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

تبّولة بقدونس، برغل، بندورة، نعناع، بصل، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	7,5 4	TABBOULEH Parsley, bulgur, tomatoes, mint leaves, onions with olive oil and lemon dressing
تبّولة الست بقدونس، خس، خيار، بندورة، نعناع، بصل، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	7,5 4	TABBOULET ELSITT Parsley, lettuce, cucumber, tomatoes, mint leaves and onions with olive oil & lemon dressing
فتّوش خضار مشكّلة، خبز مقلي أو محَمص، سمّاق، دبس الرمّان، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	7,5 4	FATTOUSH Mixed vegetables, fried or grilled bread and summac with pomegranate molasses, olive oil & lemon dressing
سلطة موسميّة خس، بندورة، خيار، نعناع مفروم، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	7,2 3,9	SEASON SALAD Lettuce, tomatoes, cucumber and chopped mint leaves with olive oil & lemon dressing
سلطة عربيّة خس مفروم، خيار، بندورة، فجل، ورق النعناع، زيت الزيتون و عصير الليمون الحامض	7,2 3,9	ORIENTAL SALAD Finely chopped lettuce, cucumber, tomatoes, radish and mint leaves with olive oil & lemon dressing
سلطة يونانيّة خس، بندورة، خيار، زيتون مقطّع، جبنة الفيتا، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	8,5 4,5	GREEK SALAD Lettuce, tomatoes, cucumber, sliced olives and feta cheese with olive oil & lemon dressing
سلطة الروكا، الزعتر والبقلة روكا، زعتر، بقلة، سمّاق، بصل، زيت الزيتون، عصير الليمون الحامض	7,2 3,9	ROCCA, THYME AND BAKLEH Rocca, thyme, hyacinth, summac and onions with olive oil & lemon dressing
سلطة السلاطعين أصابع سلاطعين مقطّعة مع صلصة ديوان بيروت الحارة	14,5 7,5	CRAB SALAD Shredded crab sticks with Diwan Beirut's special spicy sauce
سلطة روكا والسلاطعين روكا و أصابع سلاطعين مقطّعة مع صلصة ديوان بيروت الحارة	14,5 7,5	ROCCA CRAB SALAD Rocca with shredded crab sticks with Diwan Beirut's special spicy sauce

