6,6



## مقبلات باردة — COLD MEZZE —

Full Portion or Half Portion

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

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



## مقبلات ساخنة — HOT MEZZE —

<b>رقائق جبنة</b> رقائق الجبنة مقلية أو مشوية	<b>1,3</b> per piece	<b>CHEESE ROLLS</b> Grilled or fried cheese rolls
<b>فطائر بالسبانخ</b>	<b>0,9</b> per piece	<b>SPINACH FATAYER</b>
<b>سمبوسك</b>	<b>1,1</b> per piece	<b>SAMBOUSIK</b>
<b>كبة لحمة أقراص</b> كريات اللحم المقلية محشية بجبات الصنوبر، البصل ولحم البقر المفروم	<b>1,3</b> per piece	<b>FRIED KEBBEH</b> Fried meat balls stuffed with pine kernels, onions and minced beef
<b>كبة لبنة أقراص</b> كريات اللحم المقلية محشية لبنة، جبات الصنوبر، البصل المفروم	<b>1,3</b> per piece	<b>FRIED KEBBEH LABNEH</b> Fried meat balls stuffed with labneh, pine kernels and onions
<b>تشكيلة معجنات لبنانية</b> رقائق الجبنة، فطائر بالسبانخ، سمبوسك، كبة لحمة أقراص (٣ من كل صنف)	<b>13,9</b> one dozen	<b>LEBANESE PASTRY COMBO</b> Cheese rolls, spinach fatayer, sambousik, fried kebbeh, (3 of each)
<b>سودة دجاج</b> قصة دجاج مقلية متبلّة بدبس الرمان او الحامض	<b>10,9</b>	<b>CHICKEN LIVER</b> Chicken liver sautéed in pomegranate molasses or butter-lemon sauce
<b>مقانيق</b> مقانيق ديوان بيروت مقلية أو مشوية	<b>10,9</b>	<b>MAKANEK</b> Grilled or fried Diwan Beirut beef sausage
<b>سجق</b> سجق ديوان بيروت الحار مقلي أو مشوي	<b>10,9</b>	<b>SOUJOUK</b> Grilled or fried Diwan Beirut spicy beef sausage
<b>لحمة رأس عصفور</b> فتيلة لحمة مقطعة مع حامض	<b>17,1</b>	<b>SMALL HATCHED MEAT</b> Sautéed beef filet with lemon
<b>سودة غنم</b> سودة غنم متبلّة بدبس الرمان او الحامض	<b>16</b>	<b>LAMB LIVER</b> Lamb liver sautéed in pomegranate molasses or butter-lemon sauce
<b>حلّوم</b> جبنة الحلّوم مقلية أو مشوية	<b>9,7</b>	<b>HALLOUMI CHEESE</b> Pan fried or grilled plain halloumi cheese
<b>بطاطا مقلية</b>	<b>4</b>	<b>FRENCH FRIES</b>
<b>بطاطا مشوية</b>	<b>4</b>	<b>GRILLED POTATOES</b>
<b>بطاطا مع سمّاق</b> بطاطا متبلّة بالزبدة والسمّاق	<b>4,6</b>	<b>POTATOES WITH SUMMAC</b> Sautéed potatoes with butter & summac

## تشكيلة معجنات LEBANESE PASTRY — COMBO —



## مقبلات ساخنة — HOT MEZZE —

<b>بطاطا بروفنسال</b> بطاطا متبلّة بالثوم والكزبرة	<b>4,6</b>	<b>POTATOES À LA PROVENÇALE</b> Sautéed potatoes with garlic & coriander
<b>بطاطا حارّة</b> بطاطا حارّة متبلّة بالثوم والكزبرة	<b>4,6</b>	<b>SPICY POTATOES À LA PROVENÇALE</b> Spicy sautéed potatoes with garlic & coriander
<b>جوانح دجاج بروفنسال</b> أجنحة دجاج متبلّة بالثوم والكزبرة	<b>10,9</b>	<b>CHICKEN WINGS À LA PROVENÇALE</b> Sautéed chicken wings with garlic and coriander
<b>ضفادع بروفنسال</b> ضفادع مقلية متبلّة بالثوم والكزبرة	<b>13,8</b>	<b>GRENOUILLE À LA PROVENÇALE</b> Deep fried frog legs, sautéed in garlic & coriander sauce
<b>بيض غنم</b> بيض غنم مقلي أو مشوي مع حبات الصنوبر و صلصة ديوان بيروت الخاصة	<b>12,1</b>	<b>BAYD GHANAM</b> Grilled or pan fried with pine kernels & Diwan Beirut's special sauce
<b>بيض بقاورما</b> بيض مقلي مع قاورما	<b>12,1</b>	<b>EGGS WITH AWARMA</b> Fried eggs with cured meat
<b>عصافير</b> عصافير مقلية أو مشوية	<b>2,4</b> per piece	<b>BIRDS</b> Grilled or fried
<b>كلمار بانیه</b> يقدم مع البطاطا المقلية وصلصة التارتار	<b>18,5</b>	<b>FRIED BREADED CALAMARI</b> Deep fried baby calamari served with french fries & tartar sauce
<b>قريدس بانیه (٢٥٠غ)</b>	<b>18,5</b>	<b>BREADED SHRIMP (250G)</b>

جوانح دجاج بروفنسال  
Chicken Wings —  
à la provençale





## الديوانيات — DIWAN SPECIALS —

<b>مقادم</b> مقادم مع عصير الحامض أو الخل	<b>13,9</b>	<b>MAKADEM</b> Served with lemon or vinegar sauce
<b>فتة مقادم</b> مقادم مع لبن، حمص مطبوخ، خبز مقلي والصنوبر المقلية بالسمنة	<b>13,9</b>	<b>FATTET MAKADEM</b> Makadem with yogurt, chickpeas & fried bread topped with pine kernels fried in ghee
<b>فتة حمص</b> حمص مطبوخ مع لبن، خبز مقلي وحببات الصنوبر المقلية بالسمنة	<b>10,4</b>	<b>FATTET HOMMOS</b> Cooked chickpeas with yogurt, topped with fried bread and pine kernels
<b>فوارغ</b> فوارغ مع عصير الحامض أو الخل	<b>13,9</b>	<b>FAWAREGH</b> Served with lemon or vinegar sauce
<b>قريدس بالفخار</b> قريدس بالفخار متبل بصلصة حارة مع ثوم و حامض	<b>20,5</b>	<b>GAMBAS À LA JILLO</b> Spicy sautéed baby shrimp with garlic and lemon

### Full Portion or Half Portion SHAWARMA PLATTERS

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

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 —

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

\* SERVED REGULAR OR SPICY



## 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

## 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
كفتة مشوية	7.2	GRILLED KAFTA
كفتة دجاج	6.6	CHICKEN KAFTA
كباب اورفلي	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
هبرة 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	MEGLI
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 —

	GLASS	1/4	1/2	1/1
<b>ARAK</b>				
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
<b>GIN</b>				
Gordon's London Dry	5			45
Hendrick's	9			81
Gin Mare	11			99
<b>TEQUILA</b>				
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
<b>VODKA</b>				
STOLICHNAYA RED	5			45
RUSSIAN STANDARD	5			45
SMIRNOFF BLACK	5			45
GREY GOOSE	9			81
BELVEDERE	9			81

— 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



