



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

<b>تبولة</b>	<b>24,000</b>	<b>TABBOULEH</b>
بقونس، برغل، بندورة، نعناع، بصل، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	14,000	Parsley, bulgur, tomatoes, mint leaves, onions with olive oil and lemon dressing
<b>تبولة الست</b>	<b>24,000</b>	<b>TABBOULET ELSITT</b>
بقونس، خس، خيار، بندورة، نعناع، بصل، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	14,000	Parsley, lettuce, cucumber, tomatoes, mint leaves and onions with olive oil & lemon dressing
<b>فتوش</b>	<b>24,000</b>	<b>FATTOUSH</b>
خضار مشكّلة، خبز مقلي أو مخمص، سمّاق، دبس الرمان، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	14,000	Mixed vegetables, fried or grilled bread and summac with pomegranate molasses, olive oil & lemon dressing
<b>سلطة موسميّة</b>	<b>24,000</b>	<b>SEASON SALAD</b>
خس، بندورة، خيار، نعناع مفروم، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	14,000	Lettuce, tomatoes, cucumber and chopped mint leaves with olive oil & lemon dressing
<b>سلطة عربيّة</b>	<b>24,000</b>	<b>ORIENTAL SALAD</b>
خس مفروم، خيار، بندورة، فجل، ورق النعناع، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	14,000	Finely chopped lettuce, cucumber, tomatoes, radish and mint leaves with olive oil & lemon dressing
<b>سلطة يونانيّة</b>	<b>29,000</b>	<b>GREEK SALAD</b>
خس، بندورة، خيار، نعناع مفروم، جبنة الفيتا، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	18,000	Lettuce, tomatoes, cucumber, chopped mint leaves and feta cheese with olive oil & lemon dressing
<b>سلطة الروكا، الزعتر والبقلة</b>	<b>24,000</b>	<b>ROCCA, THYME AND BAKLEH</b>
روكا، زعتر، بقلة، سمّاق، بصل، زيت الزيتون، عصير الليمون الحامض	14,000	Rocca, thyme, hyacinth, summac and onions with olive oil & lemon dressing
<b>سلطة ملفوف</b>	<b>24,000</b>	<b>CABBAGE SALAD</b>
ملفوف مفروم، نعناع مجفّف، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	14,000	Chopped cabbage and dried mint with olive oil & lemon dressing
<b>سلطة خس</b>	<b>24,000</b>	<b>LETTUCE SALAD</b>
خس، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	14,000	Lettuce with olive oil and lemon dressing
<b>جاط خضرة</b>	<b>50,000</b>	<b>VEGETABLE PLATTER</b>
جاط من الخضار الطازجة المشكّلة	32,000	Assorted plate of fresh vegetables
<b>سلطة السلاطين</b>	<b>60,000</b>	<b>CRAB SALAD</b>
أصابع سلاطين مقطّعة مع صلصة ديوان بيروت الحارة	24,000	Shredded crab sticks with Diwan Beirut's special spicy sauce
<b>سلطة روكا والسلاطين</b>	<b>60,000</b>	<b>ROCCA CRAB SALAD</b>
روكا و أصابع سلاطين مقطّعة مع صلصة ديوان بيروت الحارة	35,000	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 الصَّنُوبِ  
50,000 | 28,000



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

**حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ**  
حَبُوبِ حَمَصٍ مَهْرُوسَةٍ مَعَ طَّحِينَةٍ وَزَيْتِ الزَّيْتُونِ  
22,000 | 14,000



**HOMMOS SHAWARMA**  
Hommos tahina with beef shawarma

**حَمَصٌ شَاوَرْمَا**  
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ شَاوَرْمَا لَحْمَةٍ

50,000 | 28,000



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

**حَمَصٌ مَعَ سَمْنَةٍ وَصُنُوبٍ**  
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ حَبَاتِ صُنُوبٍ مَقْلِيَّةٍ  
بِالسَّمْنَةِ  
40,000 | 22,000

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

**حَمَصٌ مَتَمَمٌ**  
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ بَقْدُونَسٍ مَقْرُومٍ  
وَحَبُوبِ الْفَوَلِ  
24,000 | 14,000



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

**حَمَصٌ عَكَارِي**  
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ كَيْسٍ وَبَنْدُورَةٍ مَقْرُومَةٍ،  
بَقْدُونَسٍ مَقْرُومٍ، حَبَاتِ الصَّنُوبِ وَزَيْتِ الزَّيْتُونِ  
40,000 | 22,000