حمّص

HOMMOS

Full Portion or Half Portion

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

HOMMOS SHAWARMA
Hommos tahina with beef shawarma

حمّص شاورما

حمّص بالطحينة مع شاورما لحمة

14 | 7,5

HOMMOS WITH GHEE
Hommos tahina with pine kernels fried in
ghee

حمّص مع سمنة وصنوبر

حمّص بالطحينة مع حبات صنوبر مقليّة بالسمنة

8,5 | 4.5

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

حمّص داون تاون

حمّص بالطحينة مع صلصة ديوان بيروت الحارّة وحبات الصنوبر

8,5 | 4,5

HOMMOS BEYROUTI
Hommos tahina mixed with chopped
parsley and diced tomatoes

حمّص بيروتي

حمّص بالطحينة مع بقدونس مفروم وبندورة

6,8 | 3,8

مقبلات باردة

COLD MEZZE`

Full Portion or Half Portion

متبّل باذنجان باذنجان مشوي مع طحينة و عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون	6.5 3,5	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	6,8 3,8	EGGPLANT RAHEB Mashed grilled eggplant, onions, green and red peppers with lemon juice & olive oil
بليلة حمّص حب، كمون ناعم وزيت الزيتون	6,5 3,5	BALILA Chickpeas, cumin powder & olive oil
فول مدمّس فول حب و حمّص حب، ثوم مع عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون	6,5 3,8	FOUL MOUDAMMAS Fava beans, chickpeas, garlic with lemon juice & olive oil
ورق عنب ورق عنب محشي بالأرز، البندورة والبقدونس المفروم	8 3,5	GRAPEVINE LEAVES Grapevine leaves stuffed with rice, tomatoes & parsley
هندبة بالزيت هندبة مسلوقة مع ثوم، بصل مقلي و شرائح الليمون الحامض	6,8	HINDBEH BIL ZEIT Blanched chicory leaves, sautéed onions, whole garlic cloves with lemon wedges
مكدوس باذنجان محشي بالجوز والبندورة المجففة، مكبوس بزيت الزيتون	6,8	EGGPLANTS MAKDOUS Baby eggplant stuffed with walnuts, sun dried tomatoes, pickled in olive oil
شمندر (موسمي)	6,8	BEET ROOTS (SEASONAL)
لبنة لبنة مع زيت الزيتون	6,8 3,8	LABNEH Labneh with olive oil
لبنة بالثوم لبنة مع ثوم وزيت الزيتون	8 4,5	LABNEH WITH GARLIC Labneh with garlic & olive oil
شنكليش جبنة حارة، بصل و بندورة مفرومة مع زيت الزيتون	8 4,5	SHANKLISH Spicy cheese with diced onions, tomatoes & olive oil
بندورة مع ثوم وسمّاق شرائح البندورة مع ثوم وسمّاق	4,5	TOMATOES WITH GARLIC & SUMMAC Sliced tomatoes topped with garlic & summac
حرّة طرابلسيّة كزبرة مفرومة مقلية مع بصل، بندورة مقطعة، مغطاة بالطحينة، حرّ أحمر وزيت الزيتون	8,5 4,5	TRIPOLI'S HARRA Fried chopped coriander, onions and minced tomatoes, topped with spicy sesame seed paste and olive oil
كبيس مشكّل	4,5 4,5	MIXED PICKLES
بطرخ بطرخ السمك، شرائح ثوم وزيت الزيتون	33	BATRAKH Thinly sliced fish roe, sliced garlic & olive oil

مقبلات ساخنة
HOT MEZZE

رقائق جبنة رقائق الجبنة مقليّة أو مشويّة	2.2 per piece	CHEESE ROLLS Grilled or fried cheese rolls
فطاير بالسبانغ	1,8 per piece	SPINACH FATAYER
سمبوسك	2.2 per piece	SAMBOUSIK
كبّة لحمة أقراص كريات اللحم المقليّة محشيّة بحبّات الصنوبر، البصل ولحم البقر المفروم	2.2 per piece	FRIED KEBBEH Fried meat balls stuffed with pine kernels, onions and minced beef
تشكيلة معجنات لبنانية رقائق الجبنة، فطاير بالسبانغ، سمبوسك، كبّة لحمة أقراص (٣ من كل صنف)	25,2 one dozen	LEBANESE PASTRY COMBO Cheese rolls, spinach fatayer, sambousik, fried kebbeh, (3 of each)
سودة دجاج قصبة دجاج مقليّة متبّلة بدبس الرمان او الحامض	14	CHICKEN LIVER Chicken liver sautéed in pomegranate molasses or butter-lemon sauce
مقانق مقانق ديوان بيروت مقليّة أو مشويّة	14	MAKANEK Grilled or fried Diwan Beirut beef sausage
سجق سجق ديوان بيروت الحار مقلي أو مشوي	14	SOUJOUK Grilled or fried Diwan Beirut spicy beef sausage
لحمة راس عصفور فتيلة لحمة مقطّعة مع حامض	18,5	SMALL HATCHED MEAT Sautéed beef filet with lemon
سودة غنم سودة غنم متبّلة بدبس الرمان او الحامض	18,5	LAMB LIVER Lamb liver sautéed in pomegranate molasses or butter-lemon sauce
حلّوم جبنة الحلّوم مقليّة أو مشويّة	11,5	HALLOUMI CHEESE Pan fried or grilled plain halloumi cheese
بطاطا مقليّة	5,5	FRENCH FRIES
بطاطا مشويّة	5,5	GRILLED POTATOES
بطاطا مع سمّاق بطاطا متبّلة بالزبدة والسمّاق	6	POTATOES WITH SUMMAC Sautéed potatoes with butter & summac

