



URBAN GATHERING WITH A TASTE OF TRADITION

ᆔ

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.



السلطات — **Salads** —

Full Portion or Half Portion

تبّولة بقدونس، برغل، بندورة، نعناع، بصل، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	15,500 9,000	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	15,500 9,000	TABBOULET ELSITT Parsley, lettuce, cucumber, tomatoes, mint leaves and onions with olive oil & lemon dressing
فتّوش خضار مشكّلة، خبز مقلي أو مدّمص، سمّاق، دبس الرمّان، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	15,500 9,000	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	15,500 9,000	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	15,500 9,000	ORIENTAL SALAD Finely chopped lettuce, cucumber, tomatoes, radish and mint leaves with olive oil & lemon dressing
سلطة يونانيّة خس، بندورة، خيار، نعناع مفروم، جبنة الفيتا، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	18,500 11,000	GREEK SALAD Lettuce, tomatoes, cucumber, chopped mint leaves and feta cheese with olive oil & lemon dressing
سلطة الروكا، الزعتر والبقلة روكا، زعتر، بقلة، سمّاق، بصل، زيت الزيتون، عصير الليمون الحامض	15,500 9,000	ROCCA, THYME AND BAKLEH Rocca, thyme, hyacinth, summac and onions with olive oil & lemon dressing
سلطة ملفوف ملفوف مفروم، نعناع مجفّف، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	15,500 9,000	CABBAGE SALAD Chopped cabbage and dried mint with olive oil & lemon dressing
سلطة خس خس، زيت الزيتون وعصير الليمون الحامض	15,500 9,000	LETTUCE SALAD Lettuce with olive oil and lemon dressing
جاط خضرة جاط من الخضار الطازجة المشكّلة	32,000 20,000	VEGETABLE PLATTER Assorted plate of fresh vegetables
سلطة السلاطعين أصابع سلاطعين مقطّعة مع صلصة حيوان بيروت الحارة	38,000 22,000	CRAB SALAD Shredded crab sticks with Diwan Beirut's special spicy sauce
سلطة روكا والسلاطعين روكا و أصابع سلاطمين مقطّعة مع صلصة ديوان بيروت الحارة	38,000 22,000	ROCCA CRAB SALAD Rocca with shredded crab sticks with Diwan Beirut's special spicy sauce



HOMMOS WITH MEAT

Hommos tahina with fried small diced meat and pine kernels

حمّص بالّلحمة حمّص بالطحينة مع لحمة مقلية راس عصفور وحبات الصنوبر **32,000** | 18,000



HOMMOS TAHINA

Mashed chickpeas with sesame seed paste and olive oil

حمّص بالطحينة

حبوب حمَّص مهروسة مع طحينة وزيت الزيتون

13,500 | 8,000



HOMMOS MOUTAMMAM

Hommos tahina mixed with chopped parsley and fava beans

حمَّص متمم

حمَّص بالطحينة مع بقدونس مفروم وحبوب الفول

15,500 | 9,000



HOMMOS AKKARI

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

حمّص عكاري حمّص بالطحينة مع كبيس وبندورة مفرومة، بقدونس مفروم، حبات الصنوبر وزيت الزيتون