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

**حَمَصٌ دَاوِنِ تَاوِنِ**  
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ صَلْصَةِ دِيْوَانِ بَيْرُوتِ الْحَاذَةِ  
وَحَبَاتِ الصَّنُوبِ  
35,000 | 20,000



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

**حَمَصٌ بَيْرُوتِي**  
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ بَقْدُونَسٍ مَقْرُومٍ وَبَنْدُورَةٍ  
24,000 | 14,000

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

**حَمَصٌ قَاوَرْمَا**  
حَمَصٌ بِالطَّحِينَةِ مَعَ قَاوَرْمَا وَحَبَاتِ  
الصَّنُوبِ  
50,000 | 28,000



## 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>24,000</b> 14,000	<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>24,000</b> 14,000	<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>24,000</b>	<b>EGGPLANT GRILLED</b> Grilled eggplant with lemon juice & olive oil
<b>بليلة</b> حمص حب، كمون ناعم وزيت الزيتون	<b>22,000</b> 14,000	<b>BALILA</b> Chickpeas, cumin powder & olive oil
<b>بليلة سمينة وصنوبر</b> حمص حب مع حبات الصنوبر المقلية بالسمينة، و كمون ناعم	<b>40,000</b> 22,000	<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>24,000</b> 14,000	<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>24,000</b> 14,000	<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>35,000</b> 20,000	<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>24,000</b> 14,000	<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>35,000</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>40,000</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>35,000</b>	<b>WHITE BEANS (SEASONAL)</b> Boiled white beans with lemon juice & olive oil dressing
<b>شمندر (موسمي)</b>	<b>35,000</b>	<b>BEET ROOTS (SEASONAL)</b>
<b>ارضي شوكي (موسمي)</b> أرضي شوكي مع زيت الزيتون، عصير الليمون الحامض والثوم	<b>35,000</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>24,000</b> 15,000	<b>LABNEH</b> Labneh with olive oil
<b>لبنة بالثوم</b> لبنة مع ثوم وزيت الزيتون	<b>28,000</b> 15,000	<b>LABNEH WITH GARLIC</b> Labneh with garlic & olive oil
<b>شكليش</b> جبنة حارة، بصل و بندورة مفرومة مع زيت الزيتون	<b>35,000</b> 20,000	<b>SHANKLISH</b> Spicy cheese with diced onions, tomatoes & olive oil
<b>بندورة مع ثوم وسماق</b> شرايح البندورة مع ثوم وسماق	<b>20,000</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>40,000</b> 22,000	<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>35,000</b> 20,000	<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>35,000</b> 35,000	<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>22,000</b> 14,000	<b>MIXED PICKLES</b>
<b>زيتون حر</b> زيتون محشي بالتوابل	<b>15,000</b>	<b>SPICY OLIVES</b> Olives stuffed with spices
<b>زيتون مشكل</b>	<b>15,000</b>	<b>BLACK &amp; GREEN OLIVES</b>
<b>بطرخ</b> بطرخ السمك، شرايح ثوم وزيت الزيتون	<b>185,000</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>7,500</b> per piece	<b>CHEESE ROLLS</b> Grilled or fried cheese rolls
<b>رقائق سلاطين</b> رقائق السلاطين المقلية	<b>10,000</b> per piece	<b>CRAB ROLLS</b> Deep fried crab stick rolls
<b>فطائر بالسبانخ</b>	<b>7,500</b> per piece	<b>SPINACH FATAYER</b>
<b>سمبوسك</b>	<b>7,500</b> per piece	<b>SAMBOUSIK</b>
<b>كبة لحمة أقراص</b> كريات اللحم المقلية محشية بجبات الصنوبر، البصل ولحم البقر المفروم	<b>9,500</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>9,500</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>85,000</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 متبللة بدبس الرمان او الحامض	<b>50,000</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>58,000</b>	<b>MAKANEK</b> Grilled or fried Diwan Beirut beef sausage
<b>سجق</b> سجق ديوان بيروت الحار مقلي أو مشوي	<b>58,000</b>	<b>SOUJOUK</b> Grilled or fried Diwan Beirut spicy beef sausage
<b>لحمة راس عصفور</b> فتيلة لحمة مقطعة مع حامض	<b>85,000</b>	<b>SMALL HATCHED MEAT</b> Sautéed beef filet with lemon
<b>سودة غنم</b> سودة غنم متبللة بدبس الرمان او الحامض	<b>85,000</b>	<b>LAMB LIVER</b> Lamb liver sautéed in pomegranate molasses or butter-lemon sauce
<b>حلوم</b> جبنة الحلوم مقلية أو مشوية	<b>45,000</b>	<b>HALLOUMI CHEESE</b> Pan fried or grilled plain halloumi cheese
<b>بطاطا مقلية</b>	<b>22,000</b>	<b>FRENCH FRIES</b>
<b>بطاطا مشوية</b>	<b>22,000</b>	<b>GRILLED POTATOES</b>
<b>بطاطا مع سمحاق</b> بطاطا متبللة بالزبدة والسمحاق	<b>24,000</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>24,000</b>	<b>POTATOES À LA PROVENÇALE</b> Sautéed potatoes with garlic & coriander
<b>بطاطا حارة</b> بطاطا حارة متبلّة بالثوم والكزبرة	<b>24,000</b>	<b>SPICY POTATOES À LA PROVENÇALE</b> Spicy sautéed potatoes with garlic & coriander
<b>جوانج دجاج بروفنسال</b> أجنحة دجاج متبلّة بالثوم والكزبرة	<b>50,000</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>76,000</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>70,000</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>60,000</b>	<b>EGGS WITH AWARMA</b> Fried eggs with cured meat
<b>عصافير</b> عصافير مقلية أو مشوية	<b>12,000</b> per piece	<b>BIRDS</b> Grilled or fried
<b>كلمار بانیه</b> يقدم مع البطاطا المقلية وصلصة التارتار	<b>90,000</b>	<b>FRIED BREADED CALAMARI</b> Deep fried baby calamari served with french fries & tartar sauce
<b>قريديس بانیه (٢٥٠غ)</b>	<b>85,000</b>	<b>BREADED SHRIMP (250G)</b>