مقبلات ساخنة
HOT MEZZE

بطاطا حارّة بطاطا حارّة متبّلة بالثوم والكزبرة	6	SPICY POTATOES À LA PROVENÇALE Spicy sautéed potatoes with garlic & coriander
جوانح دجاج بروفنسال أجنحة دجاج متبّلة بالثوم والكزبرة	15,5	CHICKEN WINGS À LA PROVENÇALE Sautéed chicken wings with garlic and coriander
ضفادع بروفنسال ضفادع مقليّة متبّلة بالثوم والكزبرة	15,5	GRENOUILLE À LA PROVENÇALE Deep fried frog legs, sautéed in garlic & coriander sauce
بيض غنم بيض غنم مقلي أو مشوي مع حبّات الصنوبر و صلصة ديوان بيروت الخاصة	14	BAYD GHANAM Grilled or pan fried with pine kernels & Diwan Beirut's special sauce
عصافير عصافير مقليّة أو مشويّة	2,8 per piece	BIRDS Grilled or fried

الديوانيات
DIWAN SPECIALS

مقادم مقادم مع عصير الحامض أو الخلّ	16,5	MAKADEM Served with lemon or vinegar sauce
فتّة مقادم مقادم مع لبن، حمّص حب، خبز مقلي وحبّات الصنوبر المقلي بالسمنة	16,5	FATTET MAKADEM Makadem with yogurt, chickpeas & fried bread topped with pine kernels fried in ghee
فتّة حمّص حمّص حب مع لبن، خبز مقلي وحبّات الصنوبر المقليّة بالسمنة	12,5	FATTET HOMMOS Cooked chickpeas with yogurt, topped with fried bread and pine kernels
فوارغ فوارغ مع عصير الحامض أو الخلّ	16,5	FAWAREGH Served with lemon or vinegar sauce

Full Portion or Half Portion

SHAWARMA PLATTERS

شاورما لحمة لحم بقر متبّل مشوي يقدّم مع البندورة المشويّة، الكبيس، البصل والبقدونس و الطراطور	17,5 9	BEEF SHAWARMA Marinated grilled beef meat served with grilled tomatoes, pickles, onions, parsley & tarator sauce
شاورما دجاج دجاج متبّل مشوي يقدّم مع الثوم، الكبيس والبطاطا المقليّة	17,5 9	CHICKEN SHAWARMA Marinated grilled chicken served with garlic, pickles & french fries
شاورما مشكّل	17,5 9	MIXED SHAWARMA

مشاوي
GRILLS

9
per skewer

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

لحم مشوي
أسياخ لحم الغنم المشوي تقدّم مع البندورة المشويّة والبصل المشوي

6,5
per skewer

SHISH TAOUK*
Grilled marinated chicken skewers served with french fries

شيش طاووق*
أسياخ دجاج متبّل مشوي، تقدّم مع بطاطا مقليّة

5
per skewer

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

كفتة مشويّة
لحمة مفرومة مع بصل، بقدونس والبهارات تقدّم مع البندورة المشويّة

7
per skewer

KEBAB WITH EGGPLANT
Grilled minced meat with eggplant

كباب باذنجان
لحمة مفرومة مشويّة مع الباذنجان

25

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

مشاوي مشكّل
تشكيلة من اللحم المشوي، طاووق، كفتة لحمة

* SERVED REGULAR OR SPICY

مشاوي
GRILLS

هبرة مشويّة لحمة مفرومة مشويّة	6 per skewer	GRILLED HABRA Grilled minced meat
كستلاتة مشويّة أضلاع غنم مشويّة تقدّم مع بطاطا مقليّة	28	CUTLETS Grilled lamb chops served with french fries
عرايس كفتة لحمة كفتة مشويّة على الخبز	21	KAFTA ARAYES Grilled kafta on bread
كباب اورفلي لحمة مفرومة مشويّة مع فلفل أخضر حلو وبندورة	7 per skewer	KEBAB OURFALI Grilled minced meat with sweet green pepper & tomatoes
كباب خشخاش (حر) لحمة حارة مفرومة مشويّة مع رب البندورة الحار	6 per skewer	KEBAB KHASKHASH (SPICY) Spicy grilled minced meat with a spicy tomato paste
حلاوات مشويّة	8,5 per skewer	GRILLED HLAWAT
فروج مشوي (حر) فروج كامل مشوي، يقدّم مع بطاطا مقليّة	22	GRILLED CHICKEN (SPICY)* Whole grilled chicken served with french fries
نصف فروج مشوي (حر) يقدّم مع بطاطا مقليّة	11,5	HALF GRILLED CHICKEN (SPICY)* Half grilled chicken served with french fries
صدر دجاج (حر) صدر دجاج مشوي يقدّم مع بطاطا مقليّة	15,5	CHICKEN BREAST (SPICY)* Grilled chicken breast served with french fries
جوانح دجاج مشويّة (حر)	13,5	GRILLED CHICKEN WINGS (SPICY)*
فيله سمك مشوي	18,5	GRILLED FISH FILET
هامبرغر هامبرغر لبنانية تقدم مع بطاطا مقلية وسلطة الكولسلو	14	Hamburger Homemade Lebanese burger served with french fries and coleslaw salad