25,000 | 14,000



حمَّص قاورما

حمَّص بالطحينة مع قاورما وحبات

32,000 | 18,000



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—

Full Portion or Half Portion



HOMMOS SHAWARMA Hommos tahina with beef shawarma

> **حمّص شاورما** حمّص بالطحينة مع شاورما لحمة

> > 32,000 | 18,000



HOMMOS WITH GHEE Hommos tahina with pine kernels fried in ghee

حمّ مع سمنة وصنوبر حمّ بالطحينة مع حبات صنوبر مقليّة بالسمنة 14,000 | **25,000**



HOMMOS DOWN TOWN

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

حمَّص حاون تاون

حمّص بالطحينة مع صلصة حيوان بيروت الحارّة وحبات الصنوبر 12,000 | **22,000**



HOMMOS BEYROUTI

Hommos tahina mixed with chopped parsley and diced tomatoes

حمّص بيروتي

حمَّص بالطحينة مع بقدونس مفروم وبندورة

15.500 | 9,000

صفيلات باردت — **COLD MEZZE** —

Full Portion or Half Portion

متبّل باخنجان باذنجان مشوي مع طحينة و عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون	15,500 9,000	EGGPLANT MOUTABBAL Mashed grilled eggplant, sesame seed paste with lemon juice & olive oil
راهب باخنجان باذنجان مشوي، بصل، فليفلة حلوة، مع عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون	15,500 9,000	EGGPLANT RAHEB Mashed grilled eggplant, onions, green and red peppers with lemon juice & olive oil
باخنجان مشوي باذنجان مشوي مع عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون	15,500	EGGPLANT GRILLED Grilled eggplant with lemon juice & olive oil
بلیلة حمّص حب، کمون ناعم وزیت الزیتون	13,500 8,000	BALILA Chickpeas, cumin powder & olive oil
بليلة سمنة وصنوبر حمّص حب مع حبّات الصنوبر المقلية بالسمنة، و كمون ناعم	15,500 14,000	BALILA WITH GHEE Chickpeas and pine kernels fried in ghee with cumin powder
بليلة مع طحينة حمّص حب، كمون ناعم، طحينة وزيت الزيتون	15,500 9,000	BALILA WITH TAHINA Chickpeas, cumin powder, sesame seed paste & olive oil
فول محمّس فول حب و حمّص حب، ثوم مع عصير الليمون الحامض و زيت الزيتون	15,500 9,000	FOUL MOUDAMMAS Fava beans, chickpeas, garlic with lemon juice & olive oil
ورق عنب ورق عنب محشي بالأرز، البندورة والبقدونس المفروم	22,000 12,000	GRAPEVINE LEAVES Grapevine leaves stuffed with rice, tomatoes & parsley
هندبة بالزيت هندبة مسلوقة مع ثوم، بصل مقلي و شرائح الليمون الحامض	15,500 9,000	HINDBEH BIL ZEIT Blanched chicory leaves, sautéed onions, whole garlic cloves with lemon wedges
مكحوس باذنجان محشي بالجوز والبندورة المجففة، مكبوس بزيت الزيتون	22,000	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	25,000	LOUBIYEH BI ZEIT (SEASONAL) Green beans cooked with onions and garlic cloves in tomato sauce and olive oil
فاصولياء عريضة (موسمي) فاصولياء بيضاء متبلة بزيت الزيتون والحامض	22,000	WHITE BEANS (SEASONAL) Boiled white beans with lemon juice & olive oil dressing
شمندر (موسمي)	22,000	BEET ROOTS (SEASONAL)
ارضي شوكي (موسمي) أرضي شوكي مع زيت الزيتون، عصير الليمون الحامض والثوم	22,000	ARTICHOKE (SEASONAL) Artichoke hearts with olive oil, lemon juice and a touch of garlic