جوانج دجاج بروفنسال  
Chicken Wings —  
à la provençale





## الديوانيات — DIWAN SPECIALS —

<b>مقادِم</b> مقادِم مع عصير الحامض أو الخل	<b>64,000</b>	<b>MAKADEM</b> Served with lemon or vinegar sauce
<b>فتّة مقادِم</b> مقادِم مع لبن، حمّص حَب، خبز مقلي والصنوبر المقلّي بالسمنة	<b>64,000</b>	<b>FATTET MAKADEM</b> Makadem with yogurt, chickpeas & fried bread topped with pine kernels fried in ghee
<b>فتّة حمّص</b> حمّص حَب مع لبن، خبز مقلي وحبّات الصنوبر المقلّيّة بالسمنة	<b>50,000</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>64,000</b>	<b>FAWAREGH</b> Served with lemon or vinegar sauce
<b>قريدس بالفخّار</b> قريدس بالفخّار متبلّ بصلصة حارة مع ثوم و حامض	<b>85,000</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 متبلّ مشوي يقَدّم مع البندورة المشويّة، الكبيس، البصل والبقدونس و الطراطور	<b>64,000</b> <b>35,000</b>	<b>BEEF SHAWARMA</b> Marinated grilled beef meat served with grilled tomatoes, pickles, onions, parsley & tarator sauce
<b>شاورما دجاج</b> دجاج متبلّ مشوي يقَدّم مع الثوم، الكبيس والبطاطا المقلّيّة	<b>58,000</b> <b>32,000</b>	<b>CHICKEN SHAWARMA</b> Marinated grilled chicken served with garlic, pickles & french fries
<b>شاورما مشكّل</b>	<b>60,000</b> <b>34,000</b>	<b>MIXED SHAWARMA</b>