* SERVED REGULAR OR SPICY

لحمة نية
— NAYYEH —

سودة نيّة	21	SAWDA NAYYEH Chopped raw lamb liver
فتيلة نيّة	21	FTILEH NAYYEH Chopped raw filet
كبّة نيّة	18,5	KEBBEH NAYYEH Raw lamb meat minced with mint, onions, bulgur and a mix of pepper and salt
هبرة نيّة	18,5	HABRA NAYYEH Raw lamb meat minced with pepper and salt
كبّة نيّة اورفلي	18,5	KEBBEH NAYYEH OURFALI Spicy kebbeh nayyeh
كفتة نيّة	18,5	KAFTA NAYYEH Raw lamb meat minced with parsley and onions, topped with pine kernels
تابلة نيّة	18,5	TEBLEH NAYYEH Raw lamb meat minced with onions and mint leaves
صينيّة نيّ مشكلّة تشكيلة من كبّة نيّة، هبرة نيّة، كفتة نيّة، فتايل نيّة، سودة نيّة	60	MIXED NAYYEH PLATTER Mixed Selection of raw meat

السندويشات
SANDWICHES

شاورما لحمة	6.8	BEEF SHAWARMA
ميني شاورما لحمة	3	MINI BEEF SHAWARMA
شاورما دجاج	6.8	CHICKEN SHAWARMA
ميني شاورما دجاج	3	MINI CHICKEN SHAWARMA
شاورما لحمة ديوان بيروت	6.8	BEEF SHAWARMA DIWAN BEIRUT
شاورما دجاج ديوان بيروت	6.8	CHICKEN SHAWARMA DIWAN BEIRUT
لحمة مشويّة	10.5	GRILLED MEAT
شيش طاووق	7.8	SHISH TAOUK
كفتة مشويّة	9.0	GRILLED KAFTA
كباب اورفلي	8.5	KEBAB OURFALI
كباب خشخاش	9	KEBAB KHASHKHASH
كباب باذنجان	8.5	KEBAB WITH EGGPLANT
سجق	8.5	SOUJOUK
مقانق	8.5	MAKANEK
روستو لحمة	9	ROAST BEEF
راس عصفور	10.5	RAS ASFOUR
دجاج	7.8	CHICKEN
قريدس	10.9	SHRIMP
سمك	8	FISH
هبرة نيّة	8	HABRA NAYYEH
كبة نيّة	8	KEBBEH NAYYEH
سودة نيّة	10.5	SAWDA NAYYEH
فتيلة نيّة	10.5	FTILEH NAYYEH
تابلة نيّة	8	TEBLEH NAYYEH
كفتة نيّة	8	KAFTA NAYYEH
سودة دجاج	8.5	CHICKEN LIVER
عصافير	9.5	BIRDS
بطاطا مقليّة	4	FRENCH FRIES
حمّص	3.5	HOMMOS
متبّل باذنجان	3.5	MOUTABBAL

سندويش شاورما
SHAWARMA
SANDWICH

صيادية
SIYADIEH

حلويات
—DESSERTS—

مغلي	3	MEGHLI
مهلبية	3	MOUHALABIYEH
بسكويت بالشوكولا	3.5	BISCUIT AU CHOCOLAT
دبس بطحينة	4.5	DEBS BI TAHINI
غزل ديوان بيروت	5.5	GHAZEL DIWAN BEIRUT
كنافة يجين	8.5	KNEFE BI JEBEN