صفيلات باردت — **COLD MEZZE** —

Full Portion or Half Portion

لبنة لبنة مع زيت الزيتون	15,500 9,000	LABNEH Labneh with olive oil
لبنة بالثوم لبنة مع ثوم وزيت الزيتون	17,500 10,000	LABNEH WITH GARLIC Labneh with garlic & olive oil
شنكلیش جبنة حارة، بصل و بندورة مفرومة مع زیت الزیتون	22,000 12,000	SHANKLISH Spicy cheese with diced onions, tomatoes & olive oil
بنحورة مع ثوم وسمّاق شرائح البندورة مع ثوم وسمّاق	12,000	TOMATOES WITH GARLIC & SUMMAC Sliced tomatoes topped with garlic & summac
جبنة وزعتر شرائح جبنة الفيتا مع الزعتر البري، زيتون مقطع وزيت الزيتون	25,000 14,000	CHEESE WITH ZAATAR Sliced feta cheese with thyme, chopped olives & olive oil
طاجن بصل مفروم مقلي مع زيت الزيتون، ممزوج مع طحينة وعصير الليمون الحامض	22,000 12,000	TAJEN Chopped onions sautéed in olive oil, mixed with sesame seed paste and lemon juice
حرّة طرابلسيّة كزبرة مفرومة مقلية مع بصل، بندورة مقطعة، مغطاة بالطحينة، حرّ أحمر وزيت الزيتون	22,000 12,000	TRIPOLI'S HARRA Fried chopped coriander, onions and minced tomatoes, topped with spicy sesame seed paste and olive oil
کبیس مشکّل	13,500 8,000	MIXED PICKLES
زيتون حر زيتون محشي بالتوابل	9,500	SPICY OLIVES Olives stuffed with spices
زيتون مشكّل	9,500	BLACK & GREEN OLIVES
بطرخ بطرخ السمك، شرائح ثوم وزيت الزيتون	85,000	BATRAKH Thinly sliced fish roe, sliced garlic & olive oil



مقبلات ساخنت — **HOT MEZZE**

رقائق جبنة رقائق الجبنة مقليّة أو مشويّة	4,500 per piece	CHEESE ROLLS Grilled or fried cheese rolls
رقائق سلاطعين	6,500	CRAB ROLLS
رقائق السلاطعين المقليّة	per piece	Deep fried crab stick rolls
فطاير بالسبانغ	4,500 per piece	SPINACH FATAYER
سمبوسك	4,500 per piece	SAMBOUSIK
كبّة لحمة أقراص كريات اللحم المقليّة محشيّة بحبّات الصنوبر، البصل ولحم البقر المفروم	5,500 per piece	FRIED KEBBEH Fried meat balls stuffed with pine kernels, onions and minced beef
كبّة لبنة أقراص كريات اللحم المقليّة محشيّة لبنة, حبّات الصنوبر، البصل المفروم	5,500 per piece	FRIED KEBBEH LABNEH Fried meat balls stuffed with labneh, pine kernels and onions
تشكيلة معجنات لبنانية رقائق الجبنة, فطاير بالسبانغ, سمبوسك, كبّة لحمة أقراص (٣ من كل صنف)	52,000 one dozen	LEBANESE PASTRY COMBO Cheese rolls, spinach fatayer, sambousik, fried kebbeh, (3 of each)
سودة حجاج قصبة حجاج مقليّة متبّلة بدبس الرمان او الحامض	32,000	CHICKEN LIVER Chicken liver sautéed in pomegranate molasses or butter-lemon sauce
مقانق مقانق حيوان بيروت مقليّة أو مشويّة	36,000	MAKANEK Grilled or fried Diwan Beirut beef sausage
سجق سجق ديوان بيروت الحار مقلي أو مشوي	36,000	SOUJOUK Grilled or fried Diwan Beirut spicy beef sausage
لحمة راس عصفور فتيلة لحمة مقطّعة مع حامض	45,000	SMALL HATCHED MEAT Sautéed beef filet with lemon
سوحة غنم سودة غنم متبّلة بدبس الرمان او الحامض	52,000	LAMB LIVER Lamb liver sautéed in pomegranate molasses or butter-lemon sauce
حلّوم جبنة الحلّوم مقليّة أو مشويّة	28,000	HALLOUMI CHEESE Pan fried or grilled plain halloumi cheese
بطاطا مقليّة	13,500	FRENCH FRIES
بطاطا مشويّة	13,500	GRILLED POTATOES
بطاطا مع سمّاق بطاطا متبّلة بالزبدة والسمّاق	15,500	POTATOES WITH SUMMAC Sautéed potatoes with butter & summac