شاورما دجاج  
— CHICKEN SHAWARMA —



## مشاوي — GRILLS —



**85,000** 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



**58,000** SHISH TAOUK\*  
Grilled marinated chicken skewers served with french fries

### شيش طاووق\*

أسيخ دجاج متبل مشوي، تقدّم مع بطاطا مقلية



**68,000** GRILLED KAFTA  
Grilled minced meat mixed with onions, parsley and spices served with grilled tomatoes

### كفتة مشوية

لحمة مفرومة مع بصل، بقدونس والبهارات تقدّم مع البندورة المشوية



**68,000** KEBAB WITH EGGPLANT  
Grilled minced meat with eggplant

### كباب باذنجان

لحمة مفرومة مشوية مع الباذنجان

**85,000** 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، بقندوس وبهارات. يُقدّم مع بطاطا مقلية	<b>58,000</b>	<b>CHICKEN KAFTA</b> Grilled minced chicken mixed with onions, parsley & spices served with french fries
<b>هبرة مشوية</b> لحمة مفرومة مشوية	<b>68,000</b>	<b>GRILLED HABRA</b> Grilled minced meat
<b>كستلانة مشوية</b> أضلاع غنم مشوية تُقدّم مع بطاطا مقلية	<b>105,000</b>	<b>CUTLETS</b> Grilled lamb chops served with french fries
<b>عرايس كفتة</b> لحمة كفتة مشوية على الخبز	<b>68,000</b>	<b>KAFTA ARAYES</b> Grilled kafta on bread
<b>كباب اورفلي</b> لحمة مفرومة مشوية مع فلفل أخضر حلو وبنندورة	<b>68,000</b>	<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>68,000</b>	<b>KEBAB KHASKHASH (SPICY)</b> Spicy grilled minced meat with a spicy tomato paste
<b>كباب انطكلي (حر)</b> لحمة مفرومة مشوية مع بهارات حارة وبنندورة	<b>68,000</b>	<b>KEBAB ANTAKLI (SPICY)</b> Spicy grilled minced meat with spicy pepper & tomatoes
<b>فتايل مشوية</b>	<b>85,000</b>	<b>GRILLED FATAYEL</b> Grilled baby veal filet
<b>حلوات مشوية</b>	<b>68,000</b>	<b>GRILLED HLAWAT</b>
<b>فروج مشوي (حر)</b> فروج كامل مشوي، يُقدّم مع بطاطا مقلية	<b>68,000</b>	<b>GRILLED CHICKEN (SPICY)*</b> Whole grilled chicken served with french fries
<b>نصف فروج مشوي (حر)</b> يُقدّم مع بطاطا مقلية	<b>40,000</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>58,000</b>	<b>CHICKEN BREAST (SPICY)*</b> Grilled chicken breast served with french fries
<b>جوانح دجاج مشوية (حر)</b>	<b>50,000</b>	<b>GRILLED CHICKEN WINGS (SPICY)*</b>
<b>قريدس مشوي</b> قريدس جامبو مشوي يُقدّم مع صلصة كوكتيل	<b>80,000</b>	<b>SHRIMP</b> Grilled jumbo shrimps served with cocktail sauce
<b>طاووق سمك (حر)</b> أسيخ سمك مئبل مشوي يُقدّم مع بطاطا مقلية	<b>75,000</b>	<b>FISH TAOUK (SPICY)*</b> Grilled marinated fish skewers served with french fries
<b>فيله سمك مشوي</b>	<b>75,000</b>	<b>GRILLED FISH FILET</b>
<b>فطر مشوي</b>	<b>28,000</b>	<b>GRILLED MUSHROOMS</b>

\* SERVED REGULAR OR SPICY



## لحمة نيّة — NAYYEH —

سودة نيّة	85,000	SAWDA NAYYEH Chopped raw lamb liver
فتيلة نيّة	75,000	FTILEH NAYYEH Chopped raw filet
كبة نيّة	68,000	KEBBEH NAYYEH Raw lamb meat minced with mint, onions, bulgur and a mix of pepper and salt
هبرة نيّة	68,000	HABRA NAYYEH Raw lamb meat minced with pepper and salt
كبة نيّة اورفلي	68,000	KEBBEH NAYYEH OURFALI Spicy kebbeh nayyeh
كفتة نيّة	68,000	KAFTA NAYYEH Raw lamb meat minced with parsley and onions, topped with pine kernels
تابلة نيّة	68,000	TEBLEH NAYYEH Raw lamb meat minced with onions and mint leaves
صينية نيّة مشكّلة تشكيلة من كبة نيّة، هبرة نيّة، كفتة نيّة، فتايل نيّة، سودة نيّة	195,000	MIXED NAYYEH PLATTER Mixed Selection of raw meat