مشروبات باردة
— COLD BEVERAGES —

مياه معدنية صغير	2	MINERAL WATER SMALL
مياه معدنية كبير	3	MINERAL WATER BIG
مرطبات	3	SOFT DRINKS
مياه غازية	2.8	SPARKLING WATER
بيرة محلية	4.5	LOCAL BEER
بيرة Mexican	5	MEXICAN BEER
بيرة مستوردة	6	IMPORTED BEER
بيرة بدون كحول	4.5	NON ALCOHOLIC BEER
صودا	4.5	SODA
تونيك	4.5	TONIC
مشروب طاقة	5	ENERGY DRINK
عصير فواكه طازج	4	FRESH FRUIT JUICE
جلاب	4	JELLAB
ليموناضة	4	LEMONADE
عصير	4	JUICE
لبن عيران	4	LABAN AYRAN

نرجيلة
— NARGUILEH —

نرجيلة عجمي	14	NARGILEH AJAMI
نرجيلة معسل	12	NARGILEH MOUASSAL

قشطليّة
— Ashtalieh —

مشروبات ساخنة
HOT BEVERAGES

اسبرسو	2.5	ESPRESSO
دوبل اسبرسو	3.5	DOUBLE ESPRESSO
قهوه لبنانية	2.5	LEBANESE COFFEE
شاي	2.5	TEA
قهوه بيضاء	2.5	WHITE COFFEE
نسكافه	2.5	NESCAFE
كابوتشينو	3.5	CAPPUCCINO

مشروبات روحية
SPIRITS

	GLASS	1/4	1/2	1/1
ARAK				
ARAK DIWAN	3	9	15	27
CRYSTAL		10	17	30
BRUN	4	12	17	30
KSARAK	4	12	17	30
KEFRAYA	4	12	17	30
FAKRA	4	12	17	30
MASSAYA	4	12	17	30
GIN				
Gordon's London Dry	6			54
Hendrick's	10			90
Gin Mare	12			108
TEQUILA				
Jose Cuervo Especial Silver	6			54
Jose Cuervo Especial Gold	8			72

مشروبات روحية
SPIRITS

	GLASS	1/4	1/2	1/1
WHISKEY				
JOHNNIE WALKER RED LABEL	7	21	35	63
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	9	27	45	81
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	12			108
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE	19			171
JOHNNIE WALKER PLATINUM LABEL	23			207
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	63			567
DEWAR'S WHITE LABEL	7	21	35	63
DEWAR'S 12 YEARS	9		45	81
J&B RARE	7	21	35	63
J&B RESERVE 15 YEARS	9			81
CHIVAS REGAL 12 YEARS	9		45	81
CHIVAS REGAL 18 YEARS	22			198
JACK DANIEL'S	9			81
GLENFIDDICH 12 YEARS	12			108
GLENFIDDICH 15 YEARS	19			171
GLENFIDDICH18 YEARS	22			198
DIMPLE AGED 15 YEARS	9			81
OLD PARR 12 YEARS	16			144
VODKA				
STOLICHNAYA RED	7			63
RUSSIAN STANDARD	7			63
SMIRNOFF BLACK	7			63
GREY GOOSE	12			108
BELVEDERE	12			108

LOCAL WINE

RED WINE

	GLASS	1/2	1/1
KSARA, RÉSERVE DU COUVENT	5	15	25
KSARA, CABERNET SAUVIGNON			23
KSARA CHÂTEAU			45
KSARA, LE SOUVERAIN			40
CHATEAU KEFRAYA			45
CHATEAU KEFRAYA, COMTE DE M			48
IXSIR, ALTITUDES ROUGE	5		25
DOMAINE WARDY, SAUVIGNON ROUGE	5		25

ROSÉ

KSARA, SUNSET	5	15	25
CHATEAU KEFRAYA, MYST	5	15	25
IXSIR, ALTITUDES ROSÉ	5		25

WHITE

KSARA, BLANC DE BLANC	5	15	25
KSARA, CHARDONNAY CUVÉE DU PAPE			28
CHATEAU KEFRAYA, BLANC DE BLANCS	5	15	25
IXSIR, ALTITUDES BLANC	5		25
DOMAINE WARDY, SAUVIGNON BLANC	5		25
DOMAINE WARDY, PERLE DU CHATEAU			35