مقبلات ساخنت — **HOT MEZZE**

بطاطا بروفنسال بطاطا متبّلة بالثوم والكزبرة	15,500	POTATOES À LA PROVENÇALE Sautéed potatoes with garlic & coriander
بطاطا حارَّة بطاطا حارَّة متبِّلة بالثوم والكزبرة	15,500	SPICY POTATOES À LA PROVENÇALE Spicy sautéed potatoes with garlic & coriander
جوانح حجاج بروفنسال أجنحة حجاج متبّلة بالثوم والكزبرة	32,000	CHICKEN WINGS À LA PROVENÇALE Sautéed chicken wings with garlic and coriander
ضفاحع بروفنسال ضفادع مقلیّة متبّلة بالثوم والکزبرة	45,000	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 حيوان بيروت الخاصة	45,000	BAYD GHANAM Grilled or pan fried with pine kernels & Diwan Beirut's special sauce
بيض بقاورما بيض مقلي مع قاورما	36,000	EGGS WITH AWARMA Fried eggs with cured meat
عصافیر عصافیر مقلیّة أو مشویّة	7,500 per piece	BIRDS Grilled or fried
كلمار بانيه يقدّم مع البطاطا المقليّة وصلصة التارتار	55,000	FRIED BREADED CALAMARI Deep fried baby calamari served with french fries & tartar sauce
قریدس بانیه (۲۵۰غ)	47,500	BREADED SHRIMPS (250G)



الايوانيات — Diwan specials —

مقاحم مقادم مع عصير الحامض أو الخلّ	40,000	MAKADEM Served with lemon or vinegar sauce
فتّة مقاحم مقادم مع لبن، حمّص حب، خبز مقلي والصنوبر المقلي بالسمنة	40,000	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	32,000	FATTET HOMMOS Cooked chickpeas with yogurt, topped with fried bread and pine kernels
فوارغ فوارغ مع عصير الحامض أو الخلّ	40,000	FAWAREGH Served with lemon or vinegar sauce
قریحس بالفخّار قریدس بالفذّار متبّل بصلصة حارة مع ثوم و حامض	47,500	GAMBAS À LA JILLO Spicy sautéed baby shrimps with garlic and lemon

Full Portion or Half Portion SHAWARMA PLATTERS

شاورما لحمة لحم بقر متبّل مشوي يقدّم مع البندورة المشويّة، الكبيس، البصل والبقدونس و الطراطور	40,000 22,000	BEEF SHAWARMA Marinated grilled beef meat served with grilled tomatoes, pickles, onions, parsley & tarator sauce
شاورما حجاج حجاج متبّل مشوي يقدّم مع الثوم، الكبيس والبطاطا المقليّة	36,000 20,000	CHICKEN SHAWARMA Marinated grilled chicken served with garlic, pickles & french fries
شاورما مشكّل	38,000 21,000	MIXED SHAWARMA



اللات — **GRILLS** —



45,000 GRILLED MEAT

Grilled lamb meat skewers served with grilled tomatoes and grilled

لحم مشوي

أسياخ لحم الغنم المشوي تقدّم مُع البندورة المشويّة والبصل المشوى



36,000

SHISH TAOUK* Crilled receives and abidious all.