صينية نيّة مشكّلة  
— Mixed —  
Nayyeh Platter



## السندويشات — SANDWICHES —

شاورما لحمه	25,000	BEEF SHAWARMA
شاورما دجاج	20,000	CHICKEN SHAWARMA
شاورما لحمه ديوان بيروت	25,000	BEEF SHAWARMA DIWAN BEIRUT
شاورما دجاج ديوان بيروت	20,000	CHICKEN SHAWARMA DIWAN BEIRUT
لحمه مشوية	34,000	GRILLED MEAT
شيش طاووق	25,000	SHISH TAOUK
طاووق سمك	30,000	TAOUK SAMAK
كفتة مشوية	26,000	GRILLED KAFTA
كفتة دجاج	25,000	CHICKEN KAFTA
كباب اورفلي	26,000	KEBAB OURFALI
كباب خشخاش	26,000	KEBAB KHASHKHASH
كباب باذنجان	26,000	KEBAB WITH EGGPLANT
كباب انطكلي	26,000	KEBAB ANTAKLI
كباب حلبي	26,000	KEBAB HALABI
سجق	26,000	SOUJOUK
مفانق	26,000	MAKANEK
روستو لحمه	28,000	ROAST BEEF
راس عصفور	34,000	RAS ASFOUR
دجاج	25,000	CHICKEN
قريدس	38,000	SHRIMP
سمك	30,000	FISH
بيض غنم	26,000	BAYD GHANAM
هيرة نيّة	26,000	HABRA NAYYEH
كبة نيّة	26,000	KEBBEH NAYYEH
سودة نيّة	34,000	SAWDA NAYYEH
فتيلة نيّة	34,000	FTILEH NAYYEH
تابله نيّة	26,000	TEBLEH NAYYEH
كفتة نيّة	26,000	KAFTA NAYYEH
سودة دجاج	25,000	CHICKEN LIVER
عصافير	35,000	BIRDS
بطاطا مقلية	15,000	FRENCH FRIES
لبنة	15,000	LABNEH
جبنة حلوم	20,000	HALLOUM CHEESE
جبنة فيتا	20,000	FETA CHEESE
حمص	15,000	HOMMOS
متبل باذنجان	15,000	MOUTABBAL
سلاطين	30,000	CRAB
هندبة	15,000	HENDBEH



سندويش شاورما  
— SHAWARMA —  
SANDWICH

PLAT DU JOUR  
AVAILABLE DAILY

SIYADIEH - SAMKEH  
HARRA

56,000

SATURDAY & SUNDAY

KHAROUF MEHSHI

56,000

ASK FOR OUR DAILY DISH



## حلويات —DESSERTS—

ليالي ديوان بيروت	18,000	LAYALI DIWAN BEIRUT
قشطيّة	18,000	ASHTALIEH
مُورة	18,000	NAMMOURA
تشكيلة من الحلويات العربيّة	28,000	ASSORTMENT OF ARABIC SWEETS

## مشروبات باردة — COLD BEVERAGES —

مياه معدنية صغير	8,000	MINERAL WATER SMALL
مياه معدنية كبير	12,000	MINERAL WATER BIG
مرطبات	15,000	SOFT DRINKS
مياه غازية	18,000	SPARKLING WATER
بيرة محلية	20,000	LOCAL BEER
بيرة Mexican	24,000	MEXICAN BEER
بيرة مستوردة	24,000	IMPORTED BEER
بيرة بدون كحول	20,000	NON ALCOHOLIC BEER
صودا	19,000	SODA
تونيك	19,000	TONIC
مشروب طاقة	25,000	ENERGY DRINK
عصير فواكه طازج	18,000	FRESH FRUIT JUICE
جلاب	18,000	JELLAB
ليموناضة	18,000	LEMONADE
عصير	15,000	JUICE
لبن عيران	15,000	LABAN AYRAN



## مشروبات ساخنة — HOT BEVERAGES —

اسبرسو	15,000	ESPRESSO
دوبل اسبرسو	25,000	DOUBLE ESPRESSO
قهوه لبنانية	15,000	LEBANESE COFFEE
شاي	15,000	TEA
قهوه بيضاء	15,000	WHITE COFFEE
نسكافه	15,000	NESCAFE
كابوتشينو	15,000	CAPPUCCINO

## مشروبات روحية — SPIRITS —

	GLASS	1/4	1/2	1/1
ARAK DIWAN	25,000	75,000	120,000	180,000
ARAK MISC. BRANDS	25,000	75,000	120,000	180,000
WHISKY REGULAR	38,000	120,000	220,000	380,000
WHISKY PREMIUM	56,000	160,000	300,000	560,000
VODKA REGULAR	42,000			420,000
VODKA PREMIUM	85,000			850,000
COCKTAIL ALCOHOLIC	38,000			
CHAMPAGNE				1800,000
WHITE WINE	32,000		90,000	150,000
RED WINE	32,000		90,000	150,000
ROSÉ WINE	32,000		90,000	150,000
RED WINE PREMIUM				400,000

### نرجيلة

## — NARGUILEH —

نرجيلة عجمي	48,000	NARGILEH AJAMI
نرجيلة معسل	58,000	NARGILEH MOUASSAL





# diwanbeirut

METN  
ANTELIAS HIGHWAY

03 | 41 44 74  
04

ACHRAFIEH  
CHARLES MALEK AVENUE

03 | 56 57 57  
01

[diwanbeirut.com](http://diwanbeirut.com)

   /diwanbeirut