Grilled marinated chicken skewers served with french fries

شيش طاووق*

أسياخ حجاج متبّل مشوي، تقدّم مع بطاطا مقليّة



42.000

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



42,000

KEBAB WITH EGGPLANT

Grilled minced meat with eggplant

كباب باذنجان

لحمة مفرومة مشويّة مع الباذنجان

45,000

MIXED GRILL

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

مشاوي مشكّل

تشكيلة من اللحم المشوي، طاووق، كفتة لحمة و حجاج



حلتاوي — **GRILLS** —

کفتة حجاج حجاج مفروم مع بصل، بقدونس وبهارات. يقدّم مع بطاطا مقليّة	36,000	CHICKEN KAFTA Grilled minced chicken mixed with onions, parsley & spices served with french fries
هبرة مشويّة لحمة مفرومة مشويّة	42,000	GRILLED HABRA Grilled minced meat
كستلاتة مشويّة أضلاع غنم مشويّة تقدّم مع بطاطا مقليّة	58,000	CUTLETS Grilled lamb chops served with french fries
عرایس کفتة لحمة کفتة مشویّة علی الخبز	42,000	KAFTA ARAYES Grilled kafta on bread
كباب اورفلي لدمة مفرومة مشويّة مع فلفل أخضر حلو وبندورة	42,000	KEBAB OURFALI Grilled minced meat with sweet green pepper & tomatoes
كباب خشخاش (حر) لحمة حارة مفرومة مشويّة مع رب البندورة الحار	42,000	KEBAB KHASKHASH (SPICY) Spicy grilled minced meat with a spicy tomato paste
كباب انطكلي (حر) لحمة مفرومة مشوية مع بهارات حارة وبندورة	42,000	KEBAB ANTAKLI (SPICY) Spicy grilled minced meat with spicy pepper & tomatoes
فتایل مشویّة	45,000	GRILLED FATAYEL Grilled baby veal filet
حلاوات مشويّة	42,000	GRILLED HLAWAT
فروج مشوي (حر) فروج كامل مشوي، يقدّم مع بطاطا مقليّة	42,000	GRILLED CHICKEN (SPICY)* Whole grilled chicken served with french fries
نصف فروج مشوي (حر) يقدّم مع بطاطا مقليّة	26,000	HALF GRILLED CHICKEN (SPICY)* Half grilled chicken served with french fries
صحر حجاج (حر) صدر دباج مشوي يقدّم مع بطاطا مقليّة	36,000	CHICKEN BREAST (SPICY)* Grilled chicken breast served with french fries
جوانح حجاج مشويّة (حر)	32,000	GRILLED CHICKEN WINGS (SPICY)*
قریحس مشوي قریدس جامبو مشوي يقدّم مع صلصة کوکتیل	55,000	SHRIMPS Grilled jumbo shrimps served with cocktail sauce
طاووق سمك (حر) أسياخ سمك متبّل مشوي تقدّم مع بطاطا مقليّة	45,000	FISH TAOUK (SPICY)* Grilled marinated fish skewers served with french fries
فیله سمك مشوي	45,000	GRILLED FISH FILET
فطر مشوي	18,000	GRILLED MUSHROOMS





سودة نيّة	52,000	SAWDA NAYYEH Chopped raw lamb liver
فتيلة نيّة	45,000	FTILEH NAYYEH Chopped raw filet
كبّة نيّة	42,000	KEBBEH NAYYEH Raw lamb meat minced with mint, onions, bulgur and a mix of pepper and salt
هبرة نيّة	42,000	HABRA NAYYEH Raw lamb meat minced with pepper and salt
كبّة نيّة اورفلي	42,000	KEBBEH NAYYEH OURFALI Spicy kebbeh nayyeh
كفتة نيّة	42,000	KAFTA NAYYEH Raw lamb meat minced with parsley and onions, topped with pine kernels
تابلة نيّة	42,000	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	115,000	MIXED NAYYEH PLATTER Mixed Selection of raw meat



السندويسات — Sandwiches —

14,500 BEEF SHAWARMA شاورما لحمة شاورما حجاج 12,000 CHICKEN SHAWARMA شاورما لحمة حيوان بيروت **BEEF SHAWARMA DIWAN BEIRUT** 14,500 شاورما حجاج حيوان بيروت 12,000 CHICKEN SHAWARMA DIWAN BEIRUT لحمة مشويّة 18,000 **GRILLED MEAT** شیش طاووق 14,500 SHISH TAOUK طاووق سمك 15,500 **TAOUK SAMAK** كفتة مشويّة 14,500 **GRILLED KAFTA** 15,500 **CHICKEN KAFTA** كفتة دجاج کباب اورفلی 15,500 **KEBAB OURFALI** کباب خشخاش 15,500 KEBAB KHASHKHASH كباب باذنجان 15,500 KEBAB WITH EGGPLANT **15,500** كباب انطكلي KEBAB ANTAKLI 15,500 KEBAB HALABI کباب حلبی 15,500 SOUJOUK سجق مقانق 15,500 **MAKANEK** روستو لحمة 17,000 **ROAST BEEF RAS ASFOUR** راس عصفور 18,000 14,500 **CHICKEN** دجاج 23,000 **SHRIMP** قريدس 18,000 سمك **FISH** 15,500 **BAYD GHANAM** بیض غنم 15,500 HABRA NAYYEH هبرة نيّة كبة نيّة 15,500 KEBBEH NAYYEH SAWDA NAYYEH سودة نيّة 20,500 فتيلة نيّة 20,500 FTILEH NAYYEH تاىلة نتّة 15,500 **TEBLEH NAYYEH** KAFTA NAYYEH كفتة نتّة 15,500 **CHICKEN LIVER** سودة دجاج 14,500 عصافير 20,500 **BIRDS FRENCH FRIES** بطاطا مقليّة 9,500 LABNEH لبنة 9,500 جبنة حلّوم HALLOUM CHEESE 12,000 **FETA CHEESE** جبنة فيتا 12,000 9,500 **HOMMOS** حمّص **MOUTABBAL** متبّل باذنجان 9,500 سلاطعين **CRAB** 18,000

HENDBEH

هندبة

9,500









ليالي حيوان بيروت	12,000	LAYALI DIWAN BEIRUT
قشطليّة	12,000	ASHTALIEH
نصّورة	12,000	NAMMOURA
تشكيلة من الحلويات العربيّة	18,000	ASSORTMENT OF ARABIC SWEETS

الرت بارت الرق — **Cold Beverages**

مياه معدنية صغير	4,000	MINERAL WATER SMALL
مياه معدنية كبير	7,500	MINERAL WATER BIG
مرطبات	8,500	SOFT DRINKS
میاه غازیة	11,500	SPARKLING WATER
بيرة محلية	12,500	LOCAL BEER
Mexican بيرة	15,500	MEXICAN BEER
بيرة مستوردة	15,500	IMPORTED BEER
بيرة بدون كحول	12,500	NON ALCOHOLIC BEER
صودا	11,500	SODA
تونیك	11,500	TONIC
مشروب طاقة	15,500	ENERGY DRINK
عصير فواكه طازج	11,500	FRESH FRUIT JUICE
جلاب	11,500	JELLAB
ليموناضة	11,500	LEMONADE
عصير	11,500	JUICE
لبن عيران	8,500	LABAN AYRAN
	:	



صلار وبات ساخنت — Hot beverages —

اسبرسو	8,500	ESPRESSO
حوبل اسبرسو	14,500	DOUBLE ESPRESSO
قهوه لبنانية	8,500	LEBANESE COFFEE
شاي	8,500	TEA
قهوه بيضاء	8,500	WHITE COFFEE
نسكافه	8,500	NESCAFE
كابوتشينو	8,500	CAPPUCCINO

مشروبات روحیت — **SPIRITS** —

	GLASS	1/4	1/2	1/ 1	
ARAK DIWAN	15,000	45,000	75,000	115,000	
ARAK MISC. BRANDS	15,000	45,000	75,000	115,000	
WHISKY REGULAR	188,000	55,000	90,000	165,000	
WHISKY PREMIUM	28,000	80,000	15,000	275,000	
VODKA REGULAR	18,000		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	165,000	
VODKA PREMIUM	28,000		9 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	275,000	
COCKTAIL ALCOHOLIC	28,000		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
CHAMPAGNE	6 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	450,000	
WHITE WINE	18,000		55,000	85,000	
RED WINE	18,000		55,000	85,000	
ROSÉ WINE	18,000		55,000	85,000	
RED WINE PREMIUM	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	250,000	

·				٦φ
'نرجيلت	نرجيلة عجمي	30,000	NARGILEH AJAMI	Ī
— NARGUILEH —	نرجيلة معسل	25,000	NARGILEH MOUASSAL	
h		9 9 9 9	•	Н





METN

ANTELIAS HIGHWAY

03 | 41 44 74

ACHRAFIEH

CHARLES MALEK AVENUE

03 | 56 57 57

diwanbeirut.com

♥ If 10/diwanbeirut

